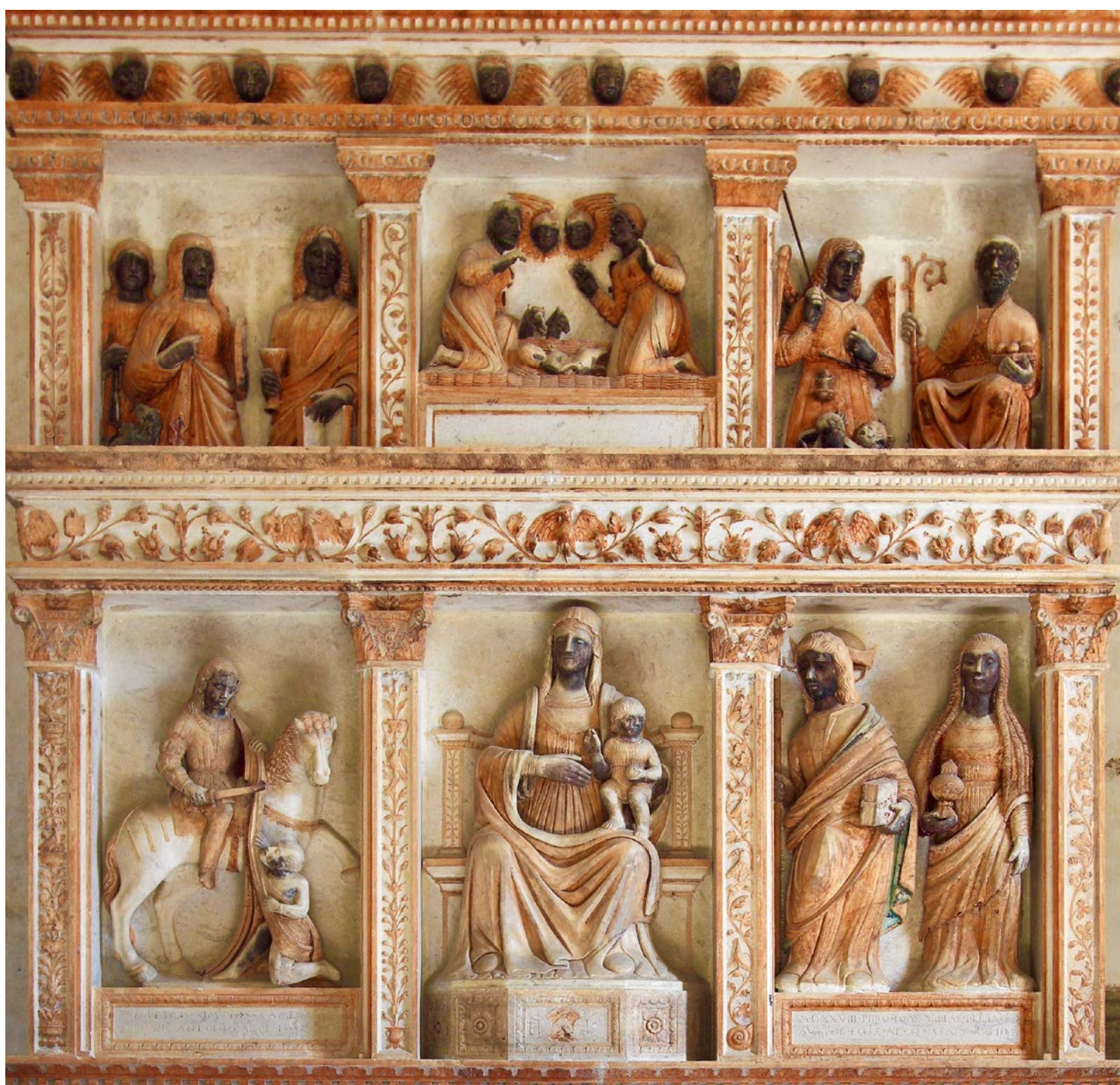


Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
Settembre 2019
Anno 11 Numero 1
issn 2036-8283

29





In copertina: l'altare maggiore della pieve di San Martino di Vito d'Asio, il più monumentale altare lapideo del Friuli, è opera di Giovanni Antonio Bassini detto Il Pilacorte che la realizzò nel 1525 a doppio ordine di figure, con coronamento raccordato da volute a un timpano. Al centro compare la Madonna col Bambino e ai lati San Martino e San Giacomo accanto alla Maddalena. Nel registro superiore al centro la Natività tra santi e sulla cimasa (qui non visibile) la Crocefissione. Oggi in fase di restauro, l'altare sta recuperando la raffinata policromia originale degli incarnati e delle vesti, già alterata dal tempo.

Qui sopra: un'abile merlettaia al lavoro nel museo di *Cjase Cocel* a Fagnana durante la Festa della Trebbiatura (14 luglio 2013.)



Il fiume Tagliamento offre di questi spettacoli, a chi li sa guardare e apprezzare.

Più montagna per tutti

Tiere Furlane, una rivista di cultura del territorio che contribuisce a promuovere il Friuli e le sue diverse anime, ha dedicato gran parte di questo numero alla montagna nelle sue molte sfumature.

Ci offre un assaggio delle nostre meravigliose località montane, della natura incontaminata che caratterizza i paesaggi del Friuli Venezia Giulia e che vale la pena di visitare.

Una montagna da riscoprire e valorizzare che deve diventare

... riveggo il Friuli con tutto l'orrore della sua materia, con tutta la semplicità dello spirito de' suoi abitanti!

ancora di più meta turistica per la nostra regione: il suo rilancio è uno degli obiettivi prioritari di questa Amministrazione regionale.

In questo contesto merita grande attenzione il cosiddetto turismo slow, dedicato a chi vuole viaggiare con un passo più lento, a chi desidera scoprire i nostri paesaggi montani e vivere a contatto con la natura o sperimentare esperienze di viaggio anche innovative. La montagna offre molteplici

possibilità, dagli sport estivi e invernali, ai Cammini, alle malghe, alle atmosfere inalterate solo per citare alcune delle esperienze che si possono vivere e rappresenta un importante tassello nella valorizzazione del nostro territorio da rilanciare anche in chiave sostenibile.

Per accogliere ogni tipologia di turista diventa, dunque, necessario proporre un'offerta adeguata in termini di servizi e strutture ricettive di qualità.

Il nostro impegno è orientato a dare al Friuli Venezia Giulia, territorio dalle grandi potenzialità turistiche, gli strumenti per rispondere a tutte le esigenze.

L'auspicio è che il lettore sia incuriosito dagli articoli presenti in questa pubblicazione tanto da sentire di voler toccare con mano tutta la bellezza della nostra regione.

Sergio Emidio Bini

Assessore alle Attività produttive e al turismo del Friuli Venezia Giulia

Tiere *terra friulana* furlane

Tiere furlane

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

Settembre 2019 - anno 11 - numero 1

Tiere furlane
tiere.furlane@regione.fvg.it.

Direttore responsabile
Demetrio Filippo Damiani

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:
Enrico Agostinis; Gabriella Bucco;
Enos Costantini; Riccardo De Infanti;
Silvia De Marco; Bruno Dentesani;
Paolo Ermacora; Enrico Filafarro;
Franca Merluzzi; Fabiano Miceli;
Isabella Reale; Egidio Screm;
Adriana Stroili, Pietro Zandigiacomo;
Michele Zanetti

Referenze fotografiche:
quando non diversamente indicato le fotografie
sono dell'autore dell'articolo.
Associazione dei produttori di aglio di Resia pag.
126

Enos Costantini: copertina, risvolti di copertina,
pag. 111, 115, 125, 127, 128.

Si ringrazia per la collaborazione:
Casa Cavazzini - Museo di Arte Moderna e
Contemporanea di Udine, Vania Gransinigh,
Loris Milocco;
Archivio fotografico ERPAC - Ente regionale per
il Patrimonio culturale del Friuli Venezia Giulia;
Pietro Zandigiacomo, Università di Udine;
Società filologica friulana, Udine;
Biblioteca "Luigi Chiozza, ERSA, Pozzuolo del
Friuli.

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

Stampa:
Poligrafiche San Marco - Cormons/Go

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

INDICE



6

Gino del Fabbro,
fotografo

Testimone di un universo
in trasformazione

Enrico AGOSTINIS
Adriana STROILI



26

I pittori
della neve

Nel ricordo di
Enrico Filafarro

Franca MERLUZZI



39

Divagazioni in
tema di neve

Gabriella BUCCO



50

Pics

Simpatici, utili, rumorosi:
i picchi che fanno la
regione biodiversa

Bruno DENTESANI



61

Un saraceno
in Friuli

Il *sarasìn* o *paiàn*, cereale
asiatico con cinque
secoli di friulanità

Enos COSTANTINI



79

Passons di mont

I pascoli di montagna:
serbatoi di biodiversità

Egidio SCREM



89

Il monte di Ragogna

Un'isola forestale sospesa
tra monti e alta pianura

Michele ZANETTI



99

Potare, innestare, vendemmiare

... stappare: le lame
di Maniago.

Silvia DE MARCO



111

La vite nell'araldica civica del Friuli

Enrico FILAFERRO



116

Vittorio Cadel, poeta e pittore di Fanna

Foglie d'edera come
attaccamento alla terra

Isabella REALE



122

Una banca genetica in Friuli

... per salvare e
tutelare la biodiversità
agricola regionale

Pietro ZANDIGIACOMO

Paolo ERMACORA

Riccardo DE INFANTI

Fabiano MICELI

Enrico AGOSTINIS, Adriana STROILI

Gino del Fabbro, fotografo

Testimone di un universo in
trasformazione

C

Caveat

Per mettere a proprio agio il folto pubblico, cominciamo da ciò che questo articolo *non è*.

Non è una (altra) biografia di Gino Del Fabbro, anche se alcuni cenni biografici saranno ovviamente imprescindibili. No davvero: c'è troppa concorrenza e *déjà vu* su vita e opere di Gino, per di più con frequenti sconfinamenti encomiastici dai quali persino lo stesso celebrato fu talvolta messo in imbarazzo. Per una bio-

grafia sufficientemente estesa - a un tempo sobria e colorita - di Gino non mancate tuttavia le pagine di Novella Del Fabbro ne *Il poeta fotografo della nostra montagna e della sua gente* [Del Fabbro-Vezzi 1999, pp.10-19]. Non è neppure una nuova storia (nemmeno micro-) della fotografia in Carnia, anche se qualche cenno ai predecessori di Gino nel ramo sarà pure necessario. Che altro dunque, di cui si senta il bisogno al punto di utilizzare



Circa 1960. Dalla vetta del Peralba verso est. A centro immagine la croce di vetta, in corrispondenza del passo Cacciatori, sembra separare il monte Chiadenis (a destra) dal gruppo del monte Avanza-Crete Cacciatori (a sinistra). Sullo sfondo, a sinistra, si intravede il gruppo Cogliàns-Chianevate. Negativo su lastra 17x12 cm.

Si noti che la lastra è spezzata, percorsa da una linea di rottura che parte dall'angolo in alto a sinistra e termina in basso, al centro dell'immagine. Inoltre, l'angolo in alto a sinistra è mancante, anch'esso spezzato.



Probabilmente 1955-1960. Il fotografo-artista all'opera. Autoscatto, negativo su pellicola 6x6 cm.

il prezioso spazio di *Tiere Furlane*? Immagini, molte e in gran parte poco conosciute (o poco ricordate, che è più o meno lo stesso), e qualche annotazione più a margine che a commento. Note e appunti, insomma, e qualche ripresa a parti scambiate - il fotografo che da dietro il mirino si pone davanti all'obiettivo, anche se non sempre e non necessariamente quello della macchina fotografica - con inquadrature e angolazioni sin qui forse non esplorate o almeno inusuali sul quell'universo di cui Gino Del Fabbro fu a un tempo attore e testimone. Termine rivelatore, quel *testimone*, sul quale dovremo necessariamente e ripetutamente soffermarci nel prosieguo.

In fin dei conti solo annotazioni, insomma, quasi a corollario e completamento delle immagini. Poco più che frammenti tanto più che, dopo pagine e pagine scritte su Gino in oltre mezzo secolo di attività e dopo la sua scomparsa, molto più di frammenti sarebbe difficile scrivere senza cadere nella ripetizione. Oppure, e peggio, nella già ricordata celebrazione laudativa che Gino avrebbe certamente mal sopportato mandandomi - beninteso garbatamente, come da suo innato carattere - a quel paese. Chiamiamoli pure frammenti (ma non necessariamente briciole), dunque, di una lunga storia che parte da lontano. Parte con un passo indietro.

Fotografo? Che era costui?

Dal *Vocabolario Treccani*:

fotografo s. m. (f. -a) [comp. di *foto-2* e *-grafo*]. Chi esegue fotografie sia professionalmente (per conto proprio o al servizio di giornali, periodici, attività varie) [...] sia occasionalmente [...].

Chiaro? Non proprio.

La definizione non è del tutto soddisfacente. O forse è solo datata, soprattutto in epoca di *selfie* (dopo tutto anche un selfie è una "fotografia", almeno nella comune accezione del termine: dunque tutti self-fotografi?). Andiamo oltre e vediamo un po' il *Vocabolario italiano Devoto-Oli*:

fotografo [fo-tò-gra-fo] s.m. (f. -fa). Chi esercita l'arte fotografica, spec. per mestiere.

A prima vista decisamente più semplice della precedente, ma forse anche meno ambigua. Se non altro, quest'ultima definizione parrebbe escludere i selfie (sfido chiunque, anche il più incallito dei selfisti, a considerare arte tale prassi in forte odore di narcisismo).

Ma che sarà mai l'*arte fotografica* secondo i pur benemeriti Devoto & Oli? E ancor prima: che cos'è arte, e che cosa non lo è? Tanto per cercare di capire, pur rimanendo in ambito fotografico: forse che Robert Capa e Mario De Biasi (per tacere di Tazio Secchiaroli, il re dei paparazzi) in quanto "semplici" fotoreporter non sono artisti, *ergo* non sono fotografi?

Ci stiamo cacciando in un ginepraio nominalistico-critico-ideologico (e l'"impegno sociale" del comunque definito artista, dove lo mettiamo?): forse dovremo arrenderci all'evidenza che la definizione di "fotografo" non è univoca. Non solo nei vocabolari e per il pubblico indistinto, ma anche - e forse soprattutto - non è univoca fra gli addetti ai lavori. Accantoniamo temporaneamente il quesito e passiamo oltre, dal generale al *particolare*. O, almeno, dall'universo mondo muoviamo al "*piccolo compendio dell'universo*", e poi nel più piccolo ancora. Torniamo a casa nostra, in Carnia.

Fotografare, in Carnia.

Nel suo *Fotografia in Friuli 1850-1970* Italo Zannier, conoscitissimo storico della fotografia e fotografo egli stesso, fornisce una mappa minuziosa dei professionisti della fotografia operanti



1958. Immagine invernale del rifugio Marinelli a forcella Morareto, con la val di Collina e la valle del But sommerse dal mare di nubi. Negativo su pellicola 6x6 cm.

in Friuli, dalla nascita dell'"arte" all'avvento della Polaroid [Zannier 1979]. Soprattutto a partire dalla fine dell'800, con il decisivo sviluppo della tecnologia e della progressiva diffusione della domanda di documentazione fotografica comunque intesa, l'elenco di Zannier comprende decine e decine di professionisti fra Livorno e Isonzo, da Aviano a Cividale, da Cervignano e Ruda a Gemona, ovviamente passando per Udine dove la concentrazione di studi fotografici (la legge della domanda/offerta vale anche in questo ambito) assume dimensioni oggi persino impensabili. In Carnia, invece...

Nel quasi sterminato inventario di Zannier dei fotografi friulani, un elenco che pure giunge a comprendere gli anni '70, i fotografi carnici si riducono sostanzialmente a 3: Umberto Antonelli (1892-1949), padovano di nascita ma carnico in servizio permanente effettivo, formalmente farmacista ma fotografo per vocazione; Umberto Candoni (1883-1972), di professione fotografo e per vocazione "sovversivo" prima e pacifista poi (e molto altro ancora, in una vita a dir poco avventurosa); e infine il tolmezzino emigrato in Lombardia Giovanni Edoardo Nogaro, nato a Tolmezzo nel 1937, moderno

fotografo professionista a tutto tondo, presente in un vastissimo numero di mostre e pubblicazioni di diversa natura e contesto, dalle scienze al paesaggio (anche antropologico: insomma "la gente"). Aggiungiamo pure all'elenco di Zannier le diverse generazioni di Brisighelli, da Attilio a Paolo, che come ben sappiamo da Udine si spingono frequentemente in Carnia, e l'inventario dei fotografi carnici o assimilati termina qui. Sulla "scuola" fotografica di Candoni - tanto quella da lui stesso frequentata presso il laboratorio dello zio (anch'egli evidentemente fotografo) a Tolmezzo, quanto quella da Candoni dispensata ai suoi apprendisti - nulla. Silenzio totale nonostante, come spesso accade nel mestiere, di fatto il laboratorio di Candoni a Comeglians funga da vero e proprio centro di formazione per i suoi praticanti/apprendisti, come ricorda uno degli allievi dello stesso Candoni, Mauro Agarinis: *Si può infatti riconoscere con merito il titolo di maestro a un uomo [Candoni, nda] che dalla fine della seconda guerra mondiale alla metà degli anni '60 ha formato in Carnia, a pieno titolo, ben quattro fotografi professionisti: Gino Del Fabbro di Forni Avoltri, Luigi Gardel e Mauro Agarinis di Ovaro, Dino Dario di Maranzanis [Ferigo-Lepre 1999, p. 22].* D'altro canto, nel suo lavoro sui fotografi di queste parti Chiara Brocchetto menziona ben 45 fotografi attivi in Carnia fra il 1830 e il 1939, e se è pur vero che l'elenco comprende anche i "dilettanti",

secondo l'Autrice i professionisti sono in numero di 25, e soprattutto è l'Autrice stessa a sottolineare come il quadro da lei delineato risulti ancora incompleto [Brocchetto 2006].

Risulta ora evidente come il quesito d'avvio - il *Fotografo? Che era costui?* provvidenzialmente nascosto sotto il tappeto poche righe addietro - non fosse poi una domanda così oziosa e peregrina dal momento che, anche fra gli stessi storici di quassù, la definizione di fotografo (e a maggior ragione di "fotografo carnico") sembra essere tutt'altro che univoca.

Argomento interessante, ma ne parleremo più oltre: ora è tempo degli imprescindibili cenni biografici di Gino di cui in avvio di questo testo.

Fornét davuatrìn sclet

Gino Del Fabbro nasce il 17 dicembre 1931, primogenito di Francesco e Virginia Romanin. Viene al mondo a Pierabéc - a quel tempo minuscola frazione del comune di Forni Avoltri, a nord del capoluogo - e viene al mondo nella guardiania della miniera dove il padre ha l'incarico di custode (ma esercita anche il mestiere di scalpellino nella vicina cava di marmo), mentre la madre è ricamatrice. Un quadro tutto *fornét e davuatrìn*, schietto che più non si può.

Per i digiuni di cose carniche - ma anche per molti cagnelli un po' distratti - spezziamo un poco del pane della conoscenza di casa nostra. Siamo nell'alta Carnia, alta come nessun'altra, almeno in latitudine: siamo nella parte superiore

del Canale di Gorto, alla testata della valle del Degano che dalla val Fleons, a est del Peralba, scende a confluire nel Tagliamento a monte di Villa Santina. L'abitato di Forni Avoltri propriamente detto è composto da Forni (in riva sinistra del Degano, "al di qua" del rio per chi proviene dal basso Gorto, toponimo dall'etimologia evidente: qui si raffinava il materiale delle vicine miniere) e Avoltri (oltre il Degano, *ab-ultra*: comprendono ora il colto e l'inclita la bellissima etimologia di Avoltri?).

Orbene, in questo ambito sono detti (evidentemente?) *Davuatrìns*-Avoltrini abitanti e pertinenze di Avoltri, mentre quelli di Forni sono *Fornéts*-Fornetti. Questi ultimi da non confondere nel modo più tassativo con *Fornés*-Fornesi, che sono invece quelli dei Forni Savorgnani, di Sopra e di Sotto. Fine della (necessaria? opportuna?) lezione, andiamo oltre ma rimaniamo in zona.

I cognomi dei genitori di Gino, rispettivamente Del Fabbro e Romanin, non sono ovviamente endemismi esclusivi ma sono da secoli e di gran lunga i due cognomi più diffusi di Forni e Avoltri [Costantini-Fantini 2011, pp. 277 e 638]. E, "quasi naturalmente", Romanin sarà pure Franca, di Gino per oltre quarant'anni moglie e compagna di vita e di lavoro: se Gino è dietro l'obiettivo Franca è dietro il banco, dietro il negozio, dietro Gino stesso. E siamo certi, oltre ogni irragionevole dubbio, che Gino sarebbe il primo a sottoscrivere che ciò che Gino Del Fabbro fu e fece, fu e fu fatto con e grazie a Franca.



Circa 1960. Cartolina con veduta di Forni Avoltri. Negativo su lastra 17x12 cm.

Il luogo natale di Gino, Pierabéc, fu declassato da frazione a semplice località nel 1991, ma rimane una delle località più conosciute dell'intero territorio comunale insieme a Piani di Luzza (che però è avvantaggiata dal trovarsi sul percorso della SR335, mentre Pierabéc si trova in un *cul de sac*, e bisogna andarci apposta). Pierabéc è la vera e propria "zona industriale" - allargiamoci un po'... - del comune di Forni Avoltri: oltre alle storiche attività estrattive dei dintorni (le già ricordate cave di marmo e le soprastanti, antiche

miniere del monte Avanza), di più recente insediamento v'è infatti la notissima sorgente e relativo imbottigliamento dell'acqua minerale *Goccia di Carnia*. Senza dimenticare il terziario, naturalmente, che quassù si trovano anche diverse infrastrutture di soggiorno turistico. Poi (o prima) silvicoltura e allevamento, naturalmente. A monte di Pierabéc si trovano o si trovavano tante malghe che fatico persino a ricordarle tutte, da Avanza a Bordaglia, da Sissanis a Ombladêt a Fleòns a Casa Vecchia, molte di esse da moltiplicare per 2 o

per 4: di là, di qua, di sopra, di sotto, spesso in combinazione fra loro. Tutte, ma proprio tutte, confluiscono a Pierabéc. Quanto all'agricoltura, proprio no: qui non è luogo di campi e prati. Questo è Pierabéc. Per inciso, scrivo *Pierabéc* - e sottolineo *-éc* - ad evitare l'inutile e anzi fuorviante germanismo *Pierabeck*, purtroppo adottato anche dalla toponomastica ufficiale e che per di più in fine di parola suggerisce una inesistente "c" finale aspirata, proprio come in tedesco, mentre la "c" è invece dura come in casa o



Circa 1960. Composizione a soggetto Pierabéc. Seppure artisticamente discutibili, queste cartoline-composizione furono tuttavia assai popolari negli anni del boom economico, e ancora oggi non è raro ritrovarne nelle località turistiche, dai monti al mare. Composizione da negativi su lastra 16,5x11 cm.

colore. La sottolineatura di *éc* ha invece lo scopo di ribadire, ancora una volta (ma non basta mai), che l'accento tonico cade sull'ultima sillaba (*Pierabéc*) e non sulla prima (*Pièrabec*). Vezzo quest'ultimo mai abbastanza esecrato ma assai in voga anche in TV (con la "nostra" Regionale purtroppo in prima fila) e in certa (pseudo)cultura dominante, entrambe supportate da una scimmiettante (in)cultura locale eternamente *sotàno*. E fioriscono così gli esotici - e anche un po' zotici - *Còglians*, *Còmeglians* e, per l'appunto, *Pièrabec*.

Mi fanno cenno dalla regia che il termine *sotàno* suona oscuro anche in redazione. O furlani della bassa! *Sotàno* altro non è se non l'aggettivo *sotàn* volto al femminile alla guisa di *quassù*, con la -o finale. Insomma (cultura) sottana, gregaria, inferiore, subalterna. Fate voi.

Ma facciamo ritorno alle origini di Gino, ai Del Fabbro, ai Romanin e a Pierabéc, *dut Fornét/Davua-trìn sclet*. La nascita di Gino in una località in mezzo ai monti e pressoché isolata, soprattutto durante l'inverno, sembra un segno premonitore, quasi a presagire quello che, come vedremo, sarà il suo terreno d'azione prediletto: i suoi monti. Ma proseguiamo in questo breve cenno biografico di Gino.

Dei già citati allievi di Candoni, Del Fabbro è il primo a entrare nel laboratorio del fotografo *comelianòt*, nel 1946. Giusta quanto riportato sopra a proposito dei fotografi in Carnia, anche in termini meramente commerciali è una felice intuizione per tempi e modi. Anzitutto, la fine della guerra prelude a un ritorno alla vita normale e a una ripresa della domanda di fotografia da studio. In secondo

luogo, un laboratorio fotografico a Forni Avoltri andrà a coprire un'area, l'alta val Degano, fino ad allora priva di "offerta fotografica". Infine (ma forse si potrebbe dire anzitutto), posta com'è ai piedi delle vette più elevate delle Alpi Carniche e con la sua rete di rifugi, la stessa alta val Degano è una zona a buona vocazione turistica. Ne conseguono, già nel dopoguerra ma soprattutto in prospettiva, presenze ben oltre la popolazione residente e relativa crescita della domanda di fotografia alternativa - o almeno complementare - allo studio di posa: da un lato le cartoline, al traino delle presenze turistiche; dall'altro sviluppo e stampa al seguito della diffusione dell'ormai popolare "formato Leica", il 24x36 che, grazie soprattutto alla portabilità degli apparecchi fotografici, già dall'anteguerra ha iniziato una vera e propria marcia trionfale che lo ha portato di fatto a emarginare, quanto meno nella fotografia familiare-turistico-amatoriale, il grande formato.

Il fotografo carnico

Mi perdonino i lettori e i diretti interessati se, parte per scelta e parte per necessità, semplifico assai e riduco il novero dei fotografi carnici allo "schema Zannier", ovvero Antonelli + Candoni (con l'ovvia aggiunta di Gino del Fabbro). È una scelta per certi versi anche dolorosa ma, come anticipato sin dall'inizio, questa non è né può essere, anche per manifestazione dichiarata incapacità dell'autore, una nuova storia della fotografia in Carnia. *Anìn indevant*.



1955. Vita da montanari: alba al lavoro dopo una nevicata notturna a Cima Sappada. Negativo su lastra 17x11 cm.

Ritorniamo alla controversa definizione di "fotografo carnico" temporaneamente accantonata. È mia personalissima opinione - vale *doi francs, a sj dîsj chentissù*: due lire - che "fotografo carnico" sia solo chi vive *in Carnia* e vive *la Carnia* ogni giorno dell'anno, in ogni stagione e con ogni tempo, e in ciò Gino è accostabile ai soli Candoni e Antonelli. Brisighelli ci lascia preziose testimonianze di vita e di ambiente carnico, ma vive altrove e quassù viene in trasferta. In tempi più recenti lo stesso Nogaro, carnico di nascita e di sentimenti (e si vede...), mantiene fortissimi legami culturali e affettivi con la sua terra d'origine, e la sua bellissima e significativa

produzione lo dimostra oltre ogni ragionevole dubbio: personalmente me ne sento molto toccato e anche coinvolto, ma anche Nogaro ha altrove il baricentro della propria attività, il suo "quotidiano". Come Brisighelli e a differenza di Antonelli/Candoni/Del Fabbro, Nogaro non può oggi e domani alzarsi alle 3 di un qualsiasi mattino d'inverno e vedere se (e come, e quanto) nevicata sui monti di Carnia e, se del caso, caricarsi il materiale in spalla e via per malghe, per boschi e per fienili, o per forcelle e creste e vette. O semplicemente verso i villaggi del circondario sepolti dalla neve. Se naturalmente tutto ciò non costituisce in alcun modo un limite

culturale e ancor meno professionale, nondimeno rappresenta una caratteristica che necessariamente andrà a impattare - per luci e atmosfere, e soprattutto per soggetti - sulla produzione del fotografo.

In conclusione, in questa ottica il "presidio" del territorio risulta essere un prerequisito - che necessariamente dovrà poi essere integrato e completato da altre doti e qualità e, per l'appunto, requisiti - per una "carnicità" a tutto tondo del fotografo. La presenza di Gino su questo territorio è 24/7/365: a tutte le ore di tutti i giorni ecc. ecc. Gino del Fabbro è qui, presente sul suo territorio che è anche il suo terreno d'azione.



1953. *Tavio*, assiduo e appassionato pastore di malga Tuglia.
Negativo su pellicola 6x6 cm.

Gino Del Fabbro, fotografo (e non solo)

Uno degli elementi caratterizzanti la fotografia di Gino è proprio il suo rapporto con il territorio, nella sua accezione più ampia e omnicomprensiva: valli e monti e villaggi, certo, ma anche infrastrutture e soprattutto le persone che popolano l'ambiente in cui il fotografo si trova a operare.

Tanto Candoni che Antonelli escono dal loro studio per documentare la Carnia del loro tempo: vita contadina, sviluppo industriale, infrastrutture, società e territorio, lasciandocene una testimonianza preziosissima sotto il profilo storico ancor più - e prima - che artistico. Escono dallo studio e si

muovono nella società e sul territorio cogliendo protagonisti, volti e paesaggi del piano antropico e dei suoi abitanti, partendo dal borgo e muovendo fino al bosco e alle malghe. Ma non vanno oltre. Non *oltre* le pose dei soggetti, non oltre il limite della colonizzazione del territorio.

Certo non è una regola inviolabile. Ad esempio, quanto al territorio in senso geografico già il “non-carnico” Attilio Brisighelli ci lascia splendide immagini del rifugio Marinelli, ma fino alla metà del '900 la produzione *outdoor* dei fotografi professionisti in Carnia è in larga maggioranza concentrata sul piano antropico, le quote entro le quali si svolge la quotidiana attività

umana: casa, lavoro (campo, prato, bosco, malga, fabbrica), società (chiesa, osteria, cerimonia, festa), infrastrutture (strade, ponti, ferrovie). Al contrario, con Gino Del Fabbro la fotografia *professionale* esce da questo schema fisso e sale sulle vette. Sulla scia del movimento alpinistico - in senso letterale ma anche in senso lato, a comprendere anche un universo vacanziero in pieno sviluppo - anche la fotografia sale *sistematicamente* alle alte quote della roccia nuda, delle pareti, delle creste e delle vette a violare anch'essa, con il proprio occhio-testimone, i secolari tabù dei valligiani (v. *I conquistatori dell'inutile* in questo stesso articolo).

Quanto invece all'elemento umano, ai contadini, ai pastori e agli operai che a vario titolo e in diversa misura popolano la scena da ritrarre, l'argomento si fa più complesso e le distinzioni sottili. Quando il fotografo inquadra la scena da ritrarre - il campo e la malga come la fabbrica e la miniera - prima di Del Fabbro raramente l'elemento umano in quanto tale è il centro della ripresa, il vero *soggetto*. Anche nelle riprese di Candoni e Antonelli di fabbriche e cantieri, con tutte le maestranze schierate, gli operai sono un elemento produttivo non poi molto dissimile dalle strutture e dalle macchine, quasi un prolungamento di queste ultime (dalle quali, non casualmente, i lavoratori saranno poi progressivamente sostituiti). Nell'immagine come nel processo di produzione - sia esso agricolo o industriale, in fabbrica come nella



Circa 1985. *Lui & Lio*, volti della Carnia vera. Scansione di stampa 10x15, probabilmente da pellicola invertibile 24x36 mm.



1983. Raccolta delle patate a Sigiletto. Pellicola invertibile 24x36 mm.

malga - l'uomo è solo un elemento della catena produttiva, e nella fotografia ha la mera funzione di rappresentare la dimensione o, ancor meglio, la "grandezza" della manifattura o dello stabilimento. Nell'immagine canonica l'uomo è un elemento centrale solo in termini di inquadratura, ma il *soggetto* è evidentemente altro. Anche nelle riprese di vita contadina, quasi sempre ricostruita in esterni che somigliano molto - troppo - a studi di posa, gli uomini e le donne ritratte nei campi e nelle corti sono spesso semplici figurine (non casualmente infatti indossano il *costume caratteristico*), immagini da presepe messe lì a popolare scenari convenzionali anche nella loro soggettività. Come a dire che, tutto considerato, fra un *kourtì* valdostano e una *cort* carnica non c'è poi tanta differenza; oppure, da un estremo all'altro delle Alpi un montanaro è pur sempre un montanaro.

Con Del Fabbro - che pure non

può sottrarsi e non si sottrae allo stereotipo arcadico-bucolico (v. ancora *Fra Arcadia e catena di montaggio* nell'articolo) - la prospettiva tende significativamente a mutare. Dietro al mirino aumenta l'attenzione all'elemento umano e al suo lavoro fino all'istantanea scattata al soggetto, spesso inconsapevole, ritratto nel pieno dell'attività. E poco importa se in pose tutt'altro che statuarie e assai poco rispondenti ai criteri estetici di una "bellezza" che proprio in quegli anni si viene progressivamente imponendo. E ciò, va aggiunto, vale anche per le testimonianze che Gino ci ha lasciato del tempo libero dei suoi montanari. Nelle immagini delle feste paesane o delle gare di sci spesso i soggetti sono colti nella loro massima naturalezza, in pose (si fa per dire) tutt'altro che plastiche in cui - pur mantenendo intero il proprio valore iconico, e anzi accentuandolo - il gesto autentico si impone sul modello canonico.

Giochi di luce, giochi di parole

Qual è uno (il più importante?) dei principali requisiti/caratteristiche/prerogative/qualità per un fotografo (alla lettera *colui che scrive con la luce*)? La risposta - persino ovvia ma non banale - è una mescolanza, una combinazione fra tautologia e gioco di parole: *sensibilità*. Sensibilità alla luce, al contrasto, al colore (apparente paradosso, quest'ultimo, anche - e soprattutto - se la ripresa è in bianco e nero). Sensibilità al soggetto e a ciò che gli sta dintorno (ma anche - e ancora soprattutto - a ciò che gli sta dentro). Come molti suoi colleghi, il fotografo Gino Del Fabbro fu gratificato di questa virtù. Forse ancora più importante (e, come ben s'intende, non è solo questione di fotografia), della propria sensibilità l'uomo Gino Del Fabbro gratificò ciò e chi gli stava intorno. Ho un personale ricordo dell'argomento *luce* (ovviamente in chiave fotografica) affrontato, quasi *en*



1958. Truppe alpine in ascesa nel gruppo del Cogliàns. Siamo agli inizi della stagione invernale e, nonostante l'ora avanzata del mattino, il sole non molto alto sull'orizzonte allunga le ombre lungo il pendio. Negativo su pellicola 6x6 cm.



1955. Cima Sappada. La luce radente del gelido mattino sembra accelerare ancor di più il passo frettoloso dell'anziana donna. Negativo su pellicola 6x6 cm.

passant, in un colloquio informale con Gino, a casa sua. Ne parlava accompagnando le parole con gesti misurati delle sue mani affusolate quasi a descrivere i luoghi, le stagioni, i giorni, i soggetti e le inquadrature, e insieme le lunghe attese - iniziate magari a notte fonda per raggiungere il luogo di ripresa e preparare l'attrezzatura - ad aspettare che il sole si trovasse esattamente dove doveva trovarsi per provvedere luci e ombre e chiaroscuri, alternanze e contrasti di luce "giusti" per la ripresa che si era prefissato. Oppure la corsa affannosa a posizionarsi in vista del transito del soggetto nel posto giusto, con lo sfondo giusto, con

la luce giusta. Ore e ore di preparazione - e ancor prima di "immaginazione" - o rincorse mozzafiato, sempre per "null'altro" che pochi minuti di ripresa quasi frenetica intorno a lastre e cavalletti prima, e a corpi macchina e obiettivi poi. È anche questo lavoro preparatorio che mi fa accostare quasi naturalmente Gino al pittore friulano Giovanni Napoleone Pellis, che in montagna si posizionava, per lo più d'inverno e prima dell'alba, nei suoi luoghi prediletti (a Collina, a Sauris, a Valbruna) per cogliere anch'egli la luce "giusta" e imprimere nella mente, come su una lastra o su una pellicola, l'immagine da trasferire sulla tela.

Infine, se dovessi - e se fosse davvero possibile - riassumere in una dolorosamente singola (perché altre e altre ancora ve ne sarebbero da dire e scrivere) parola la fotografia di Gino Del Fabbro direi esattamente *luce*. Giocando con le parole, naturalmente, perché la luce non è solo quella, pur fondamentale, che caratterizza l'immagine in fase di ripresa, ma è anche quella che il "prodotto finito", la stampa o il cartellone o la diapositiva invia al fruitore e che spesso va ben oltre i chiaroscuri e i cromatismi, i contrasti e le sfumature per diventare altro. Un lume duraturo acceso su un mondo - la sua terra - in rapidissima trasformazione (ben



1954. Parata di Vespa d'epoca a forcella Morareto. A sinistra, Gino Del Fabbro; in secondo piano il rifugio Marinelli; sullo sfondo le propaggini della Creta di Collina. Autoscatto, negativo su pellicola 6x6 cm.

altro mutamento che non quello fotografico, dalla lastra al digitale!) e che Gino Del Fabbro ha saputo testimoniare e descrivere con grande efficacia e, a un tempo, con la levità che gli era propria. Mi piace pensare che a Gino farebbe certamente piacere sapere che in questa interminabile staffetta che è il tempo e con esso la vita - la nostra come quella di coloro prima e dopo di noi - il testimone che è uscito dalla sua mano non è caduto a terra, ma è semplicemente passato, con un piccolo salto generazionale, in altre mani. Mani familiari, mani tanto amorevoli quanto fidate e sicure, che non solo sapranno preservare il lavoro di Gino, ma anche andare oltre. Oltre il suo lavoro per proseguire, con occhi necessariamente diversi ma con lo stesso spirito, la testimonianza in chiave fotografica di questo inferno-paradiso di nome Carnia.



Circa 1985. Donna di Givigliana in cucina che aziona il macinino del caffè. Sembra un'immagine da studio di posa, ma così non è: al contrario, è un'istantanea colta dal fotografo grazie alla confidenza con il soggetto. La donna si impronta a grande libertà e naturalezza nei confronti dell'ospite: gli sta preparando il caffè, quasi sonnecchiando. Grande intuito, tempismo e sensibilità (e un pizzico di fortuna) da parte del fotografo, al quale mi sento di aggiungere il percepibile velo di tenerezza in cui Gino, da dietro il mirino, avvolge la donna sul punto di assopirsi. Taglio quadrato da pellicola invertibile 24x36 mm.

Riferimenti bibliografici

Zannier 1979 – *Fotografia in Friuli 1850-1970*, Chiandetti-Reana del Roiale 1979.

Brocchetto 2006 – *Fotografi della Carnia fra '800 e '900*, Associazione Elio Cortolezzis-Treppo Carnico 2006.

Antonelli 1987 – *La Carnia di Antonelli: ideologia e realtà*, a cura di Remo Cacitti, Marco Lepre, Sergio Marini, Tarcisio Not, Laura Puppini, Marco Puppini, Dino Zanier, Centro editoriale friulano-Trieste 1987.

Ferigo-Lepre 1999 – Mauro Agarinis in *La Carnia di Candoni - così vicina, così lontana*, a cura di Giorgio Ferigo e Marco Lepre, Forum-Udine 1999.

Costantini-Fantini 2011 – Enos Costantini e Giovanni Fantini, *I cognomi del Friuli*, La Bassa/Lithostampa-Pasian di Prato 2011.

Marinelli 1878 – Giovanni Marinelli in *Pensiero e meteore - Studii di un alienista pel Prof. Cesare Lombroso, seguite dalle Osservazioni Psichiatrico-Meteorologiche del Prof. Augusto Tamburini, e dalle Note sugli abitanti dei paesi in grandi altezze del Prof. Giovanni Marinelli*, Fratelli Dumolard ed., Milano 1878.

Del Fabbro-Vezzi 1999 – *Il poeta fotografo della nostra montagna e della sua gente*, a cura di Novella Del Fabbro e Celestino Vezzi, Tipografia Andrea Moro - Tolmezzo 1999. È un volumetto ormai introvabile in libreria (ma molte biblioteche ne sono in

possesso) edito per i 50 anni di attività di Gino. Oltre a parecchie fotografie (e già!) contiene numerosi contributi di persone che Gino conobbero e apprezzarono tanto nella professione che al di fuori di essa. Brevi note che vanno dal personale al generale, dall'asciutto all'encomiastico ma che – tutti – contribuiscono a dare del fotografo di Forni Avoltri un'immagine vivida e talvolta toccante. Perché questa lunga nota a un volumetto di neppure 100 pagine? Perché nella sua apparente semplicità è una delle opere più autentiche e sincere scritte su Gino Del Fabbro, contiene una ricca bibliografia, e soprattutto meriterebbe una ristampa (ho già scritto che è introvabile).

In chiusura non posso omettere di segnalare la mostra permanente che Forni Avoltri dedica al "suo" fotografo www.mostrapermanente-forniaivoltri.it/collezione-fotografica-gino-del-fabbro/

Gino Del Fabbro è autore di tutte le fotografie nell'articolo, scattate fra il 1953 e il 2009.

Un ringraziamento a Elisa Bertaglia, alla cui preziosa catalogazione delle immagini di Gino Del Fabbro abbiamo copiosamente attinto.

Infine, un grande e sincero ringraziamento ai familiari di Gino, la figlia Antonella e i nipoti Stella e Giorgio. Non solo per averci concesso l'uso delle immagini, ma soprattutto per averci accordato la loro fiducia. Grazie di cuore.

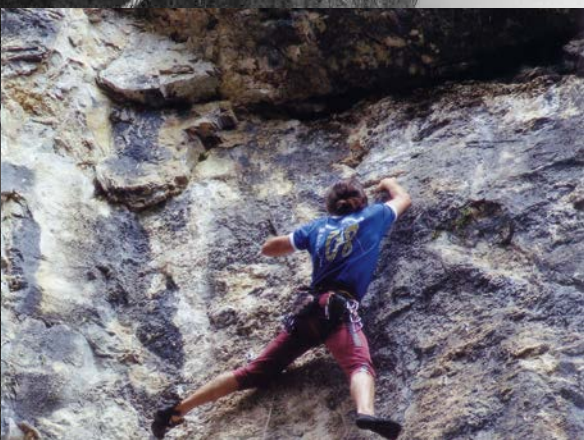
1960. Giuseppe Casabellata in arrampicata artificiale nei dintorni di Forni Avoltri. Negativo su pellicola 6x6 cm.

I conquistatori dell'inutile

Moltissimi fra gli appassionati di montagna conoscono, molto spesso senza neppure averne letto il testo, il titolo di un famoso libro del grande alpinista francese Lionel Terray, *I conquistatori dell'inutile*. Lo conoscono perché quel titolo è una evocativa ma anche efficace rappresentazione del motivo - e deliberatamente non uso il termine *ragione* - per cui la gente va ad arrampicarsi per rocce e ghiacci, spesso rischiando la pelle e talvolta lasciandocela.

A differenza del montanaro - storicamente spinto e costretto da fame, guerre e epidemie a vivere la montagna - per l'alpinista non c'è uno specifico perché o una causa (e men che meno c'è una *ragione*) per cui egli debba *salire* le montagne e fare quella inutile fatica, per tacere del resto: ansie, disagi, pericoli, fino al rischio della propria stessa vita (e anche di quella altrui). O se un motivo c'è è quello, vagamente tautologico, di un'altra grandissima figura dell'alpinismo, il britannico George Mallory il quale, a chi provocatoriamente gli chiedeva perché mai gli uomini scalassero le montagne, rispondeva *perché sono là*.

2009. La guida alpina Riccardo Del Fabbro in arrampicata nella falesia di Cjolos, presso Forni Avoltri. Scansione di stampa amatoriale (è evidente il viraggio dei colori, poco stabili) da foto digitale di cui non siamo riusciti a rintracciare il file originale. Abbiamo ritenuto di aggiungerla alla nostra piccola raccolta in quanto rappresentativa dell'evoluzione dell'arrampicata nelle Alpi Carniche e del ruolo di Gino Del Fabbro come testimone di questa ulteriore *conquista dell'inutile*.





Ma dietro quella sorta di epigrafe, *conquistatori dell'inutile*, c'è un'altra considerazione, più sottile ma a un tempo (apparentemente) prosaica: una riflessione forse culturalmente estranea al mondo dell'alpinismo di quel tempo ma, al contrario, molto familiare agli storici e agli antropologi di quelle che oggi con felice locuzione definiamo *terre alte*. Quell'aggettivo-sostantivo *inutile* di Lionel Terray non è solo una sorta di iperbole letteraria dell'autore: al contrario, nel suo significato testuale è traduzione e sintesi di secoli e secoli di vita di chi - il montanaro di cui sopra - ai piedi di quelle sterili, improduttive e dunque inutili crode (ecco *l'inutile* in senso propriamente funzionale) giorno dopo giorno, stagione dopo stagione, con le

unghie e con i denti ricerca e si conquista (ed ecco infine anche la *conquista*, ma ora in chiave assai più drammatica) la sopravvivenza per sé e per i propri figli. Con buona pace di chi arruola Francesco Petrarca nelle fila degli alpinisti (ma ce n'è davvero bisogno?) per la sua salita al Mont Ventoux, la storia dell'alpinismo come tale - che le montagne si salgano per il solo gusto di farlo, e null'altro - ha poco più di 200 anni, o forse meno: fino ad allora, delle vette interessa poco o niente a nessuno. Al contrario, più sono elevate e rocciose e ghiacciate e più le montagne sono fonte di guai, e ben si comprende come i valligiani si tengano ben lontani da quelle sterili crode: lassù niente campi e niente prati, non patate né cavoli e neppure fieno



Circa 1960. Dal Siera verso le Dolomiti Pesarine: da destra, la Creta Forata e quindi il Cimón, dietro al quale spunta il Plèros. Sulla destra in basso, Gino Del Fabbro, il testimone della "conquista dell'inutile" nelle Alpi Carniche. Negativo su lastra 17x11 cm.

Circa 1960. Veduta invernale dalla vetta del Cogliàns verso nord. A centro immagine il gruppo del Gamskofel-Mooskofel, sullo sfondo i Tauri. Negativo su lastra 11.7x16.8 cm. Foto di una stampa di cui è sconosciuto il formato originale.

ma solo tuoni e valanghe, frane e alluvioni. E spesso anche il diavolo.

E se non c'è proprio il diavolo in persona lassù ci sono i suoi parenti stretti, o almeno i suoi emissari. Al proposito la toponomastica di montagna è rivelatrice: lassù, sopra gli alti pascoli e gli ultimi prati da sfalcio ci sono di sicuro streghe, gnomi e altri strani esseri da cui è meglio stare alla larga. Fantasia popolare, credenze, superstizioni. Certamente, ma anche senza streghe e salvàns sull'inutilità di quelle grebe c'è davvero poco da discutere.

E se di quell'*inutile* gli alpinisti sono i conquistatori, Gino Del Fabbro è il testimone. Complice una serie di circostanze (una per tutte, il ritardo con cui lo stesso

alpinismo si sviluppa a est del Piave) Gino è il primo fotografo professionista a riprendere *systematicamente* le nostre montagne, anche e soprattutto quelle secondarie. Soprattutto, è il primo a riprenderle *dall'alto*. Non che prima di lui non esistesse la fotografia di montagna. Tutt'altro. Già ai primi del '900 Vittorio Sella è autore di una minuziosa e sistematica documentazione fotografica nelle Alpi Occidentali (e poi persino in Karakorum) che ancora oggi costituisce un prezioso patrimonio a cui attingono studiosi di tutto il mondo. Negli anni '30 del secolo scorso anche in Carnia sono attivi "fotografi d'alta quota" come il fornese Anselmo Perissutti e il gemonese Guerrino Crapiz, ma si tratta pur sempre di attività estemporanee di alpinisti/fotografi (sebbene Crapiz sia un vero fotografo professionista, con tanto di studio insieme al cognato Diego Di Piazza), e non di azione sistematica di un fotografo/alpinista come Gino Del Fabbro.

Ma non solo croce, neve e nuda roccia. Con la crescita della pratica alpinistica nelle già famose e frequentatissime Dolomiti e di riflesso anche sulle Alpi Carniche, Gino documenta e in certa misura promuove anche questa sorta di nuova "antropizzazione estemporanea" e precaria (sic) delle croce carniche. Accompagna e documenta le esercitazioni delle truppe alpine in am-



1958. Truppe alpine in salita invernale verso la vetta del Cogliàns, lungo il cosiddetto vallone del Ploto. Come mostra l'immagine stessa, "vallone del Ploto" per definire un ripidissimo scivolo di neve (d'estate un erto canalone a ghiaie e rocce affioranti) è un clamoroso errore dei topografi. Questi già nell'800 trasferirono il toponimo *Plòto* = piastra (come nel friulano centrale *plote*, sostantivo femminile, detto specialmente dello *spolert* o cucina economica) dall'area pianeggiante alla testata della val di Collina, proprio sotto il rifugio Marinelli, al vallone che chiude in alto la verdeggiante conca – appunto il *Cjadinón* = gran catino – fra i contrafforti sud e sud-ovest del Cogliàns. Negativo su pellicola 6x6 cm.

biente d'alta montagna, e sembra di (ri)vedere gli Alpini di 100 anni fa, ma è anche testimone dell'alpinismo dei tempi moderni, ritraendo generazioni di alpinisti nonché il succedersi di vere e proprie ere di tecnica alpinistica: dall'artificiale esasperato e ricercato di Quinto Romanin e Giuseppe Casabellata negli anni '50 al ritorno al passato - che è anche futuro - dell'odierna arrampicata, *clean* o *trad* o comunque libera(ta), della guida di Forni Avoltri Riccardo Del Fabbro. Ed ecco che, con un semplice ma molto "fotografico" mutamento di prospettiva, la documentazione di quell'*inutile* e della sua conquista si fa anch'essa,

come il resto della produzione di Gino Del Fabbro, testimonianza storica al pari dei (o non troppo dissimilmente dai-) ritratti in *Fra Arcadia e catena di montaggio* in questo stesso articolo, delle contadine e dei malgari, delle gerle e delle fontane, dei mestieri e dei luoghi che nel tempo cambiano, mutano di forma e di sostanza o addirittura diventano *altro*, se proprio non scompaiono del tutto.

Grazie al fotografo-testimone, insomma, è una sorta di riscatto di quell'*inutile* che si fa anch'esso documento prezioso e chiave di lettura di tempi e luoghi e modi di vivere altrimenti destinati alla rimozione e all'oblio.

Fra Arcadia e catena di montaggio

Mestiere ingrato (e sottolineo *mestiere*) quello del fotografo, il cui operato è spesso oggetto di letture e riletture critiche – anche, o forse soprattutto, in chiave socioantropologica – e di giudizi tranchant altrettanto spesso formulati in chiave meramente ideologica.

1965. Il bestiame lascia i ricoveri di casera Tuglia e si avvia al pascolo mattutino. Negativo su pellicola 6x9 cm.





1955. Ragazze di Collina in costume carnico, con attrezzi e strumenti vari per la raccolta e il trasporto del fieno (*rastiel* e *gêi*, rastrello e gerla) e per il trasporto a casa dell'acqua attinta alla fontana (*cjaldéirs* e *buvinç*, secchi in rame stagnato e arconcello: la fontana, che funge anche da abbeveratoio, lavatoio e altro ancora, è il conosciutissimo *àip*). Scansione di stampa 8x11 cm e di cartolina 10.4x14.8 cm da negativo su lastra, probabilmente 10x15 o 13x18 cm.

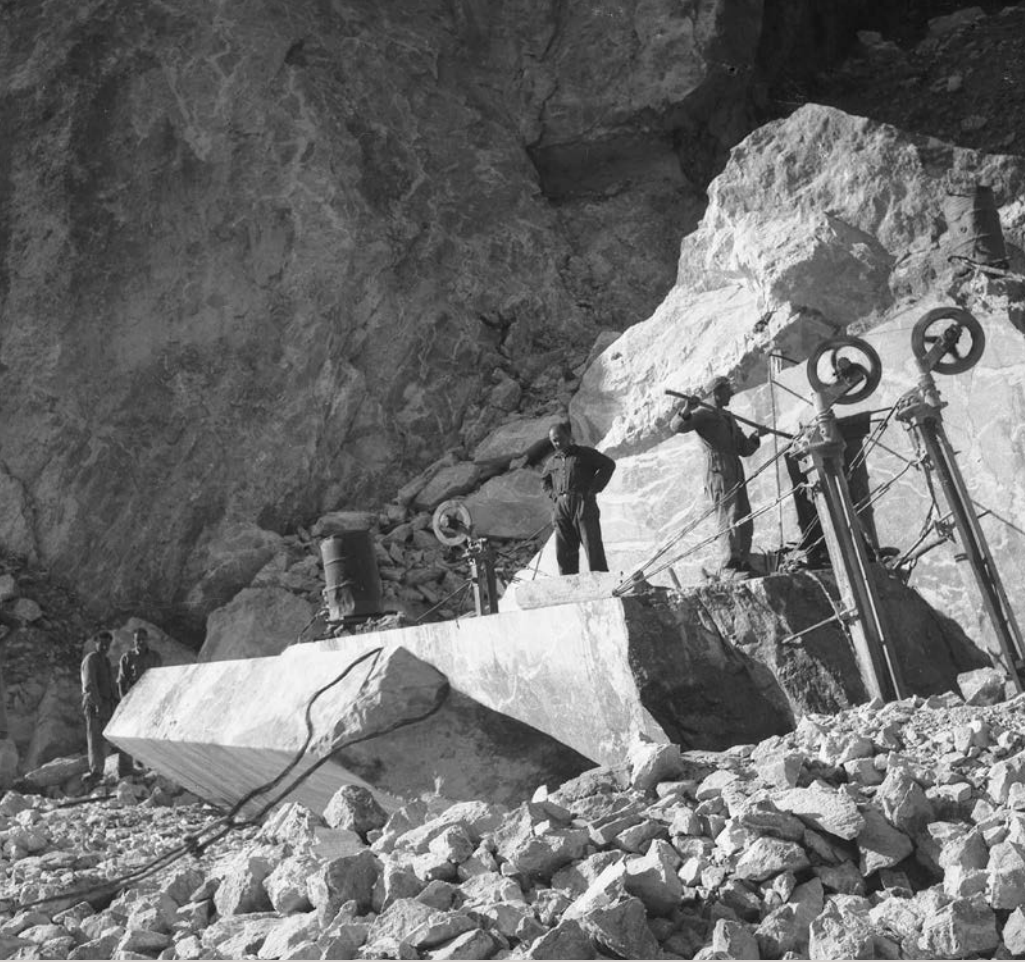
Queste due fotografie fanno parte di una serie di immagini riprese nel 1955 da Gino Del Fabbro e aventi per soggetto due giovanissime ragazze locali in costume carnico. Sono pose oleografiche e visibilmente costruite, un po' *à la Antonelli* e quindi intrinsecamente a rischio di reprimenda da parte della critica politicamente e socialmente più impegnata. Per questa "filosofia di ripresa" a Umberto Antonelli fu infatti da più parti mosso l'addebito di avere, con le sue fotografie, in certo modo "falsificato la realtà" trasmettendo e tramandando l'immagine di una inesistente *Carnia felix*, una sorta di Arcadia di pastorelle e contadine linde e sorridenti, a fronte di una realtà di tutt'altra natura (ma, dopo tutto, la stessa "manipolazione" non vale anche per Paul Scheuermeier e, seppure in minor misura, per lo stesso Ugo Pellis?).

Con lo stesso metro si potrebbe allora tacciare di esaltazione - o peggio - del fordismo Umberto Cantoni

e lo stesso Antonelli (come dire dalle pastorelle all'operaio in catena di montaggio) per avere fotografato su commissione, ovviamente del "possidente-*sorestant*", numerose realtà industriali e produttive con l'"occhio del padrone"; ossia senza mettere in evidenza gli aspetti connessi allo sfruttamento del lavoro da un lato, e alle lotte operaie dall'altro. Poveri fotografi d'un tempo, stretti e costretti fra creatività e committenza, fra talento e routine, fra arte e pagnotta.

Terreno scivoloso, questo, sul quale entra necessariamente a giocare la sua partita anche Gino Del Fabbro: da un lato con numerose foto come quelle delle *puémos culinòtos* di cui sopra, e dall'altro anche con servizi fotografici di realtà industriali presenti sul territorio, come le cave di marmo e lo stabilimento della Goccia di Carnia nel suo stesso luogo natale, Pierabéc.

Talvolta - e immaginiamo lo scandalo della critica ideologicamente schierata - Gino indolge persino alla



Circa 1965. Cava di marmo a Pierabéc. Negativo su pellicola 6x6 cm.



Circa 1974. Fotografia pubblicitaria per la Goccia di Carnia, il cui stabilimento di produzione si trova esattamente nel luogo natale di Gino del Fabbro, Pierabéc. Inaugurato nel 1974 alla presenza di tutte le massime autorità regionali, lo stabilimento rappresenta ancora oggi la maggior fonte di occupazione del comune di Forni Avoltri. Negativo su pellicola 6x6 cm.

fotografia-*réclame*, come allora si chiamava, con creazioni come questa a destra (a dispetto di tutti gli anatemi, immagine ancora oggi di grande modernità). Non è il caso di scomodare l'antico e sempre irrisolto dilemma della committenza e della inscindibilmente connessa libertà dell'artista, argomento che ancora oggi alimenta accesi dibattiti fra gli storici dell'arte. Non saliremo perciò gli austeri scaloni dei musei di mezzo mondo compulsando antichi e nuovi testi di storia dell'arte (anche se, per la cronaca, il pur benemerito Giuseppe Pellizza da Volpedo - l'autore del celeberrimo e celebratissimo *Il quarto stato*, oggi al Museo del Novecento di Milano - era di famiglia benestante e con pane quotidiano assicurato: ergo, poteva dipingere ciò che meglio gli pareva, proletariato compreso). Niente scaloni e piani nobili, dunque: scendiamo terra terra, proprio vicino a quei contadini prima e operai poi che hanno popolato e popolano la Carnia di ieri e, purtroppo in assai minor misura, di oggi. Chi più di loro *quarto stato*?

Gino Del Fabbro non era né contadino né operaio (era però figlio di entrambi), ma era anch'egli un lavoratore che con la sua opera manteneva sé e la propria fami-

glia: produceva immagini, e con la cessione di quelle immagini, sotto qualsiasi forma, si procurava di che vivere decorosamente (aggiungo: senza mai diventare *ricco*). Quella serie di foto "alla Antonelli", di cui le due in alto sono un esempio, fu ideata ed eseguita con l'evidente finalità della cartolina, e sotto questa forma le immagini furono effettivamente commercializzate fino agli anni '60.

Proviamo ora a immaginare un'alternativa "neorealista" a quelle foto arcadiche. Immaginiamo un taglio di preciso impegno sociale volto a rappresentare le reali condizioni dei contadini della Carnia profonda. Proviamo a figurarci immagini che rappresentino la realtà delle donne di Carnia quale fu descritta da Giovanni Marinelli nel 1878 e che, con poca o nulla differenza, valgono ancora negli anni '50 e anche '60 del secolo scorso, al tempo di quelle foto-cartolina. Immagini che magari includano proprio quella gerla, sorta di "ornamento" delle foto idilliache di cui sopra ma che, per le donne carniche dai 13 ai 90 anni (e più), è quasi una protesi, un onnipresente prolungamento del corpo che le segue ovunque, nel prato come nel campo, al pascolo, nella stalla o nel villaggio vicino. Su quelle gerle, di 3 o 4 tipi



Circa 1987. Rigolato. Anziana donna con gerla. Pellicola invertibile 24x36 mm.



1967. Rigolato. Anziana donna con gerla, falce e rastrello. Negativo su pellicola 6x6 cm.

di diversa foggia e dimensione a seconda dell'uso, le donne trasportano di tutto, dall'erba al fieno, dalle patate alla legna, dal letame al fogliame da lettiera e altro ancora. Nella gerla da fieno, la più versatile e la più usata, talvolta si trasportano anche i bambini. Questa la realtà di quegli anni di metà '900, realtà e donne non dissimili da quelle che Marinelli così descrive nel 1878. *Le donne sono riccamente fornite di muscoli e di adipe; hanno ricche mammelle; fianchi larghissimi; bacino ampio; la schiena nella parte inferiore piuttosto larga e depressa. Questi tre ultimi fatti, uniti al camminare ondulato, derivano dall'uso di portare pesi enormi nel gerlo tenuto da due ritorte di giunco che passano sopra le spalle e sotto le ascelle, mentre la punta del gerlo va a premere sulle ultime vertebre, alquanto superiormente all'osso sacro. [...] di solito le donne di Collina prendono a Rigolato da 45 a 55 e, perfino, a 60 chilogr. di grano e con quello salgono i 500 m. di ripidissima ascensione (Marinelli 1878, pp. 225-227).*

Donne deformate sin da giovani dall'uso quotidiano e pressoché continuo, scrive Marinelli, della pesantissima gerla. Donne invecchiate precocemente dalle fatiche

quotidiane e dai parti biennali (e anche più frequenti). Donne per le quali il sorriso delle adolescenti delle fotocartoline - ma ancor prima il *proprio* sorriso - è solo un ricordo. Sempre che del proprio sorriso serbino ancora un ricordo, quelle donne troppo presto invecchiate. E non è affatto un caso che prediche, ramanzine e reprimende dei "vecchi" nei confronti della gioventù e dei suoi costumi siano e fossero, soprattutto allora, quasi uno standard intergenerazionale: dai "non c'è più rispetto, decenza, considerazione...", giù giù fino alle proverbiali "stagioni di una volta" che anch'esse, come ormai quasi tutto, "non ci sono più". Rimbrotti che sapevano più di rimpianto e di tristezza che di acredine e ostilità.

Stiamo divagando, ma non poi molto. Di ritorno alla fotografia arcadica o oleografica, i lettori/lettrici facciano ora un piccolo sforzo e immaginino sé stessi proiettati indietro nel tempo, poco oltre la metà del '900, quando Gino del Fabbro riprende *tutte* le immagini di questo riquadro, cantieri e manifatture, giovani contadinelle sorridenti in costume e donne di età indefinibile con il vestito *da ragnadì*, di tutti i giorni.



1967. Rigolato. Anziana donna di ritorno dal prato con gerla, falce e rastrello. Negativo su pellicola 6x6 cm.

1977. Sappada. Donna con gerla carica di legna. Negativo su pellicola 24x36 mm.

Si figuri ora la lettrice/lettore una serie di cartoline a soggetto come queste ultime immagini, non più fanciulle in costume ma esattamente le donne descritte da Marinelli nel 1878 e ancora presenti negli anni '50 e '60 (e talvolta anche oltre), e si conceda una breve riflessione intorno a quei tempi. Sono gli anni del boom economico: quanti valligiani vorrebbero mandare questa raffigurazione di sé e del proprio vivere a parenti e amici lontani? Quanti villeggianti sceglierebbero di mandare in città questa immagine dei luoghi che hanno scelto per le proprie vacanze? Quante copie di queste cartoline-verità si potrebbero vendere in quegli anni?

Questa è la domanda che in quegli anni si pone il fotografo, si chiami egli Antonelli o Del Fabbro, e dalla risposta - quanto meno *anche* da questa domanda e relativa risposta - dipendono presente e futuro del fotografo e della sua famiglia.

Oppure, detto altrimenti e senza giri di parole, per potersi permettere di fotografare le "donne di Marinelli" e i contadini e i boscaioli *come sono* bisogna fotografare *anche* fabbriche ben ordinate e lavoratori in pose plastiche accanto a possenti macchinari. Come pure, e forse soprattutto, bisogna fotografare sorridenti pastorelle e giovani campagnole in costume. Altro che Arcadia.

Franca MERLUZZI

I pittori della neve

Nel ricordo di
Enrico Filaferro
(1950 - 2018)



E

Era il tardo pomeriggio del 24 agosto 2017 e si era appena conclusa la presentazione, in Corte Morpurgo a Udine, della guida ai parchi e i giardini storici del Friuli Venezia Giulia *La verde bellezza*. Il pubblico aveva partecipato numeroso e faceva ancora molto caldo. Nel trambusto un signore di alta statura mi si è avvicinato dicendo che aveva una proposta. Ero imbarazzata, non era il momento, ma i suoi modi erano amichevoli, quasi mi conoscesse. Andò subito al dunque: i pittori della neve, questo era un argomento che avrei dovuto trattare. Con quest'afa... pensai. Fu Enos Costantini a dare le

spiegazioni del caso: il *siôr alt*, con l'aquila patriarcale stampata sulla maglietta, era non solo un suo caro amico, ma anche il supervisore delle bozze di *Tiere furlane*. A lui affidava, per una lettura accurata, l'impaginazione di ogni numero. Del resto, disse scherzando Costantini, Enrico Filaferro è stato il mio capoclasse. Per bravura e perspicacia si era sempre distinto all'istituto agrario di Cividale frequentato da entrambi. Finalmente capivo: Filaferro aveva letto l'articolo sul pittore Giuseppe Barazzutti pubblicato nel numero 26 di *Tiere furlane* ed era rimasto colpito dalle sue

belle opere di soggetto invernale. Perché allora, deve aver pensato, non allargare la ricerca ad altri autori che avevano dipinto la neve? L'idea non è nuova, pensai, ma è pur sempre un tema piacevole. Sì, si può fare, dissi; ma era un impegno senza una scadenza precisa.

Da allora non ho più rivisto Filaferro di persona, ma sapevo del suo lavoro prezioso per la rivista. Ero presa dal mio nuovo interesse: i giardini storici; successivamente seppi che lui, tra le tante attività, progettava e allestiva giardini; ci accumulava inoltre il fatto di essere stati entrambi dipendenti regionali: lui per molti



anni al Servizio neve e valanghe, io al Centro di catalogazione a Villa Manin di Passariano. Avendo seguito corsi specialistici in Francia e in Svizzera, Filafferro diede un contributo determinante alla stesura della carta del rischio valanghe su tutto il territorio regionale. Collaborò attivamente ai lavori di AINEVA, l'Associazione Interregionale Neve e Valanghe, cui aderiscono Regioni e Province autonome dell'arco alpino italiano, per l'elaborazione di metodologie e azioni comuni. Portò la sua esperienza in numerosi convegni internazionali e si occupò della formazione dei nuovi rilevatori. Un grande esperto di

Giovanni Napoleone Pellis, *Il viatico in montagna*, 1922, olio su tela, Udine, Casa Cavazzini - Museo di Arte Moderna e Contemporanea. Con quest'opera di notevoli dimensioni (cm 180 x 336), l'artista partecipò alla Biennale veneziana del 1922. Il quadro raffigura una grandiosa distesa innevata con una lunga processione che scende dalle case di Sauris di Sopra. Il quadro è stato restaurato nel 2017. Pellis condivise con il gemonese Giuseppe Barazzutti l'attrazione per alcune località montane, luoghi ancora incontaminati dove trovare la vera ispirazione. Dalla corrispondenza intercorsa sappiamo che Pellis invitava Barazzutti a raggiungerlo. "Vieni che il tempo è bellissimo" scrisse da Sauris per invogliare l'amico a salire lassù e dipingere assieme paesaggi di neve e di luce.

neve dunque.

Nel novembre 2018 la dolorosa notizia: Enrico Filafferro se ne era andato improvvisamente. Ho provato tristezza e rimpianto per quanto non ero stata in grado di fare nel tempo concesso. Avremmo potuto sviluppare assieme quell'argomento che lo appassio-

nava. Come mi ha riferito Luciano Lizzero, suo amico e collega, Filafferro era persona colta, dai molti interessi e un vero cultore d'arte. Nel suo ricordo la redazione pubblica qui di seguito, interpretando quel desiderio espresso nell'estate 2017, due articoli con opere di alcuni "pittori della neve".

Autori appassionati

Partendo dal tema della neve ho accostato in sequenza alcune opere di autori regionali, diversi tra loro e per me personaggi appassionati. È una scelta personale che accompagno con alcune note, le stesse con cui avrei motivato il perché a Enrico Filafarro, per quel “qualcosa” che aveva in mente. C'è anche un'altra ragione: per la selezione ho consultato immagini e schede di catalogazione presenti nella banca dati dell'ERPAC- Ente regionale per il Patrimonio culturale del Friuli Venezia Giulia. Da utente ho compreso l'importanza di un archivio digitale impostato secondo criteri omogenei e consultabile in Internet. Filafarro si era molto adoperato nel settore di sua competenza per la messa in rete dei dati e, come me, avrebbe auspicato l'incremento del sistema informativo regionale.

La Madonna della neve

La sequenza prende avvio con l'affresco che raffigura la Madonna della Neve dipinta a Buja da Domenico Fabris (1814-1901). Il pittore (e patriota risorgimentale) nacque a Osoppo dove la chiesa parrocchiale è intitolata a Santa Maria ad Nives; il 5 agosto è festa anche a Codroipo nella ricorrenza della sua protettrice, la Madonna della neve. A Titiano, in Comune di Precenico, in un'antica chiesetta posta in un'ansa del fiume Stella si venera la *Madone di Titian* con una processione fluviale durante la festività agostana della Madonna della Neve. Curiosa e intrigante appare quella ricorrenza



Domenico Fabris (Osoppo, 1814 - ivi, 1901), *La Beata Vergine della Neve*, dipinto murale, 1842, firmato e datato “Domenico/ Fabris di Osoppo/ Fece/ 1842”, Buja, chiesa della Madonna della Neve. Nella parte inferiore della raffigurazione si nota un paesaggio innevato che ha sullo sfondo una città con torre e rovine. Il particolare fa riferimento all'evento prodigioso, una nevicata in piena estate, avvenuta sul colle dell'Esquilino a Roma. La festività mariana si celebra il 5 agosto. L'iscrizione, è apparsa durante il restauro dell'affresco.

in piena estate, sicuramente da collegare a un evento prodigioso. La tradizione narra infatti di un patrizio romano a cui apparve in sogno la Madonna chiedendogli di costruire una chiesa nel luogo in cui l'indomani, 5 agosto 352 d.C., avesse visto neve fresca. Anche il papa Liberio ebbe la stessa visione e, trovato il colle Esquilino imbiancato, fece edificare, assieme al ricco patrizio Giovanni, la basilica di Santa Maria della Neve. Il culto mariano si diffuse e in seguito, sul sedime del miracolo, fu eretta l'attuale grande basilica di Roma con il titolo di Santa Maria Maggiore. Penso che Enrico Filafarro avrebbe trovato interessante il riferimento all'arte friulana: l'affresco

sul soffitto della chiesa buiese di Santa Maria della Neve di Ursinins Grande. La Vergine con il Bambino è seduta sulle nubi tra angeli musicanti; a lei si rivolgono due devoti inginocchiati mentre in basso volteggiano due eleganti figure angeliche dai panneggi vivaci e ricchi di pieghe. Nella parte inferiore della scena si vede un paesaggio verdeggianti coperto di neve. Pietro Menis nel libro sulla chiesa di Ursinis riferisce che durante la visita pastorale del 20 novembre 1916 l'immagine fu ritenuta “poco decente” probabilmente a causa dell'angelo “ritratto in fattezze da adolescente e quindi poco adatto a mostrare le sue nudità”.



Autore dei due acquerelli su carta è Napoleone Cozzi (Trieste, 1867 – Monza, 1916), artista, patriota e alpinista scoperto e valorizzato da Melania Lunazzi. Appartengono all'album del 1907 conservato dal Civico Museo del Risorgimento di Trieste. Si tratta di uno dei cinque taccuini che documentano l'attività del gruppo di scalatori da lui fondato. Con tratti vignettistici Cozzi illustra alcuni episodi successi in quell'anno.

“La ritirata” riguarda un tentativo di salita alla parete nord del Montasio non andato a buon fine a causa di una tempesta di neve. Compagna di cordata è la nipote Albina che Cozzi sposò nel 1914 prima di andare in guerra, arruolato nell'esercito italiano.

La veduta riproduce il nevaio superiore e la testata del ghiacciaio del Monte Civetta. Si riferisce al duplice e vano tentativo degli scalatori friulani e triestini di soccorrere Giuseppe De Gasperi precipitato sul ghiacciaio. De Gasperi faceva parte della Società Alpina Friulana.

Formatosi all'Accademia delle Belle Arti di Venezia, nel 1848 Fabris fu ricercato e condannato a morte dalla polizia austriaca per il sostegno dato ai patrioti assediati nel Forte osovano. Graziato, l'anno seguente fu chiamato a dipingere proprio in alcune località dell'impero asburgico (ora in Slovenia): prima a Metlika, nel 1855 a Stara Cerkev, un piccolo paese presso Kocevje e, con due commissioni ben più importanti, a Postumia, nella cattedrale di Santo Stefano. Fabris godette di grande fama tra i suoi contemporanei soprattutto per i suoi affreschi in edifici religiosi, palazzi e teatri della regione, ma anche in ville e cappelle del Ve-

neto. A Udine dipinse nel Palazzo patriarcale e a Trieste fu chiamato dal barone Pasquale Revoltella a decorare la chiesa annessa al villino per la villeggiatura sull'altopiano inaugurato nel 1867.

Le alte vie con la Squadra volante

Due acquerelli su carta ci riportano alle origini dell'alpinismo regionale e alla grande attrazione per la montagna. Nel 1867 nacque da famiglia friulana trasferitasi a Trieste, Napoleone Cozzi (1867 - 1916), personaggio affascinante e versatile scoperto e valorizzato da Melania Lunazzi. Di professione pittore decoratore fu esperto

ginnasta, maestro di scherma e famoso alpinista. Fece parte della Società Ginnastica Triestina e della Società Alpina delle Giulie, fondò la Squadra Volante, un gruppo di scalatori che effettuarono ascensioni di rilievo nell'arco alpino, dalle Dolomiti alle Caravanche, le montagne che segnano l'attuale confine tra Austria e Slovenia.

A documentare le imprese, straordinarie per i tempi e le attrezzature – indossavano una sorta di *scarpets*, usavano la corda per i passaggi più difficili e tutt'al più un gancio di ancoraggio – rimangono cinque taccuini di acquerelli in cui Cozzi dà prova della sua notevole abilità pittorica.

Eseguì schizzi e vedute montuose e, per meglio dar conto delle avventure alpinistiche del gruppo, le inserì in gustose vignette, cui non manca lo spirito goliardico, ma sempre pervase da un forte sentimento patriottico. Le scalate assunsero in quel periodo un significato simbolico e le Alpi diventarono elemento costitutivo dell'identità nazionale. Esplorando le terre alte, scalando vette e aprendo nuove piste si facevano conoscere agli italiani le bellezze e i confini naturali della patria e l'importanza militare dei territori nell'eventualità di un conflitto. A Trieste Cozzi fece parte di circoli cittadini in cui era forte l'attivismo irredentista finalizzato all'annessione al regno d'Italia della Venezia Giulia. La città e il Litorale si trovavano infatti appartenevano ancora all'impero asburgico.

Per sei mesi, tra il 1904 e il 1905, Cozzi venne rinchiuso in carcere prima a Trieste e poi a Vienna, accusato di aver partecipato, in preparazione di un attentato, alla cosiddetta "congiura delle bombe". Alla fine fu assolto; pare fosse solo protettore di giovani congiurati irredentisti. Incappò di nuovo, assieme ad altri due compagni di cordata, nella polizia austriaca durante un duplice arresto, a distanza di poche ore, con il sospetto di spionaggio in montagna. I due episodi sono trattati con ironia e soprattutto nel primo mettendo in evidenza il trattamento riservato in carcere, curioso più che ostile, finché tutti furono rilasciati e ripresero subito le alte vie come da programma.



Marco Davanzo (Ampezzo, 1872 - ivi, 1955), *Inverno ad Ampezzo*, cm 35 x 50, firmato "M DAVANZO", Collezione Regione autonoma Friuli Venezia Giulia. Come in altre opere il pittore dipinge il suo paese natale innevato (sulla sinistra si vede la chiesa parrocchiale e il campanile) ai piedi dei rilievi montuosi, in una giornata di sole. In primo piano avanza una donna con la gerla e altre figure lungo la strada conferiscono profondità alla veduta.

So che fra orsi si va molto in accordo

Ad Ampezzo visse dal 1896 il pittore Marco Davanzo (1872 - 1955), rientrato in paese dopo i suoi studi veneziani. Sin da ragazzo aveva sentito una forte vocazione per la pittura: "Macinava i sassetti del Lumiei e del Tagliamento per trarne colori, tagliava non visto la coda delle vacche per farne pennelli", scrisse con bella enfasi un po' fantasiosa sul *Messaggero veneto* Chino Ermacora nel 1951, in occasione dell'ottantesimo compleanno dell'artista. La famiglia, pur numerosa di figli, gli aveva consentito di frequentare l'Accademia di Belle Arti di Venezia dove fece conoscenze importanti per la sua formazione. Davanzo debuttò nel 1903 alla Biennale con *Sera d'inverno* che diede avvio a una lunga serie di opere dedicate alla Carnia.

Numerose furono le sue partecipazioni a esposizioni in regione e in Italia; nel 1904 fu invitato a Parigi al prestigioso *Salon d'Automne* e, in occasione di altre mostre, in diversi paesi esteri. Poté contare su un buon numero di estimatori a sostegno della sua professione di artista svolta durante tutta la lunga esistenza. Rimanendo fedele a quanto appreso dai maestri veneziani, Davanzo continuò a dipingere, per circa mezzo secolo, il paesaggio delle Prealpi Carniche e della Valle del Lumiei al variare di luce e stagioni. L'ambientazione preferita fu Ampezzo, il suo paese natale. Complessivamente la sua pittura può apparire ripetitiva, a un certo punto anche oleografica, ma sempre ispirata dal legame profondo con l'ambiente montano per lui familiare e quotidiano. A volte nelle vedute sullo sfondo di montagne, di case e stovoli, Da-



Giuseppe Barazzutti (Gemona del Friuli, 1890 - ivi, 1940), *Il traino del concime*, 1921 ca., olio su cartone, cm 31,6 x 38, firmato e datato "G. Barazzutti/ 1921", collezione privata. Nel 1994 il bozzetto fu esposto a Sauris di Sopra nella rassegna allestita presso il Centro etnografico *Un pittore a Sauris. Giuseppe Barazzutti (1890-1940)*. Appartiene alla raccolta dei dipinti, di piccolo formato ed eseguiti dal vero, rimasta integra per lunghi anni nello studio del pittore gemonese. Si ritiene che il bozzetto sia stato dipinto sul pianoro in località Rikhelan a Sauris di Sopra. Il titolo è riportato sul retro.

UNO STUPORE INCONTENIBILE

E la neve, che dal primo piano andava salendo per terrazze fino sotto le case di legno, mi levò una esclamazione di stupore incontenibile. Predominava su questa un tono di opale e di perla radiosa lievemente velata da tenuissime sinfonie di violetti, di celestini che non vedevo, ma percepivo nella loro finezza.

Le case anch'esse trasformate in materia preziosa, più vicine all'argento brunito che al solito grigio prodotto dal comune cielo coperto. Così le piante che sembravano trine di seta color acciaio e su per i boschi un susseguirsi di veli più o meno fitti entro i quali intravedevo altra neve in toni più bassi. Poi un frassino soletto, nel cui ventre dormiva una nube di neve scura, emergeva dal piano più basso. Contorto dagli anni e dalle mutilazioni innalzava poche braccia in mezzo a tanta prodigiosa ed immacolata serenità.

Da che cosa, dunque, poteva pervenire tanta delicata finezza? Cercai e nel cielo, dietro le mie spalle, trovai i segreti di questo mistero.

Appunti autobiografici del pittore, dal catalogo a cura di Arturo Manzano, Mostra di Pellis, Udine 1963, p.16.

vanzo inserì i compaesani intenti ai lavori agricoli, le donne con la gerla sulle spalle o con i secchi dell'acqua, a testimoniare la vita semplice e faticosa in quei luoghi da lui visti con occhi d'artista. Tra gli amici pittori che mantennero contatti con lui fino alla tarda età vanno annoverati almeno due: Giuseppe Barazzutti e Giovanni Napoleone Pellis. – So che fra orsi si va molto in accordo e siccome un poco lo sono anch'io...– gli scrisse nel 1942 Pellis che desiderava rivederlo, ma –... non selvaggio come l'ors di Pani –.

Vieni che il tempo è bellissimo

Dopo la svolta traumatica della Grande Guerra, la ripresa delle attività economiche si accompagnò a quella culturale; a livello regionale si registrò, a Gorizia, la nascita nel 1919 della Società Filologica Friulana. Nel 1924 a Udine fu pubblicata *La panarie*, rivista friulana d'arte e cultura diretta da Chino Ermacora, e nei centri di provincia si organizzarono di nuovo le esposizioni, iniziative importanti per gli artisti che volevano farsi conoscere dal pubblico. Mentre l'arte della regione si apriva lentamente a suggestioni dirompenti il contesto friulano, o per lo meno una parte, rimase ancorato alla tradizionale pittura di paesaggio.

Paladino riconosciuto dopo la partecipazione alla Biennale veneziana del 1922 fu Giovanni Napoleone Pellis (1888-1962), pittore di Fagagna che aveva studiato a Venezia e usufruito di una borsa di studio a Roma. In Laguna

inviò un quadro ambizioso, di notevoli dimensioni, raffigurante una grandiosa distesa innevata con una lunga processione che scende dalle case di Sauris di Sopra. *Il viatico in montagna* si impose all'attenzione e fu prontamente acquistato dalla Galleria Marangoni dei Civici Musei di Udine. L'autore e l'opera si inserivano perfettamente nel clima di riscoperta e promozione dell'identità locale valorizzata nei suoi vari aspetti linguistici, storici, artistici ed etnografici.

Pellis condivise con l'amico e collega gemonese Giuseppe Barazzutti (1890-1940) l'attrazione per alcune isolate località montane, luoghi ancora incontaminati dove trovare la vera ispirazione. Diversi per carattere – inquieto e impetuoso Pellis, più riservato Barazzutti – trascorsero assieme brevi periodi a Sauris e a Forni. Dalla corrispondenza intercorsa sappiamo che Pellis cercava l'amicizia di Barazzutti: evidentemente per lui era stimolante il confronto e piacevole la frequentazione. “Vieni che il tempo è bellissimo” scriveva per invogliarlo.

Barazzutti non tolse notorietà all'amico: la sua attività prevalente fu quella di pittore d'arte sacra, esecutore assieme ai collaboratori di cicli ad affresco nelle chiese friulane. Le opere di cavalletto rimasero limitate ad alcuni periodi, eseguite per lo più durante le pause stagionali. Barazzutti aveva una solida preparazione e un forte senso del colore come si può dedurre da studi e bozzetti della sua collezione personale. Qui spiccano,



Giuseppe Barazzutti, *Paesaggio di Forni di Sopra*, 1927-28 ca., cm 30,5 x 35 olio su compensato, Collezione privata. Nel bozzetto si vede la conca innevata con il Monte Clap Varmost in lontananza. Come si deduce dal cartellino posto sul retro, fu presentato all'Esposizione artistico agricola industriale di Gemona del 1931 di cui Barazzutti fu il principale ideatore e artefice.

per la stesura veloce e sicura, le tavolette risalenti ai primi anni Venti, di cui solo poche furono trasferite in opere di maggiori dimensioni. Nell'inverno 1927-28 Barazzutti raggiunse Pellis e dipinse il paesaggio di Forni di Sotto e di Sopra con inquadrature analoghe a quelle adottate a Sauris: vedute dall'alto, scorci di case rustiche con distese innevate in primo piano, profili di montagne con steccati e viottoli a suggerire una maggiore profondità di campo. Una serie di disegni documentano l'interesse di Barazzutti per l'architettura vernacolare delle vallate carniche con i particolari costruttivi, i balconi intagliati, gli arredi tradizionali che non trova pari riscontro nelle opere coeve di Pellis.

Inverno, dopo una breve stagione

Alla fine della seconda guerra mondiale il Friuli visse un momento di slancio e di entusiasmo che raccolse le speranze delle generazioni uscite da quell'esperienza. Artisti e intellettuali si ritrovarono assieme animati da grandi ideali ma fu una breve stagione, “un fuoco d'utopia” come affermò in seguito Giuseppe Zigaina, pittore, incisore, scrittore, personaggio complesso e di grande levatura. Nell'estate del 1999 andai a Cervignano ad incontrare l'artista per *Inverno*, il quadro di proprietà della Regione. Davanti alla riproduzione fotografica ammise di averne perso le tracce e di apprendere con stupore che il



Giuseppe Zigaina (1924-2015), *Inverno*, olio su tela, cm 130 x 160, firmato e datato "Zigaina 55", Collezione della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia. L'opera fu acquistata dalla Regione nel 1992. È una veduta invernale ispirata dalla pianura della bassa friulana; il gruppo degli uomini in bicicletta con le vanghe in spalla e la figura inginocchiata del taglialegna sono macchie scure che quasi si confondono nel paesaggio. Si colloca a conclusione della stagione "realista" di Zigaina che rappresentò i protagonisti delle lotte contadine in Friuli. Con queste opere entrò nella storia dell'arte italiana. Interventi sulla figura dell'artista sono stati presentati nella giornata di studi *Si inizia sempre così Giuseppe Zigaina*, a cura di Francesca Agostinelli e Vania Gransinigh, tenutasi il 23 febbraio 2018 a Casa Cavazzini, sede della Galleria d'arte moderna di Udine. Gli atti sono stati pubblicati lo stesso anno dall'Accademia Udinese di Scienze Lettere e Arti.

quadro era conservato a Trieste. L'opera riproduce una veduta della Bassa friulana: la distesa fangosa è resa con una stesura pittorica movimentata da pennellate sfrangiate, lunghe striature, chiazze biancastre. Il gruppo serrato degli uomini in bicicletta con le vanghe in spalla e la figura inginocchiata sono macchie scure che quasi si confondono nel paesaggio. La strada si snoda verso l'orizzonte con andamento sinuoso e il gesto del taglialegna che alza il braccio richiama le ben più concitate versioni del

carradore dei *Ritorno dal bosco* e *Ritorno dai campi* del 1953. L'opera è datata 1955; allo stesso anno risale la solitaria *Visione verso la laguna*, dove la presenza dell'uomo è solo accennata da un carro agricolo con sopra un erpice. *Inverno* si colloca a conclusione del periodo "realista" di Zigaina, che entrò nella storia dell'arte italiana per aver preso a soggetto e dipinto in modo originale e sentito i protagonisti delle lotte contadine in Friuli. Nel 1951 *Rinascita*, il mensile del Partito Comunista Italiano, ospitò il testo

Incontro con i braccianti in cui l'artista raccontava la sua visita ai partecipanti (oltre 1500 si legge) a una giornata dello "sciopero a rovescio" del giugno 1950. Disoccupati, contadini e braccianti confluivano dai paesi della Bassa friulana in sella alle loro biciclette per manifestare il loro dissenso al governo avviando di propria iniziativa i lavori di bonifica lungo il corso meridionale del fiume Cormor.

La scoperta di quello che stava succedendo toccò la sensibilità di Zigaina; "Quel giorno – scrisse – non ho disegnato particolari di nessun genere, li ho tutti fissati nella mente inquadrandoli in una conoscenza più vasta, legandoli all'emozione di quell'incontro. Le mani, la bicicletta, la camicia incolore di un bracciante le vedo ogni giorno perché vivo in un paese di operai e di braccianti, però ho capito meglio il loro significato". E il suo segno, come disse anni dopo, si fece "più aspro, tagliente, quasi cattivo". Le opere "realiste", oli e disegni, sono incentrate sulle figure, oppure su elementi emblematici: la bicicletta con i para-fanghi dipinti di bianco e la ruota a raggiera che diventano motivi ricorrenti assieme alla vanga o alla falce fienaja le cui lame metalliche riflettono la luce. Dopo la metà degli anni Cinquanta, lentamente, addentrandosi nelle pieghe dell'interiorità, l'artista inizia un processo che lo porterà a far emergere in dipinti, disegni e incisioni, il suo mondo interiore coniugando archetipi e riferimenti al paesaggio friulano.



L'orto sotto la neve

Nato a Castello di Porpetto nel 1929 ma fin dall'infanzia a Biconico, Arrigo Poz studiò al Liceo Artistico di Venezia. Frequentò lo studio di Zigaina e visse accanto a uno dei maggiori protagonisti del breve, ma appassionante, momento del neorealismo friulano. Artista credente, le sue tensioni furono più spirituali che ideologiche e ai modi inquieti e complessi della pittura di Zigaina sentì congeniali per sé stesso ritmi più lenti e visioni semplificate che ritrovava nel mondo contadino a lui familiare. Poz preferì assumere una posizione appartata: intorno al 1952 avviò una personale ricerca sul paesaggio mentre le figure, assunte ad emblema della vita agreste non ancora sfiorata dalla modernità, furono uccellatori, cacciatori di rane e di talpe, ragazzi

Arrigo Poz (Porpetto, 1929 - Risano di Pavia di Udine, 2015), *Paesaggio invernale*, 1961, olio su tela, cm 45 x 70, datato e firmato "61/ A. Poz", Collezione della Provincia di Udine. L'opera fu premiata al concorso per le opere d'arte da inserire nel nuovo edificio sede del Liceo Scientifico Statale "G. Marinelli. Nella veduta assume rilievo la recinzione che delimita e racchiude l'orto e le pennellate scure fanno intuire, sotto la coltre nevosa, il terreno assolcato.

in campagna, il giovane Bepi e il nonno Morando, rappresentanti di un mondo arcaico che stava per scomparire. Appartengono alle opere degli anni Sessanta anche la serie delle bressane, uccellande il cui contorno è formato da piante, generalmente carpini a basso fusto, assieme ad alberi più alti, spogli nella veduta invernale. Nel paesaggio di neve datato 1961, qui riprodotto, diventa centrale il motivo della palizzata che delimita e racchiude l'orto e le pennellate

scure fanno intuire, sotto la coltre nevosa, il terreno assolcato. Coesistono le composizioni con fil di ferro, barattoli vuoti e rifiuti, prime tracce dell'inquinamento e del degrado. Tra la fine degli anni Sessanta e gli inizi degli anni Settanta, Poz assunse il nido a emblema del rifugio sicuro della casa e della famiglia, ma anche della necessità esistenziale dell'abbandono. Rappresenta anche un ricordo dell'infanzia: era un divertimento dei ragazzi di campagna come



Ugo Canci Magnano (1918- 1981), *Brinata*, 1966, olio su tela, cm 50x 100, firmato e datato “Magnano 66”, Collezione della Provincia di Udine. Ugo Canci nel firmare i quadri aggiunse o sostituì al proprio cognome il nome del suo paese natale, Magnano (in Riviera) a sottolineare il suo legame con la terra d’origine. Fu pittore e insegnante per trent’anni nella scuola elementare di Bueriis. Nel 1966 partecipò con questo paesaggio al concorso per opere d’arte per la nuova sede dell’Istituto Tecnico Industriale Statale “Arturo Malignani” di Udine classificandosi al quarto posto ex aequo.

lui appropriarsi dei nidi vuoti, un gioco crudele distruggerli. Seguì il periodo dei volti metà in ombra e metà in luce che esprimono la tensione verso la speranza e il divino. Sue opere sono in circa 120 chiese in Friuli e Veneto: Poz si impose all’attenzione con la grande composizione polimaterica della basilica della Madonna delle Grazie di Udine in ricordo del terremoto del 1976. Seguendo, come scrisse Carlo Sgorlon, “una linea di grande coerenza e fedeltà a sé stesso” l’artista eseguì un gran numero di pale d’altare, vetrate, mosaici, affreschi di soggetto religioso.

Brina e neve

Ugo Canci Magnano fu insegnante nelle scuole elementari; per trent’anni, dal 1946 al 1976, senza mai cambiare sede, nella frazione di Bueriis a Magnano in Riviera, suo paese natale. Gli allievi che ho incontrato ricordano i modi severi del *mestri*, ma anche la bontà e l’attenzione per ciascuno di loro, la sua grande dedizione all’istituzione scolastica. Nell’insegnamento Canci teneva in considerazione la vita quotidiana delle famiglie da cui i bambini provenivano; l’apprendimento avveniva anche attraverso attività manuali: faceva potare le

viti, costruire gabbie per i conigli, alzare muretti di recinzione, coltivare fiori (le bambine), pesare i prodotti, misurare i campi. Lo ha scritto Licio Damiani e corrisponde a quanto dicono i suoi vecchi scolari, i soli che parlano della sua disabilità (un arto perso per lo scoppio di una bomba).

Canci fu anche pittore, ma mai menzionò questo aspetto a scuola. Autodidatta, dal secondo dopoguerra continuò a riproporre i temi legati al lavoro anche quando il neorealismo, a cui aderì in modo del tutto personale, si era esaurito. Con tale movimento lo accomunava la rappresentazione del mondo contadino, ma non fu per lui una scoperta perché vi apparteneva e lo conosceva dal di dentro. Dalle prime raffigurazioni spoglie ed essenziali eseguite dal 1945 al 1949 giunse a vedute che acquistarono forza, colore e rilievo. Adottò infatti una tecnica che teneva all’ispessimento della materia cromatica e alla drastica riduzione degli elementi iconografici.

Canci Magnano concepì l'esperienza pittorica come testimonianza di una realtà profondamente vissuta, che era per lui legata alla terra e alla gente semplice e umile con cui era a contatto: donne e uomini intenti ai lavori agricoli, zappatrici, mietitrici, falciatrici in montagna vestite di nero, minatori e boscaioli che campeggiano nei suoi dipinti.

Dall'alto della casa paterna dipinse la pianura sottostante in diverse stagioni; verso la seconda metà degli anni Sessanta scelse vedute invernali, di neve o di brina come nel caso dell'opera del 1966, presentata al concorso indetto per la nuova sede dell'Istituto "Arturo Malignani". *Brinata*, titolo riportato sul retro, è un'ampia veduta della campagna che va a confondersi all'orizzonte con un cielo inquietante. I colori si impastano come il terreno paludoso e trame di segni tracciano confini di campi, cespugli e alberi spogli. Prefigura, come scrisse Licio Damiani, l'abbandono, la stasi e il "sonno" profondo che stava per calare sul mondo agricolo per l'incombente fase di industrializzazione.

Una qual dolcezza

Bruno Ponte (1921 - 2013) è un artista che ho conosciuto e di cui mi sono rimasti impressi i modi gentili, le parole sommesse e una qual dolcezza nella persona, a cui si accenna anche nell'articolo uscito sul "Il Piccolo" in occasione della scomparsa nel 2013. Di nascita e di origini friulane visse fin dall'infanzia a Trieste dove esordì come artista negli anni Cinquanta.



Bruno Ponte (Talmassons 1921 - Trieste 2013), *Studio per inverno*, 1985, tecnica mista su carta, datato e firmato "85 Ponte", Collezione della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia. L'artista fu pittore e incisore. L'origine e il senso della sua opera vanno ricercati nella memoria dell'artista che fa riaffiorare elementi dei paesaggi: i piccoli porti, le cave e le doline, le rocce del Carso e del Monfalconese, gli orti e i giardini, la campagna friulana. I rimandi avvengono, come in questo caso, attraverso modulazioni cromatiche leggere e trasparenti, ritmi grafici, motivi puntiformi e il candore della carta.

Approfondì le tecniche incisive frequentando la Scuola libera dell'acquaforte diretta da Carlo Sbisà e divenne un artista che incidere e stampava personalmente i suoi fogli. Nel 1971 fondò una stamperia e una galleria d'arte dirette in seguito dal figlio Valentino. Nelle sue opere riaffiorano echi dei paesaggi a lui familiari: i piccoli porti, il cantiere e l'arsenale, le barche e lo squero, le cave e le doline, le rocce del Carso e del Monfalconese, la campagna friulana, gli orti e i giardini intravvisti da una finestra, memorie del passato comprese quelle del carcere durante la guerra in Algeria.

Le opere su carta sono spesso tecniche miste con interventi grafici a matita, a china o a carboncino,

passaggi ad acquerello o colori acrilici. Le stesure cromatiche sono leggere e trasparenti, ricche di modulazioni; spesso, come nello *Studio per inverno* del 1985, utilizzò anche il candore della carta salvata dal ritmo dei segni. Rileggendo la sua biografia ricordo che lui stesso mi disse che all'Ospedale psichiatrico di Trieste, dal 1955 al 1972, diresse e gestì due laboratori per le espressioni grafiche, pittoriche e plastiche, servizio in ambito istituzionale di terapia artistica. Poi arrivò Basaglia e non aggiunse altro. Riservato com'era non osai approfondire, mentre sarebbe stato interessante conoscere quella sua attività a San Giovanni prima della rivoluzione basagliana.



Mario Micossi (Artegna, 1926 - Gemona del Friuli, 2005), *Jaloz e Mangart, da Nord in Alpi Giulie*, 1988, acquerello su carta, cm 24 x 34, firmato e datato "Micossi 88", Collezione della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia. Micossi fu sempre attratto dalle Alpi Carniche e Giulie e dalle Dolomiti. Viaggiatore ed esploratore, a un certo punto volle affrontare, con spedizioni in alta quota, i panorami maestosi della catena dell'Himalaya, i paesaggi di Nepal e Tibet. La dimora di Artegna fu sempre al centro della sua vita, il luogo da cui partire per poi ritornare. Quasi distrutta dal terremoto volle ricostruirla con le caratteristiche architettoniche precedenti. Curò personalmente ogni dettaglio avvalendosi di artigiani locali; riallestì la stanza circolare con il fogolâr e, negli ampi spazi, lo studio e il laboratorio con il grande torchio, abbellì il cortile con i ciottoli e la vecchia pergola. In questo contesto organizzava ogni due anni l'esposizione delle sue opere.

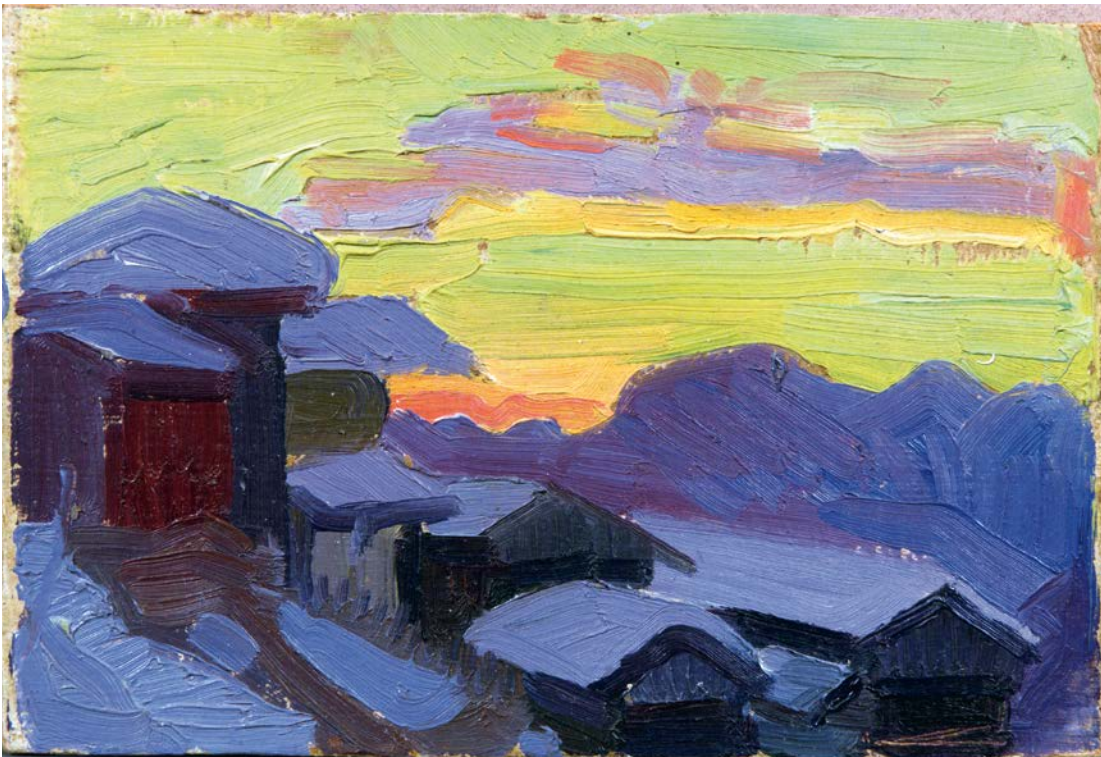
La sfida continua

“In questi giorni sono tornato sulle Giulie. Ho scelto le montagne perché mi piacciono, perché sono una sfida continua”, mi disse Mario Micossi durante una conversazione nell'ormai lontano 1991. Quando lo conobbi, Micossi viveva gran parte dell'anno ad Artegna, suo paese natale; concentrato e impegnato nel lavoro, nelle pause si mostrava gentile e disponibile. “Vorrei essere più a contatto con la gente, con il paese, ma sono in corsa contro il tempo, devo recu-

perare il tempo perduto”, allora mi confidò. Era un mio compaesano e qualche volta andai a trovarlo nella sua casa che aveva voluto tenacemente ricostruire dopo il terremoto. Avvalendosi di artigiani locali aveva riproposto i particolari architettonici precedenti al disastro e ricreato un bellissimo contesto dove, dal 1986, d'autunno e ogni due anni, organizzava l'esposizione delle sue opere. Ricordo di aver ammirato (e desiderato per me) un intero ciclo di opere di piccolo formato con vedute di

neve, esposte durante una di queste aperture della dimora. Erano eseguite a graffito, la tecnica delle *scratchboard vignettes* che gli era valsa la prestigiosa collaborazione con il New Yorker per circa 40 anni. Generalmente in bianco e nero, le deliziose vignette andavano a “rompere” la monotonia della pagina scritta del settimanale newyorkese.

Per lui, artista noto e con esperienze internazionali, provavo curiosità e rispetto. Micossi fu incisore e pittore e soprattutto pa-



Giuseppe Barazzutti, *Alba a Sauris di Sopra*, 1922 ca., olio su cartone, cm 15,2 x 22,8, Collezione privata. Oltre alla luminosità del paesaggio innevato sotto la luce del sole, Barazzutti è attratto dalle tonalità dell'alba e della sera e adotta, come in quest'opera, toni dal blu all'azzurro al viola per le parti in ombra delle case e delle montagne. Il cielo all'albeggiare è reso con lunghe pennellate di rosa, giallo e verde acido.

esaggista di innumerevoli vedute del Friuli, di cui conosceva la geologia e la geografia, ma anche la storia, la lingua e la toponomastica (talvolta cita i luoghi con i vecchi toponimi). “Sono molto onorato se qualcuno vuol definirmi artista friulano” dichiarò in un'intervista riportata da Gianfranco Ellero autore di importanti articoli su di lui. L'opera della collezione regionale riproduce la veduta delle montagne imbiancate con i toni fluidi e trasparenti dell'acquerello. L'artista studiò a lungo le Prealpi e le Alpi Giulie che frequentava assieme agli amici, soci del CAI, salendo le cime di Carinzia, Slovenia e Friuli in tutte le stagioni. “Le più belle montagne del mondo se non ci fossero le Dolomiti”, affermava. Attratto dal fascino

delle catene montuose, per riprodurle trasse schizzi, disegni, acquerelli, incisioni all'acquatinta e all'acquaforte. “Dietro a ognuna delle mie vedute c'è un grosso lavoro di preparazione, di studio e ricerca di ritmi compositivi e tonali, di tecnica acquisita con l'esperienza”, spiegava Micossi che scomparve improvvisamente nel 2005. Vent'anni dopo mi piace rileggere le frasi trascritte di quella conversazione: “Nei miei lavori esalto la natura e cerco di evidenziare quanto i nostri padri facevano con buon senso senza violare il paesaggio. Oggi si crea con violenza al servizio della speculazione [...]. Ho visto un Friuli arcaico, sono stato spettatore di molti cambiamenti e dell'avvento del benessere. Molto

è andato perduto, la solidarietà per esempio. Rifiuto le forme di consumismo volgare [...] La civiltà contadina era parca, autonoma, riusciva a sopravvivere alle guerre e alle carestie. Ora siamo del tutto vulnerabili di fronte alla società dei consumi”. Riflessioni quanto mai attuali anche se lui ci teneva a precisare che erano “sensazioni personali, non definitive, non assolute”.

Ed infine

Per ultima cosa avrei voluto dire a Enrico Filaferrò che siamo partiti dalla neve e poi ci siamo addentrati, attraverso la sensibilità dei diversi pittori, nel paesaggio e nel modo di sentire la terra e la natura. A lui, agronomo umanista, forse questo sarebbe piaciuto.

Gabriella BUCCO

Divagazioni in tema di neve



Il collezionista Marcellino Chiandit parla di “Pellismania” a proposito della passione che i friulani hanno per le montagne e la neve. Mi occuperò quindi degli artisti che hanno dipinto la neve in modo non continuativo oppure in modo originale ed eterodosso, dei grafici, dei fotografi, che spesso offrono suggerimenti ai pittori.

Le opere considerate rientrano per lo più nel collezionismo privato, come gli inediti *Studi di neve* di Enrico Ursella (Buja, 1887 - ivi, 1955), che qui si presentano per la prima volta.

Ulderica Da Pozzo, *Astrazione di neve*, 2017.



Enrico Ursella, *Studio di neve ad Ursinins*, olio su tela, cm 65x50, collezione privata.



Enrico Ursella, *Orto in inverno*, olio su tela, cm 38x48, collezione privata.

Gli Studi di neve di Enrico Ursella

L'artista può stare alla pari con Pellis e Davanzo per la qualità della sua pittura, ispirata al verismo pittorico di Ettore Tito di cui fu allievo all'Accademia di Venezia (1912-1914), prima di recarsi a Roma grazie alla borsa di studio Marangoni. Fu molto amico non solo dei medaglisti di Buja come Pietro Giampaoli, ma anche del fotografo buiese Tarcisio Baldassi, cantore della vita contadina. Si possono così spiegare alcuni accorgimenti usati nei dipinti per dare profondità di campo: i viottoli scavati nella neve che si aprono in primo piano per poi inoltrarsi obliquamente nello spazio come in *Neve a Moggio*, gli steccati e i pagliai ricoperti di neve per dare vivacità alla composizione. Ursella fu un magnifico colorista quasi di gusto *fauves* nelle materiche pennellate larghe e morbide con cui definisce le

forme. Piccoli capolavori sono le rappresentazioni degli orti con i cavoli e le verze sotto la neve: e se la luce evidenzia l'impasto cromatico, il gelo migliora la loro qualità in cucina!

Altri dipinti rappresentano paesaggi collinari innevati, spesso verso Madonna di Buja, con una attenzione particolare ai giochi di ombre colorate e di luce così descritti da Vania Gransinigh «una pennellata tutta volta a catturare e tradurre visivamente il gioco della luce e dell'ombra su forme e volumi» tanto che pare di poter toccare gli oggetti e i dislivelli del terreno. Per meglio cogliere la magia del paesaggio invernale soggiornò spesso a Forni di Sopra come mostrano numerosi paesaggi e maine ricoperte di neve, che riecheggiano quelli di Pellis e Barazzutti. Furono pochi a raggiungere la sua maestria nel far risaltare la luce attraverso il colore.

I pittori dell'inverno e della neve

Sono numerosi i pittori friulani che si dedicarono alla rappresentazione dei paesaggi montani e della neve, caratterizzati tutti da impasti cromatici tradizionali, invece che dalla scomposizione del colore come Pellis, con una inevitabile perdita di luminosità e la preferenza per atmosfere sfumate e malinconiche.

Fa parte della collezione Chiandit *Inverno nell'alto Friuli* (1929) di Vittore Antonio Cargnel (Venezia, 1872 - Milano, 1931) che, a detta del proprietario, raffigura Maniago. È una delle opere meglio riuscite del pittore e si colloca nell'ambito della tradizione paesaggista veneta. Qui, come nota Pauletto, gli spazi sono scaglionati dai controcce, dalle sfocature, dalla calda luce serotina, che illumina architetture e neve. Affine all'opera di Cargnel è quella di Marcelliano Canciani (Udine, 1873 - 1953), autodidatta



Vittore Antonio Cargnel, *Inverno nell'Alto Friuli*, 1929, olio su tela, cm 43x56,5, Udine, Collezione Chiandit.



Luigi Martinis, *Nevicata*, olio su tavola, cm 30x40, Udine, Collezione Chiandit.

seguace dei maestri del tardo Ottocento veneto come la famiglia Ciardi. Elaborò quadri di soggetto alpino e le sue montagne preferite sono quelle sopra Sappada dipinte in quadri di grande dimensioni. Nella prima metà del Novecento sono numerosissimi i pittori di montagna sull'esempio dei paesaggisti Ettore Tito, Guglielmo Ciardi, Luigi Nono, Pietro Fragiaco poiché Venezia era il punto di riferimento per tutti gli artisti. Lo fu per Giuseppe Da Pozzo (Maranzanis di Comeglians, 1844 - 1919) che passò dall'iniziale realismo del *Ritorno dall'alpeggio* (1877) a vedute più moderne, tra cui numerose sono quelle della Scozia e dell'Irlanda. Giovanni Moro alternò decorazione ad affresco nelle chiese carniche e pittura da cavalletto, con vedute innestate dai contorni indefiniti, dove «domina il silenzio, amplificato dalla coltre nevosa» (R. Cargnelutti, 1991).

Il riferimento al Realismo e all'Impressionismo non viene meno neppure nella seconda metà del Novecento, con una serie di pittori autodidatti che cercarono di fissare le loro impressioni dal vero come Marino Sopracasa (Enemonzo, 1887 - Venezia, 1982) con i suoi *Inverni in montagna* in cui il colore magro steso a colpi di spatola rende il senso del gelo. Altri invece continuano a praticare tecniche impressioniste come Luigi Martinis (Savorgnano al Torre, 1924 - Tarcento, 2016) nella *Nevicata* della collezione Chiandit o Giuseppe Liusso (Camino al Tagliamento, 1911 - Udine, 1993) autore di una *Piazza San Giacomo sotto la neve*, di cui sa rendere l'atmosfera umida e brumosa. Un ruolo importante nella pittura di montagna lo ebbe anche Giuseppe Muner (Caneva di Tolmezzo, 1879 - Udine, 1949) che studiò all'Accademia di Venezia e predilesse i paesaggi montani riprodu-

cendo le "allora" copiose neviccate con moduli ancora tardoimpressionisti, ma di grande fascino.

Il rinnovamento del secondo Novecento

La via della modernità anche in tema di neve passa però attraverso Venezia, che dal 1948 diventa un centro vivacissimo di rinnovamento. Non è un caso quindi che gran parte degli innovatori friulani frequentassero l'Accademia veneziana: si può citare Renzo Tubaro (Codroipo, 1925 - Udine, 2002) allievo di Guido Cadorin e di Felice Carena, peritissimo nel disegno e autore di *Betulla nella neve* (1986). Suo amico è Luigi Zuccheri (Gemona, 1904 - Venezia, 1974) con le sue frequentazioni surrealiste che lo portano a concepire paesaggi in cui l'uomo scompare a favore della natura e degli animali. Basti pensare all'*Inverno* (1947) della collezione Chiandit, simboleggiato



Angelo Variola, *Paesaggio invernale a Cortina*, 1975, olio su tela, cm 40x60, Udine, Collezione Chiandit.



Luigi Zuccheri, *Inverno*, 1947, tempera grassa ad olio su tavola, cm 20x25, Udine, Collezione Chiandit.

da un merlo che zampetta tra i gelsi spogli di un desolato paesaggio innevato.

Tendono all'Informale i paesaggi invernali di Angelo Variola, suggestionato dal colore *fauve* e dagli stilemi neocubisti che improntano i suoi veloci ed essenziali segni stenografici con cui delinea alberi e montagne, come nel *Paesaggio invernale a Cortina* (1975) sempre di collezione Chiandit.

Il Neorealismo gode sempre di



Arturo Cussigh, *Forni di Sopra*, anni '60, olio su tela, cm 50x70, collezione privata.

grande fortuna in Friuli e la spettacolare visione di *Forni di sotto bruciata dai nazisti* di Arturo Cussigh (Tolmezzo, 1911 - ivi, 1990) offre nel 1945 forse il primo quadro neorealista friulano, anticipando fotografi e letterati. Un vero documento storico questo dipinto, che si aggiunge ai numerosi *Paesaggi con la neve* in cui Cussigh ritrae i paesi carnici o le malghe rivelando personalità artistica a tutto tondo e di qualità, che non si può ridurre solo al genere dei fiori per cui va famoso. Fu anche ritrattista e, al Museo Gortani di Tolmezzo, esiste un dipinto che raffigura l'*Ors di Pani*, assassinato con la figlia nel 1955 in un delitto che fece epoca nella Carnia degli anni Cinquanta.

I Malison, una famiglia di artisti

Ursella e Cussigh furono modelli per il carnico Luigi Malison (Tolmezzo, 1893 - Udine, 1975) che, dopo aver frequentato la scuola di disegno applicata alle arti e industrie di Tolmezzo, lavorò dapprima nello studio udinese dell'ingegnere Sergio Petz e poi fu assunto dall'Ente friulano Economia montana della Provincia di Udine con mansioni tecniche di disegnatore e geometra, svolte sempre con passione e competenza. Durante i sopralluoghi di lavoro aveva l'abitudine di eseguire rapidamente degli schizzi di paesaggio che poi completava e già nel 1925 cominciò ad esporre nelle mostre locali. Dopo il pensionamento avvenuto



Luigi Malison, *Salmerie*, primi anni '20, olio su tavola, cm 52x60,5, collezione privata.

nel 1960, incentivò la produzione pittorica. In collaborazione con la figlia Melisenda si dedicò all'incisione calcografica elaborando, a partire dagli anni Cinquanta, una particolare tecnica a metà tra la pittura e l'incisione: fondeva i comuni colori a cera e li mescolava per ottenere sfumature screziate e tonalità particolari che poi ricomponeva sotto forma di pastelli a cera dai colori unici. Con questi componeva i suoi quadri su carta o faesite sovrapponendo strati di colore corposo, su cui stendeva, fino a ricoprirli, inchiostro di china che poi grattava con una lametta fino a riscoprire la composizione pittorica, che però assumeva un aspetto materico, mazzato e vissuto.

Con questa tecnica raffigurò soprattutto i fiori, che lui stesso componeva "alla Cussigh" nei vasi e nei bronzini. Particolarmente

originali sono le rappresentazioni dei fiori sotto la neve come delle *Ortensie* databili agli anni Sessanta.

Prevalente fu in lui la vena paesaggistica bene inserita nella pittura friulana sempre rigorosamente ispirata alla realtà. I dipinti degli anni Venti hanno un impasto tradizionale dei colori sulla tela come si può notare in *Salmerie*, in cui i muli sulla neve sfatta e sporca rendono le esperienze dell'autore durante la prima guerra mondiale e richiamano i contemporanei *Cavalli nella neve* (1928) di Ettore Rigo. Nella pittura di paesaggio di stampo ancora tardoimpressionista hanno un grande ruolo le case rustiche, che Malison aveva modo di osservare per il suo lavoro. I paesaggi innevati di Malison sono sempre fortemente antropizzati, con architetture che si componevano



Luigi Malison, *Ortensie sotto la neve*, anni '60, cere e tecniche miste su carta, cm 90x71,5, collezione privata.

con la natura come appare nel luminoso *Monte Lussari* (anni '50). Esemplari dovevano risultare a proposito i solidi quadri in stile novecento dell'architetto Giacomo Della Mea (Chiusaforte, 1907 - Udine, 1968), quelli di Ernesto Mitri (Udine, 1907 - ivi, 1978), esperto alpinista come si nota nell' *Autoritratto con gli sci* (anni '30), e i concreti paesaggi urbani di Fred Pittino (Dogna, 1906 - Udine, 1991), che raffigura il suo giardino udinese dopo una nevicata. Si possono avvicinare a questo filone realistico del paesaggio domestico anche una serie di tele di Ermanno Malisan (*Castions di Strada*, 1926), che con pennellate materiche rende le case e gli orti coperti di neve degli inverni friulani.

La naturale riservatezza carnica, poco usa ad esaltare i meriti spiegano come l'opera di Luigi Malison



Melisenda Malison de Michieli Vitturi, *Prima neve*, anni '80, acquaforte e acquatinta, cm 36,5x47, collezione privata.



Melisenda Malison de Michieli Vitturi, *Ellebori dopo l'ultima neve*, anni '80, acquerelli su carta, cm 50x70, collezione privata.

sia tuttora così poco conosciuta e da rivalutare dunque insieme a quella dei suoi figli che in modi diversi si dedicarono tutti all'arte: alla letteratura Silvana, Melisenda all'acquerello e all'incisione, mentre Gianfranco fu medaglista e scultore in bronzo.

La figlia Melisenda (Tolmezzo, 1923 - Udine, 2001) bella, alta, bionda, con un timido sorriso impacciato, sussurrava, ricorda l'artista Massimo Scifoni, più che parlare; sposatasi col parlamentare Ferruccio De Michieli Vitturi, dietro l'apparente fragilità seppe superare anche l'attentato di cui fu bersaglio il marito. Diplomatasi in piena guerra al liceo artistico di Venezia, frequentava già da allora la casa del pittore Fred Pittino e fu una dei fondatori del Circolo Giovani Artisti. Si dedicò soprattutto all'acquerello, dove famosi sono i suoi soggetti floreali, perché questa tecnica le permetteva di lavorare velocemente e dappertutto. Ritornata da Roma nel più congeniale ambiente provinciale, dal 1974 si dedicò insieme al padre e al fratello all'incisione appresa nei



Fred Pittino, *Giardino in città*, 1982, olio su tela, cm 42x53, collezione privata.

corsi di Federico Santini e Corrado Albicocco. Negli anni Novanta con l'aiuto di Massimo Scifoni e con il fratello Gianfranco stampò le sue matrici sul torchio di Mario Baldan. È di questo periodo l'incisione *Prima neve* che si inserisce perfettamente nell'argomento trattato. Il paesaggio si compone con stratificazioni orizzontali ed oblique in cui gli alberi sono l'uni-

co elemento di verticalità. L'incisione rivela una ricerca quasi zen di essenzialità con gli arbusti che spiccano come ideogrammi sulla distesa innevata ad esaltare la dimensione spaziale con un fascino giapponese. Caratteristiche che si ritrovano anche negli acquerelli dove Melisenda ama raffigurare gli ellebori, il fiore invernale che sbucca dall'ultima neve.



Giacomo De Luca, *Dolomiti carniche, veduta invernale dal Truoi dai Sclops*, 2016, acquerelli su carta, cm 10x15, collezione privata.



Umberto Valentini, *Paesaggio invernale*, 1982, acquaforte su carta, p.d.a., cm 37x5, collezione privata.

Gli incisori e la neve

L'elleboro, caro a Rilke, è il fiore preferito del poeta Umberto Valentini (Artegna, 1938) che si cimenta dagli anni Ottanta nell'incisione di paesaggio, nata dal suo amore per la natura, dalle sue passeggiate nell'ambiente collinare che gli forniscono spunti per i presepi da tavolo, le poesie, le prose e le calco-grafie. La profondità del paesaggio invernale è resa dai viottoli che si inoltrano obliqui nello spazio, fiancheggiati da alberi spogli rivestiti di edera, rappresentata con segni calligrafici dettagliati che sono l'equivalente grafico dell'attenzione lirica e analitica agli stati d'animo che si riscontra nelle poesie. Discende dall'insegnamento di Melisenda Malison e di Massimo Scifoni anche Giacomo De Luca (Udine, 1969) che con gli acquerelli delinea paesaggi montani con prospettive prese dall'alto

riuscendo a rendere un'atmosfera evanescente piena di cromatismi evocanti situazioni emotive, ricche di silenzio e contemplazione. Completamente diverso è il mondo invernale descritto da Giorgio Gomirato (Udine, 1932); nella sua opera il protagonista non è tanto il paesaggio quanto la gente, i popolani che esprimono la sacralità, le feste, i riti, le tradizioni e le superstizioni del mondo rurale. La dimensione fantastica, facilitata dall'uso delle campiture piatte, si esprime anche attraverso la tecnica: la xilografia e la linoleumgrafia che si prestano a un segno icastico e semplificato.

A proposito di illustrazioni non si possono neppure dimenticare quelle affascinanti e favolose di Alessandra D'Este: paesaggi innevati fantastici in cui si dispongono animali disegnati con minuti tratti di china.

Anzil e la neve "fiamminga" 23-24

Anzil Toffolo (München, 1911 - Tarcento, 2000) è un altro pittore della neve, "tanta neve" osserva Giuseppe Bergamini. Un modo di rappresentare i paesaggi innevati completamente diverso dal filone lirico veneziano e legato piuttosto al mondo tedesco, alla pittura fiamminga di Pieter Bruegel, e all'espressionismo tedesco di Grosz in un «surrealismo rustico non disgiunto da un simbolismo tragico grottesco che diventa la cifra dominante della sua produzione» (G. Bergamini, 2016, p. 8). La neve che si deposita sui campi di Tarcento, di Volpino, sul Po non ha la matericità soffice di Pellis, Davanzo e Ursella, è dura, ventata, ghiacciata, copre a mala pena le zolle e basta il calpestio dei contadini perché si mescoli con la terra. Il paesaggio innevato non è idillico,



Anzil Toffolo, *Nevicata a Volpins*, 1956, olio su tela, cm 49x59, collezione privata.

evidenzia anzi la fatica dell'uomo: figure grottesche, scure, piegate dalla fatica di trascinare la legna o bracconieri intenti a catturare le prede. Mario De Micheli osserva come spesso l'oggettività neorealista dei paesaggi di Anzil si dissolve in vernici fosforescenti, in colori liquidi dati a macchia che logorano i contorni, si fondono in una "com-mistione incerta, metaforica" che tende all'Informale se osservata nei particolari. E allora anche la neve si accende come in *Braccovníeri* (1957) di riflessi rosacei e madreperlacei.

Luciana Pugliese tra pittura e letteratura di montagna

Man mano che ci si avvicina alla contemporaneità del XXI secolo sono sempre meno in regione gli artisti che si dedicano al tema alpino in modo continuativo. Una felice eccezione è però costituita da Luciana Pugliese (Catanzaro, 1931 - Udine, 2013). Ha vissuto per più di quaranta anni in Friuli operando nella sua casa alpestre di Forni di Sopra: persona colta e sensibile, si era divisa equamente fra letteratura e arti figurative. Traduttrice

dall'inglese e dal francese per conto dei più importanti editori nazionali, ha pubblicato una serie di racconti di montagna, più volte premiati. Nel campo delle arti figurative si era cimentata nella pittura, nell'acquerello e nell'illustrazione, che le aveva permesso di unire le due passioni della sua vita. Dal 1991 aveva infatti pubblicato quattro guide delle chiesette votive della Carnia, divise per vallata, tutte da lei descritte e rappresentate. Estremamente raffinate sono le relative illustrazioni, riproduzioni sintetiche frontali degli edifici, spesso immerse in paesaggi notturni e innevati: sono eseguite con spugnature a tempere e inchiostri per favorire un approccio



Luciana Pugliese, *Bosco innevato a Forni di Sopra*, 2008, olio su tela, cm 35x46, collezione privata.

emozionale, con particolari fuori scala che vogliono trasmettere «il mistero e l'inconoscibile». Oltre ai fiori di montagna, spesso abbinati ai libri, il suo soggetto preferito sono proprio i paesaggi innevati interpretati sempre secondo lo stile postimpressionista della tradizione friulana. Sono tutti paesaggi dipinti dal vero e situati nella conca di Forni di Sopra colta nella stagione invernale: soggetto di molti dipinti, anche dell'ultimo lasciato incompiuto sul cavalletto, è la forcella Scodavacca con il monte Cridola, che proietta lunghe ombre colorate di blu. Numerosi sono i quadri in cui ritrae gli alberi e il sottobosco innevato. Sono questi forse i soggetti più nuovi e interessanti per la particolare inquadratura fotografica prescelta, che incornicia la parte bassa degli alberi e la neve che irregolarmente si deposita nel sottobosco, ricca dei colori derivati dalla pioggia di aghi di abete e di larice o dalle foglie che colorano la coltre bianca.

Neve contemporanea: fotografata e dipinta

A rappresentare la neve ci hanno sempre pensato i fotografi ed è indubbio che le fotografie delle montagne di Attilio Brisighelli (Udine, 1880 - 1966) e Giuseppe Di Piazza (1877 - 1976), spesso pubblicate negli anni Venti e Trenta sulle pagine della rivista *La Panarie*, abbiano molto contribuito alle composizioni prospettiche dei quadri. Attualmente è Ulderica Da Pozzo (Ravascletto, 1957) la fotografa che più ha rappresentato la montagna friulana (si veda *Tiere furlane* n. 15, 2012). Tra tutte le stagioni, Ulderica preferisce l'inverno quando le fotografie si contaminano con i ricordi infantili. «La neve mi piace – afferma –, produce situazioni in cui non si riconoscono le immagini. La neve cambia, nasconde, fa apparire di più, è un gioco di forme che diventano altro». La neve asseconda la propensione di Ulderica per il surreale, basti pensare alla massiccia-



Luciana Pugliese, *La chiesetta di San Lorenzo a Clavais*, 2008, tecniche miste su carta, cm. 34x25, collezione privata.

ta dell'autostrada trasformata dal nevischio in una *texture* astratta, ai camini surreali o ai tetti innevati visti dall'alto che creano un gioco di piani astratti dalle diverse inclinazioni.

Certe volte gli scatti bloccano la neve che cade e compone sui rami di pero delle trame decorative, altre volte invece quando la neve è ormai caduta dagli alberi, il contrasto tra gli abeti neri e il suolo imbiancato rivela come in un gioco *optical* la contrastata geologia delle valli carniche. La luce è importantissima, se è radente individua i cristalli che brillano al sole componendo astratte forme tra luce e ombra. Ulderica Da Pozzo alterna il bianco e nero al colore, paesaggi assolutamente naturali ed altri abitati da maschere e *krampus*, che fanno rivivere la magia dei riti epifanici durante il solstizio invernale. «Non mi interessa documentare solo le bellezze della natura – afferma –, mi piace tutto quanto c'è nel bello, nel brutto, nel



Bruno Beltramini, Neve a Lignano, 2018, tecniche miste su carta, cm 18x24.

surreale. Fotografo cambiamenti e criticità della mia terra, mi sforzo di documentarla in tutte le sfaccettature». I suoi libri fotografici diventano dunque indagini etnografiche figurate, importanti nella ricerca antropologica.

Pareti dolomitiche per Riccarda de Eccher

Tra le artiste che meglio hanno saputo interpretare la montagna si deve considerare Riccarda de Eccher (Udine, 1954) che prima è stata alpinista, amica di Tiziana Weiss (Trieste, 1952 - Pale di San Martino, 1978) con cui ha fatto una spedizione himalaiana, e poi si è dedicata all'arte. Esegue degli originalissimi acquerelli che hanno ovviamente come soggetto le montagne innevate, soprattutto le Dolomiti. Gli acquerelli di Riccarda de Eccher sono più simili a dipinti, assolutamente originali sia

per le grandi dimensioni, sia per la tecnica analitica e precisa e alla meditata composizione. Le pareti rocciose coperte di neve occupano quasi tutto lo spazio e sono dipinte con precisione analitica, come se vi si dovessero individuare le vie da seguire per arrivare alla cima. Il colore non è liquido come nell'acquerello, ma si avvicina alla compattezza della tempera e la composizione delle forme delle montagne avviene per macchie, mentre le parti innevate sono risparmiate sul supporto cartaceo. Particolare è l'atmosfera che emana da questi dipinti: la luce neutra individua cenge e canali modulando il colore e la neve accentua la tormentata geologia dolomitica. Natura sublime, allo stato puro senza alcuna presenza umana che riesca a turbare la monumentalità e il silenzio delle montagne dolomitiche.

Le contaminazioni di Bruno Beltramini

L'opera di Bruno Beltramini (Udine, 1957) è assolutamente originale nel raccontare l'inverno friulano dalla Carnia al Carso, da Monrupino fino alla spiaggia di Lignano, colta dopo una leggera nevicata che mette in evidenza il gioco grafico della sabbia. Visioni di natura per lo più, in cui manca sempre la persona umana, evocata attraverso i segni che l'individuo lascia nell'ambiente: case contadine e sentieri.

Beltramini per mestiere e inclinazione personale è naturalmente portato alla fotografia, che scatta in particolari condizioni di luce, e che poi stampa su una carta pregiata e materica. Su questi supporti cartacei e preziosi, più simili a stampe che a fotografie, inizia poi l'opera pittorica dell'artista, che ricopre tutta la superficie con pastelli acquerellati e molto morbidi, accentuando i particolari, inventando riflessioni di luce. Un'opera manuale, che si fa contemplazione assorta e filosofica della natura con forti richiami allo spirito zen dell'arte orientale.

Fotografie, dipinti? Beltramini si interroga sul ruolo della pittura, dopo che la fotografia l'ha sostituita come mezzo per rappresentare il reale e sceglie la via, attualissima, della contaminazione.

Crediti Fotografici:

Bruno Beltramini, Gabriella Bucco, Ulderica Da Pozzo, Riccarda de Eccher, Luca Laureati, Riccardo e Renata Viola

Riccarda de Eccher, *Pelmo*, 2015, acquerelli su carta, cm 101x152, collezione privata. Foto di fondo.
 Riccarda de Eccher, *Amariana*, 2016, acquerelli su carta, cm 75x104, collezione privata. Foto in alto.
 Riccarda de Eccher, *Sorapis*, 2011, acquerelli su carta, cm 101x152, collezione privata. Foto in basso



Bibliografia

G. Bergamini (a cura di), *La collezione d'Arte della Provincia di Udine*, catalogo della mostra (Udine, Chiesa di San Francesco, 27 novembre 2009 – 24 gennaio 2010), Provincia di Udine 2009.

G. Bergamini, G. Bucco, *La collezione d'arte Marcellino Chiandit. Viaggio nel '900 friulano*, catalogo della mostra (Udine, chiesa di San Antonio Abate, 26 ottobre - 26 novembre 2017), Provincia di Udine 2017.

G. Bergamini, G. Pauletto (a cura di), *La Collezione d'arte della Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone. Opere del Novecento*, Skira, Ginevra Milano 2008.

G. Bergamini, G. Pauletto, *Anzil Il Neorealismo e il Grande Viaggio*, catalogo della mostra (Tolmezzo, palazzo Frisacco, 25 giugno - 11 settembre 2016), Città di Tolmezzo 2016.

L. Bros, G.C. Menis, *Enrico Ursella Voce di un sentimento*, catalogo della mostra (Buià, Biblioteca Comunale, 18/03-2/04/2000, Buià 2000.

G. Bucco, *Un misclig di passions das monts al màr*. La fotografia di Ulderica Da Pozzo, in *Tiere Furlane* n.15 (dicembre 2012), pp. 8-19.

R. Cargnelutti, *Artisti carnici del Novecento*, Catalogo della mostra (Tolmezzo, Palazzo Frisacco, 1/07 - 30/10/1989), Tolmezzo 1991.

R. Cargnelutti (a cura di), *Giuseppe Da Pozzo. 1844-1919*, Comuni di Tolmezzo e Corneglians, Arti Grafiche Friulane, Udine 1996.

Colori del Friuli nella pittura di Enrico Ursella. GEAP, Pordenone 1983.

U. Da Pozzo, P. Rumiz, *Luci a nord est. Immagini e parole dal Friuli Venezia Giulia*, Forum 2001.

Giovanni Moro pittore. Opere da una collezione (1877-1949), catalogo della mostra (Tolmezzo, Palazzo Frisacco, 7 - 9 luglio 2001), Provincia di Udine, Comune di Tolmezzo, Moro Andrea, Tolmezzo 2001.

V. Gransinigh, *Enrico Ursella*, Nuovo Liruti - Dizionario Biografico dei Friulani, Forum, Udine, 2011.

L. Pugliese, *Le chiese dell'alta val Tagliamento*, Andrea Moro editore, Tolmezzo 2008.

L. Pugliese, *Le chiese della Carnia - L'alta val Degano (o Canale di Gorto) e la Valcalda. Da Villa Santina a Forni Avoltri, Ravascletto e Cercivento*, Andrea Moro editore, Tolmezzo 2009.

L. Pugliese, *Le chiese della Carnia - La Valle del But da Tolmezzo a Timau*, Andrea Moro editore, Tolmezzo 2012.

M. Tessaro, *Enrico Ursella nelle collezioni private bujesi*, Circolo culturale laurenziano, 2007.

Racconti da «Le Alpi Venete», testi di Tiziana Weiss e acquerelli di Riccarda de Eccher, Pubblicato in proprio da R. de Eccher, 2018.

Bruno DENTESANI

Pics

Simpatici, utili, rumorosi: i picchi dal bel piumaggio che fanno la nostra regione tanto biodiversa

P

Prima della colonizzazione umana, iniziata in maniera importante con gli stanziamenti organizzati dell'Impero romano, i boschi ricoprivano quasi interamente il territorio attuale della nostra regione. Facevano eccezione pochi ambiti, quali i prati di altitudine le zone montane di roccia emergente, i greti fluviali e torrentizi, i territori planiziali erosi dalle piene dei fiumi

oppure coperti da bacini di acqua dolce, quali laghi e paludi profonde. I boschi potevano scomparire anche a causa di incendi naturali o del pascolo delle mandrie di grandi erbivori selvatici, ma restavano comunque la nota dominante del paesaggio antico e costituivano con ogni probabilità un ambiente perfetto per alcuni animali, in particolare per i picchi.





Anatomia e costumi particolari

Questi uccelli appartengono a una famiglia (*Picidae*) di specie abitanti i boschi e le foreste delle regioni tropicali e temperate: hanno in generale forme eleganti e vivacemente colorate, sono particolarmente adattati alla vita arboricola per la presenza di strutture che ne agevolano sensibilmente la possibilità di arrampicarsi sui tronchi e di costruire in essi il nido. Straordinaria è la loro abilità nel muoversi sui tronchi degli alberi dove, battendo e scavando con il becco, rinvencono il nutrimento, costituito da insetti e da sostanze vegetali. Il cervello di questi uccelli è circondato da ossi spugnosi che lo riparano, assorbendo gli urti continui provocati dal continuo martellamento sul legno. Un'altra loro caratteristica è quella di poter estroflettere una lunghissima lingua ricoperta da una saliva appiccicosa che infilano nelle cavità dei tronchi o dei formicai per invischiare, estrarre e quindi ingerire le loro prede. La coda dei picchi (ad eccezione del Torcicollo) è costituita da penne rigide che servono da sostegno mentre, aggrappati al tronco, martellano

il legno. Infine, ma non meno importante, è la costituzione delle zampe, corte e robuste, munite di un piede con due dita in avanti e due all'indietro (piede zigodattilo) con unghie arcuate e robuste che permettono di agganciarsi su qualsiasi superficie verticale legnosa. Notevole è la loro agilità nel volo, sebbene siano in genere prevalentemente stanziali e non troppo resistenti ai lunghi percorsi aerei. I picchi non hanno il canto melodioso che spesso serve ad altre specie per delimitare il proprio territorio in primavera; essi per questo scopo utilizzano il "tambureggiamento", un rumore prodotto percuotendo col becco e facendo vibrare rumorosamente i rami cavi. Ogni specie si può teoricamente riconoscere da lontano per la frequenza della vibrazione. Normalmente non hanno la necessità di muoversi dai loro territori (a parte il Torcicollo che è specie migratrice), neanche durante gli inverni con forte innevamento, in quanto vivendo e muovendosi in una dimensione quasi permanentemente verticale sui tronchi non vengono impediti nella ricerca del cibo dalla neve che si accumula sul terreno.

Il Picchio rosso maggiore (in questa foto una femmina) ha una dieta molto diversificata a seconda delle stagioni e delle regioni dove vive. Molti soggetti durante l'inverno diventano regolari visitatori delle mangiatoie approntate per gli uccelli nei giardini.



Il Picchio rosso mezzano è una specie di recente immigrazione. Fino a pochi anni fa era considerata rara e irregolare mentre negli ultimi anni è diventata una presenza quasi costante, soprattutto invernale, nei boschi collinari orientali e settentrionali della nostra regione. Recente è la scoperta della prima nidificazione.

Il Picchio rosso maggiore (in questa foto un maschio) è la specie in assoluto più diffusa nella nostra regione. Frequenta ogni genere di formazione boschiva dal livello del mare fino al limite superiore della foresta. Si adatta facilmente anche a situazioni ambientali create dall'uomo quali giardini, viali alberati e piantagioni di ogni tipo.

Uccelli di bosco

Rispetto alle epoche antiche l'aspetto del territorio regionale è stato completamente modificato ad opera dell'uomo con la eliminazione quasi totale dei boschi planiziali per far posto a insediamenti, colture e prati per far pascolare gli animali domestici e quindi questi uccelli si sono dovuti adeguare a nuove condizioni che li hanno relegati alle residue zone adatte di pianura e ai boschi della montagna. Questo processo è stato continuo fino a pochi decenni fa, quando le attività legate all'allevamento sono diventate meno convenienti per cui il bosco ha riconquistato molti

ambiti favorendo in alcuni casi il loro reinsediamento. Le specie di uccelli boschive sono infatti fra le poche che negli ultimi anni hanno avuto un aumento numerico in contrapposizione, ad esempio, alle specie tipiche delle zone agricole che sono in drastica diminuzione a causa dell'avvelenamento e della sterilizzazione del terreno attuate in varie forme per le esigenze di una agricoltura "moderna".

I boschi con presenza di legno morto o deperiente sono di grande importanza per i picchi che si cibano di molte specie di artropodi e di loro larve. I tronchi e i rami morti di una certa dimensione favoriscono inoltre lo scavo per la

costruzione della cavità del nido, specialmente per quelle specie dal becco "debole" quali, ad esempio il Picchio rosso minore e il Picchio rosso mezzano. I boschi maturi sono in generale quelli più ricchi di legno morto, ma sono importanti anche singoli alberi, collocati in altri contesti, soprattutto se di grandi dimensioni, con legno parzialmente senescente e con grandi chiome lasciate libere di svilupparsi. In questo ambito il ruolo principale viene svolto dalle riserve forestali naturali oppure nei boschi gestiti con la conservazione di aree di legno morto e alberi, anche isolati, lasciati in loco fino alla decomposizione.

I picchi “rossi”

Il Picchio rosso maggiore (*Dendrocopos major*) è decisamente la specie più diffusa nella regione: anche storicamente il Vallon, storico antesignano dell'ornitologia friulana, nel 1903 lo considerava “*Molto comune e sedentario, nidifica nel maggio*”. Grande all'incirca come un merlo ha una tipica colorazione bianca e nera con il sottocoda rosso, il maschio presenta una tacca rossa sulla nuca. In volo si riconosce per la traiettoria sostenuta in linea retta e ondulata a causa della completa chiusura delle ali intercalata da alcune rapide battute. È molto adattabile e si può rinvenire dal livello del mare fino quasi al limite superiore degli alberi, frequenta boschi di latifoglie, di conifere e misti, campagne coltivate alberate, parchi cittadini e viali alberati. La specie è tendenzialmente sedentaria, territoriale e solitaria, ad eccezione del periodo primaverile quando una coppia si occupa di tutto il ciclo riproduttivo. Anche quando vive nei centri urbani in vicinanza dell'uomo tende ad essere una specie schiva salvo poi frequentare le mangiatoie invernali approntate nei giardini. Il comportamento alimentare è molto eclettico: si alimenta preferibilmente di insetti xilofagi e delle loro larve che cattura scavando buchi nella corteccia con il potente becco a scalpello, ma anche di noci, nocciole, ciliegie, frutta di vario tipo, ecc. a seconda della stagione e della disponibilità. Occasionalmente può depredare nidi di altre specie. La presenza di questo picchio è spesso documentata dal-



Il comportamento alimentare del Picchio rosso maggiore è molto eclettico e opportunista. Non di rado diventa un predatore di uova e piccoli nidiacei: con il becco a scalpello riesce a penetrare anche nelle cassette nido costruite in legno allargandone l'entrata originaria oppure scavandone una nuova. Nella foto si vede appunto la nuova apertura effettuata per predare una nidiata di cinciallegre.

la presenza di “incudini”, ceppi o fori utilizzati per incastrare e rompere le noci, i cui resti si spandono sul terreno circostante. Realizza spesso dei piccoli fori attorno ai tronchi per succhiare la linfa della corteccia. Dalla fine dell'inverno alla primavera entrambi i sessi tambureggiano rumorosamente per la delimitazione del territorio e durante il mese di marzo scavano una nicchia oppure ne riutilizzano una precedentemente utilizzata per il nido. È una specie che riesce a sopravvivere anche in zone intensamente coltivate, purché ci sia una minima presenza di alberi. In alcuni luoghi della pianura è stata favorita dalla piop-

Il Picchio rosso minore è la specie europea di più piccole dimensioni della famiglia. Solitamente perciò è poco visibile anche a causa del fatto che predilige muoversi fra le alte fronde degli alberi. Frequenta formazioni boschive con presenza di alberi marcescenti che riesce a scavare con il minuscolo becco appuntito.

picoltura dove pare svolgere un ruolo utile nel controllo di alcuni insetti e larve xilofagi di Coleotteri e Lepidotteri (Brichetti & Fracasso, 2007).

Nella nostra regione possiamo incontrare anche il Picchio rosso minore (*Dryobates minor*), il picchio più piccolo d'Europa, delle dimensioni di un passero. Non è molto comune pur essendo diffuso abbastanza largamente in tutte le zone boschive di latifoglie o miste a conifere della zona collinare, dei fondivalle alpini e della pianura. Può insediarsi anche in grandi parchi storici o lungo viali alberati, ma tende generalmente ad evitare i centri abitati. Molto spesso è dif-

ficile da individuare a causa delle piccole dimensioni e della abitudine di stazionare sulle alte chiome degli alberi. Negli ultimi decenni questa specie pare aver avuto un aumento numerico, probabilmente a seguito della maggior diffusione del bosco. Nel 1903 il Vallon, storico ornitologo friulano, così scriveva: *“Una femmina adulta mi venne dato d’acquistare il giorno 16 dicembre 1894 sul mercato degli uccelli ad Udine, la quale era stata catturata nelle vicinanze di Cividale. È l’unico esemplare a me noto di questa specie preso in provincia. Nelle mie molteplici escursioni mai potei osservarlo”*. Predilige le zone con piante mature, morte o deperienti dove può scavare con il piccolo becco non molto potente. È su queste piante che costruisce il nido, scavando la cavità con un piccolo foro di entrata su legno marcescente del tronco o dei rami laterali. Di abitudini generalmente solitarie, territoriale in epoca riproduttiva, si può però aggregare durante l’inverno a gruppi di cince di varie specie che vagabondano per i boschi alla ricerca di cibo. Il piumaggio in questa specie è tipicamente bianco e nero con una calottina rossa presente nel solo maschio. Soprattutto dalla fine dell’inverno si può udire il tipico veloce tambureggiamento e il richiamo, consistente in un vivace “kikikikiki...”, effettuati per delimitare il territorio. Si nutre, senza mai scendere sul terreno, prevalentemente di insetti e loro larve e solo occasionalmente di semi e frutta.

Fra i picchi “rossi” troviamo anche il Picchio rosso mezzano (*Leio-picus medius*), di recente immigrazione in regione, in espansione dal suo areale storico dell’Europa orientale. In Italia questo picchio è noto come nidificante localizzato nell’Appennino centro-meridionale. L’ornitologo Enrico Benussi ha potuto documentare la sua prima nidificazione anche nella zona orientale del Carso. Come dice il nome le dimensioni sono intermedie tra il Picchio rosso maggiore e il Picchio rosso minore. La colorazione del piumaggio è bianca e nera con un “baschetto” rosso, ha le spalline bianche come il Picchio rosso maggiore e la testa colorata come il Picchio rosso minore. Il piumaggio fra i sessi è molto simile. È legato a foreste di latifoglie con presenza di piante a corteccia rugosa come le querce. La sua presenza in regione riguarda soprattutto il Carso goriziano e triestino, ma anche le zone collinari orientali e dell’alta pianura. Questo picchio solitamente non tambureggia e i suoi richiami sono piuttosto aspri e sgraziati. Si nutre prevalentemente di insetti e loro larve, ma può praticare forellini nella corteccia degli alberi per succhiarne la linfa. Può frequentare anche le mangiatoie invernali predisposte dall’uomo dove gradisce beccare le palline di grasso. Questa specie è di norma elusiva e silenziosa, difficile da osservare quando si muove agilmente tra le fronde degli alti alberi. Piuttosto sconosciuta in epoca storica, il Vallon (1903) la cita come “puramente accidentale”.



La principale differenza fra i sessi nel Picchio nero è rappresentata dalla estensione del rosso sulla testa che nel maschio va dalla fronte alla parte posteriore del vertice mentre nella femmina è limitata alla zona della nuca. Negli individui adulti il nero del piumaggio, se osservato da vicino, risulta più lucido nei maschi e più brunastro nelle femmine.

Il picchio più grande

Il Picchio nero (*Dryocopus martius*) è il più grande picchio d’Europa raggiungendo le dimensioni di un corvo. La sua identificazione è facile, oltre che per le dimensioni, per la colorazione nera del piumaggio con il vertice rosso nel maschio e con una tacca rossa sulla nuca nella femmina. Il becco è di color avorio, grande e robusto. Il repertorio vocale è piuttosto vario e potente e si può udire fin da lontano. Un verso tipico suona come “cluiiùii” oppure anche “qui qui qui qui qui”. Durante il volo può emettere un richiamo inconfondibile che si può descrivere come un “cri cri cri cri cri”. Il volo è dritto e potente anche se apparentemente rigido e può essere anche molto alto quando attraversa le vallate di montagna per spostarsi da un versante all’altro. Nella nostra regione il Picchio nero un tempo era relegato ai boschi di faggi e conifere della montagna, ma da alcuni decenni ha



Il Picchio nero (in questa foto un maschio) è una specie di grandi dimensioni che negli ultimi decenni ha avuto una generalizzata espansione, dovuta presumibilmente a una maggiore disponibilità di ambienti adatti. Attualmente nidifica dal livello del mare fino ai boschi di montagna preferendo, in questa fase, le aree con presenza di grossi alberi dal tronco colonnare liberi da rami.

La presenza del Picchio nero è documentata dalle vistose tracce di alimentazione costituite da grossi e profondi fori di forma rettangolare o ovoidale scavati solitamente a poca altezza dal terreno. Alla base del tronco spesso si accumulano le schegge derivanti dal lavoro di scavo.

avuto una progressiva espansione di areale e si rinviene come nidificante anche in zone di collina e di pianura e perfino in alcune zone del litorale marino come il Parco di Miramare e la foce dell'Isonzo. Tale espansione è probabilmente dovuta anche a una maggiore disponibilità di ambienti boschivi adatti e forse anche a una maggiore protezione da fenomeni di bracconaggio. I siti preferiti per la nidificazione sono legati non tanto alla composizione del manto boschivo quanto alla presenza di grossi tronchi di forma colonnare privi di rami nella parte bassa. La

cavità del nido è scavata a diversi metri di altezza con un foro di entrata tipicamente ovale. Questo picchio si nutre prevalentemente di insetti e loro larve con una netta preferenza per le formiche che spesso caccia a terra alla base dei tronchi e nei formicai. Quando ricerca insetti xilofagi produce grandi e vistosi fori di forma ovale o rettangolare di solito scavati nella parte inferiore dei tronchi. Tali punti di alimentazione sono spesso caratterizzati anche da un grande numero di schegge distribuite all'intorno che possono superare la lunghezza di 10 cm.

I picchi “verdi”

Tipico rappresentante della famiglia *Picidae*, il Picchio verde (*Picus viridis*) ha una struttura di medie dimensioni con un corpo affusolato e una colorazione caratteristica: parti superiori verdi, calottina rossa e mascherina nera sugli occhi. Il maschio si distingue per un mustacchio rosso al di sotto dell'occhio, nero nella femmina. È uno dei picchi più frequentemente osservabili nella nostra regione dove è ben presente soprattutto in collina, ma anche in pianura e nelle valli montane al di sotto dei 1100 m. Nella identi-



La femmina di Picchio verde si identifica per la mancanza del mustacchio rosso. Questa specie, anche se tendenzialmente schiva, si insedia spesso in prossimità dei centri abitati. Durante l'inverno può utilizzare per il riposo notturno anche manufatti scavando ad esempio dei buchi negli scurettili delle finestre chiuse.

Il Picchio verde è una specie di medie dimensioni, dalla struttura tozza e robusta. Nutrendosi prevalentemente di formiche e delle loro larve si può osservare molto spesso sul terreno. Il maschio si identifica per il "mustacchio" rosso, contornato di nero, presente sotto l'occhio.

ficazione il volo è particolarmente diagnostico, solitamente sostenuto a poca altezza dal suolo, decisamente ondulato con rapide battute alari alternate a fasi con ali aderenti al corpo. Frequenta zone alberate, generalmente di latifoglie, inframezzate da aree libere, di prato o coltivate, dove può trovare i formicai che gli forniscono il cibo prevalente. A causa di questo tipo di alimentazione si muove molto spesso a terra, più di tutti gli altri picchi, dove si sposta saltellando e fermandosi di tanto in tanto in posizione eretta per controllare i dintorni. Pur essendo una specie piuttosto schiva, può frequentare anche la periferia dei centri abitati, strade alberate, parchi e giardini pubblici. Come tutti i picchi trascorre il riposo notturno in cavità, spesso usate anche per la riproduzione; in alcuni casi trova rifugio, talvolta in compagnia di uno o più soggetti

della stessa specie, in vecchi manufatti di campagna dove spesso entra nelle finestre chiuse scavando un buco negli scurettili di legno. Tambureggia meno rumorosamente degli altri picchi, ma emette, specialmente in primavera un richiamo molto forte che suona come un "chiò chiò chiò" con alcune varianti che ricordano una risata. Già nel 1903 il Vallon nel suo lavoro intitolato Fauna Ornitologica Friulana lo citava come "*Specie... in certe località comunissima. Nidifica al piano e anche in Carnia nel Maggio*". Lo Schiavuzzi (1883), altro naturalista storico, per la zona di Trieste e Monfalcone riporta per questa specie il nome dialettale di *Becezoco verde* e la cita con il nome di "*Picchio gallinaccio che viene col passo autunnale nei mesi d'ottobre e novembre*". Fra i picchi "verdi" troviamo anche il Picchio cenerino (*Picus canus*),

simile al Picchio verde, ma di dimensioni leggermente inferiori e con meno rosso sulla testa. Il becco è più corto e sottile e la coda in proporzione più lunga. Il suo volo è decisamente più agile e leggero del congenere e il suo "canto" è simile, ma va tipicamente rallentando e spegnendosi verso la fine. Appare al primo sguardo di un generale color verde cenere e solo il maschio ha una tacca rossa sulla fronte. In Italia è presente solamente nella zona di nord est, collegandosi il suo areale con quello orientale, principale e vastissimo dell'Eurasia. Un tempo era un tipico picchio "di montagna" per la nostra regione, ma da alcuni anni si è ben insediato nella zona collinare e anche in alcuni boschi di pianura. Occupa una gran varietà di ambienti con boschi di latifoglie e misti a conifere e si spinge anche a quote di montagna al limite della foresta, dove occupa anche ripidi



Il Picchio cenerino è complessivamente simile al Picchio verde, ma di dimensioni leggermente inferiori e di struttura più compatta. Si distingue dal congener anche per la colorazione più grigiastra (solo il maschio ha una piccola tacca rossa frontale) e per il volo più agile e leggero.



Il Picchio cenerino (nella foto una femmina all'imboccatura del nido) ha abitudini meno terrestri del Picchio verde a causa della alimentazione meno specializzata: ricerca il cibo infatti più frequentemente anche sui rami e tronchi marcescenti. Negli ultimi decenni questa specie ha mostrato un deciso allargamento dell'areale riproduttivo nella regione occupando anche vari territori nei boschi di pianura.

pendii e valloni rocciosi purché con qualche presenza di faggi, larici o altre conifere. Essenziale è la presenza in queste zone di almeno alcuni alberi vecchi e marcescenti. La coppia durante il mese di maggio (è la specie che si riproduce più tardivamente nella stagione) scava la cavità del nido in tronchi generalmente morti o marcescenti, spesso a poca altezza dal suolo.

I nidiacei emettono un richiamo che ricorda il ronzio dei calabroni. È primariamente insettivoro, ma meno specializzato del Picchio verde, e, diversamente da questo, ricerca prevalentemente il cibo sui tronchi e rami marcescenti portandosi sul terreno con minore frequenza. Durante il periodo invernale può nutrirsi anche di semi

ed effettuare movimenti di erratismo altitudinale verso il basso nel caso di stagioni particolarmente rigide. Storicamente il Picchio cenerino è ricordato dal Vallon (1903) come *“Specie rara; non so se nidifichi... da parecchi anni non vedeva alcun individuo e solo nell'Ottobre 1899 ebbi una femmina”*.

Il picchio “di montagna”

Il Picchio tridattilo (*Picoides tridactylus*) è distribuito largamente (con diverse sottospecie) nelle foreste di conifere alle alte latitudini della zona boreale di Europa, Asia e America. Più a sud, sulle Alpi orientali, come anche in altri complessi montuosi dell'Europa centrale e dell'Asia



Il Picchio tridattilo, come testimonia il nome, ha la particolarità di avere il piede solamente con tre dita. Diffuso largamente alle alte latitudini di tutta la zona boreale, sui rilievi delle Alpi è considerato un relitto glaciale. La specie è presente anche se poco comune sulle montagne interne della regione dove si può rinvenire nei boschi maturi di conifere a quote che vanno dai 1200 m s.l.m. fino al limite superiore della foresta.

esistono popolazioni isolate, veri e propri relitti glaciali di una specie legata ai climi freddi. Le sue dimensioni sono leggermente inferiori di quelle del Picchio rosso maggiore, la colorazione del piumaggio è bianca e nera con fitte barrature e il solo maschio ha una tacca gialla sul vertice. Quello che però distingue questo picchio da tutti gli altri rappresentanti della famiglia è il fatto di avere il piede con tre sole dita. Nella nostra regione lo troviamo nelle zone della Carnia e del Tarvisiano in alcune foreste di abete rosso e larice, non molto fitte, preferibilmente con presenza di vecchi alberi morti e marcescenti. Si nutre principalmente di larve di coleotteri e altri insetti xilofagi, ma anche di ragni e



Pur appartenendo all'ordine dei piciformi, le forme e il comportamento del Torcicollo ricordano un passeriforme. A tradirne l'appartenenza sono i piedi "zigodattili" (due dita in avanti e due all'indietro) tipici dei picchi. Un tempo specie comunissima nella nostra regione è attualmente in grave tracollo e da alcune zone è addirittura scomparso.

molluschi che ricerca effettuando buchi nella corteccia. In primavera ha l'abitudine di nutrirsi di linfa effettuando caratteristici fori che costituiscono tracce orizzontali a strisce parallele sui tronchi. È una specie piuttosto rara e per osservarla occorre attraversare in silenzio alcune zone selvagge e prive di sentieri solitamente oltre i 1400 m s.l.m. cercando di udire il suo debole tambureggiamento o il richiamo simile a quello del Picchio rosso maggiore. Pur avendo un comportamento discreto e poco appariscente si lascia osservare anche da pochi metri di distanza senza fuggire. Per il passato abbiamo la testimonianza del solito Vallon (1903) che lo definiva "Rarissimo. Non mi è noto che un solo caso di cattura. Il mio amico Ruggero Bayer ebbe la fortuna di uccidere una femmina dodici anni fa nei boschi di Pontebba" (gli ornitologi di un

tempo più che il binocolo usavano il fucile).

Il picchio "formichiere"

Appartiene alla famiglia dei picchi anche il Torcicollo (*Jynx torquilla*) anche se a prima vista ricorda un Passeriforme. Infatti la struttura e gli atteggiamenti possono ricordare più un passero, con cui condivide anche le dimensioni, che un picchio. Non possiede la coda rigida e il suo becco è debole, non in grado di scavare. A tradire esteriormente le sue origini sono i piedi zigodattili con cui si arrampica sui tronchi e la lunghissima lingua che utilizza soprattutto nei formicai. Le formiche e le loro larve costituiscono il principale alimento per questa specie (in friulano è noto come *furmiâr* e, in alcuni luoghi, come *papefurmiis*) che si trattiene sul terreno per la maggior parte del tempo dedicato alla caccia. Per nidificare utilizza

cavità già esistenti nei tronchi, ma anche nei muri dei manufatti, nelle cassette nido, ecc., non disdegnando l'imboccatura dei tubi utilizzati per sorreggere le reti antigrandine. La sua colorazione lo rende quasi invisibile quando sta immobile: tale mimetismo "criptico" è favorito dalla colorazione ricca di barrature grigie e marroni che lo confondono mirabilmente con il substrato della corteccia. Il Torcicollo deve il suo nome italiano (e quello inglese *Wryneck*) alla particolare abitudine di muovere la testa e il collo quasi fosse un serpente nei momenti di difficoltà; si tratta, probabilmente, di un sistema difensivo nei confronti dei predatori. Per tradurre questo aspetto il friulano ha *cuel stuart* come sinonimo di *furmiâr*.

È una specie largamente diffusa alle medie latitudini dall'Atlantico al Pacifico ed è migratrice, raggiungendo durante la cattiva stagione anche le regioni subtropicali. Nelle nostre zone frequenta boschi radi e campagne alberate dove arriva nel mese di aprile e fa sentire il suo tipico verso che suona come un prolungato e lento "qui-qui-qui-qui". Mentre un tempo era dovunque comunissimo, dal mare fino alla media montagna, negli ultimi decenni ha purtroppo subito un grave tracollo numerico ed è addirittura scomparso da vaste zone come nidificante. Pare che in questo triste processo, oltre alla distruzione e alla trasformazione degli habitat adatti alla riproduzione e alla alimentazione, una grande parte della responsabilità sia da riferire all'uso dei pesticidi.



I FALSI PICCHI

Esistono due specie che portano il nome di picchio, ma che in realtà appartengono all'ordine dei passeriformi: sono il Picchio muratore (foto sopra) e il Picchio muraiolo (foto sotto).

Il primo, che frequenta i boschi di tutta la regione, ha un comportamento convergente con quello dei veri picchi muovendosi con agilità su tutte le superfici legnose e camminando sia verso l'alto che verso il basso. La denominazione di muratore deriva dalla grande abilità con cui questo uccello impasta col fango alcune cavità del legno e ne chiude le aperture lasciando solo una piccola entrata che porta al nido.

Il secondo vive e nidifica sulle rocce strapiombanti della montagna dove si arrampica attaccandosi con le lunghe unghie appuntite. I suoi colori vivacissimi e il suo volo particolare ricordano una farfalla delle rocce.



Bibliografia

AA.VV. (2018). *Atlante degli uccelli nidificanti in Svizzera 2013-2016*. Vogelwarte.ch.

BirdLife International (2004). *Population Estimates, trends and conservation status*. BirdLife Conservation Series.

Brichetti P. & Fracasso G. (2007). *Ornitologia Italiana. Vol. 4*. Edizioni Alberto Perdisa, Bologna.

Dentesani B. (2011). *Uccelli del Friuli Venezia Giulia*. Editrice CO.EL., Udine.

Schiavuzzi B. (1883). *Materiali per un'avifauna del territorio di Trieste fino a Monfalcone e dell'Istria*. Boll. Soc. Adr. Scienze Naturali, Trieste.

Vallon G. (1903). *Fauna ornitologica friulana*. Boll. Soc. Adr. Scienze Naturali, Trieste.

I NOMI DEI PICCHI, IL PICCHIO NEI NOMI

Il friulano *pic* (plurale *pics*) viene dal latino *pīcus*, lingua nella quale aveva il medesimo significato. L'italiano 'picchio', invece, viene da *pīculum*, un diminutivo di *pīcus* che, con ogni probabilità, apparteneva solo al latino volgare. Forse l'origine è onomatopeica: con *pic* si sarà voluto esprimere il movimento rapido e il rumore secco che fanno questi uccelli quando martellano il legno degli alberi.

Il nome francese, tanto nel singolare che nel plurale, è identico a quello friulano e ha, ovviamente, la stessa origine. Il nome inglese, che può essere tanto *woodpecker* che *pecker*, viene dal verbo *to peck* 'beccare'; nel primo caso, porta l'aggiunta di *wood* 'legno', ma anche 'bosco'.

Pic, in friulano, è nome generico dei picchi ma, se non segue una specificazione, con esso si può intendere *Dryocopus martius* (*black woodpecker* per gli inglesi). Lo stesso può prendere i nomi di *pic neri* e di *picot*.

Con *pic de corone* o *pic ros* si indica *Dendrocopos major* (per gli inglesi è *great spotted woodpecker*). Appartiene al gruppo dei picchi rossi anche *Leiopicus medius* che in friulano suona *pic mezan*.

Picus viridis (*green woodpecker*) non poteva che essere *pic vert*; gli accostiamo il simile, seppur più piccolo e più grigio, *pic grīs* che porta il nome scientifico di *Picus canus* (*grey-headed woodpecker* in inglese).

Il triestino non si differenzia dal friulano perché ha *pic*, con la variante *picoto*, ma usa anche l'italianismo *picchio*; interessante il sinonimo *beca zoco*, dove con *zoco* si intende un ceppo, un tronco.

Più ardua la spiegazione dei nomi scientifici.

Dryocopus martius: il nome del genere viene dal greco, dove con *kopos* si intende 'colpo', mentre *dryo* dal significato di 'albero' è passato a quello di 'quercia'. *Martius*, il nome della specie, si collega a Marte, dio della guerra, forse perché il martellare del picchio ricorda i tamburi di guerra.

Dendrocopos: dal greco *dendros* 'albero' (come dendrologia 'lo studio degli alberi') e *kopos* 'colpo'.

Infine un cenno onomastico: nella nostra regione non è raro il cognome Picco (Bordano con Interneppo, Alessio, Flaibano, Carpacco di Dignano, Martignacco, ecc., ecc.) e, per quanto la sua origine possa essere suscettibile di più spiegazioni, riteniamo assai probabile che alla base vi sia il friulano *pic* 'picchio'. A Picco possiamo associare i più rari Picotti (Civdale, Latisana, Socchieve, ecc.) e Picotto (Pertegada).

Si tratterebbe, quindi, di cognomi derivati da un soprannome di persona. Non sono rari altri uccelli nella nostra onomastica: Merlo, Merlino, Merluzzi, Quaglia, Quaiattini, Zoratti, Garlatti, Passero, Cisilino, Dordolo, Lodolo, ecc.

Talvolta i soprannomi di persona traducono le conoscenze ornitologiche e la passione per l'uccellazione che, spesso, andavano a braccetto in tanti nostri villaggi. Ad esempio a Trasaghis troviamo o, meglio, trovavamo, *Vuitta* (la femmina dei lui) e *Bàndula* (ballerina) tra le donne, *Fora* (scricciolo), *Sefa* (cincia mora), *Dudo* (gufo reale), *Gjiriula* (porciglione) tra gli uomini. Nell'ambito di questi ultimi il più appassionato uccellatore era detto *Pic*, soprannome che si tramanda alla discendenza e alla attività di famiglia che fornisce tuttora il pane quotidiano alla popolazione: il locale forno si fregia della denominazione *Pik*, con simpatica scritta esornativa che campeggia al suo esterno.

E. C.

Enos COSTANTINI

Un saraceno in Friuli



I

Il *sarasìn* o *paiàn*, cereale asiatico con cinque secoli di friulanità

Il grano saraceno, una cultura estiva a rapido sviluppo e con granella dal buon valore nutrizionale, ha interessato l'alimentazione di friulani per cinque secoli. Come tante altre piante dagli indubbi meriti che hanno fatto la nostra storia alimentare è stato messo al bando dall'agricoltura moderna e ha riacquisito visi-

bilità soprattutto a causa (purtroppo) della celiachia. In effetti non contiene glutine ma, dopo averlo lodato per l'apporto che dà a chi soffre di quella grave intolleranza, ci sentiamo in dovere di ricordare che le altre sue qualità possono far ritenere più che giustificata una sua introduzione nei regimi alimentari attuali.

Infiorescenza di grano saraceno. I fiori, dai petali bianco-rosati, sono sempre abbondanti e ciò rende la fioritura particolarmente attraente.

È un cereale

Il grano saraceno è un cereale anche se non è una graminacea. Chiariamo questo aspetto perché vi è una corrente di pensiero che tende a tacciare di ignoranza chi si ostina ad affermarlo.

Le classificazioni hanno molti fini anche se si possono ricondurre fondamentalmente a due: pratici e scientifici. I primi appartengono alla storia dell'umanità, i secondi sono recenti. Vogliamo dire che il termine "cereale", eminentemente pratico, è nato prima del termine "graminacea", nome scientifico coniato nel latino detto appunto scientifico, e il cui uso in lingua italiana sembra risalire soltanto agli inizi dell'Ottocento (DELI).

Si potrà obiettare che anche "cereale" ha un'origine dotta perché solo ai dotti era noto il nome della dea romana Cerere a cui il nome si rifà. Ciò è vero, ma quei dotti non erano dei botanici linneani, tanto che il termine era usato dal Boccaccio negli anni Trenta del Trecento (DELI). Quando il grano saraceno, nel Trecento o nel Quattrocento, arrivò in Italia, fu del tutto normale inserirlo tra i cereali poiché aveva le stesse funzioni e come gli stessi veniva lavorato. In friulano i cereali erano detti *blave/ blavis* e il saraceno entrò a farvi parte, anche perché non esistevano i botanici tassonomisti a disquisire di *Graminaceae* e *Polygonaceae*.

Facciamo nostro quanto espresso da una fonte autorevole quale la gloriosa Enciclopedia agraria italiana del Ramo editoriale degli agricoltori (REDA) che, nel secon-



Dalla forma delle foglie e dalle infiorescenze si può agevolmente vedere che il grano saraceno non è una graminacea; ciò non gli impedisce, però, di essere considerato un cereale. Le classificazioni botaniche non corrispondono alle classificazioni pratiche e a quelle merceologiche.

do volume, uscito nel 1954, porta, con la firma di Giacomo Acerbo, un corposo articolo destinato ai cereali. Eccone l'*incipit*: “Con la denominazione generica, specificatamente agronomica e merceologica, di *cereali* si designa un gruppo di piante erbacee [...] ossia *Frumento, Segala, Orzo, Avena, Riso, Granoturco, Sorgo, Miglio, Panico e Grano saraceno*” (Acerbo 1954, 501). Si noti che il prof. Acerbo, allora docente di Storia dell'Agricoltura all'Università di Roma, afferma in modo chiaro che si tratta di una denominazione agronomica e merceologica, quindi ogni finalità scientifica di tassonomia botanica viene esclusa.

Prime attestazioni

In Friuli, come nelle altre regioni europee, il grano saraceno fece la sua comparsa nel basso medioevo. Le prime attestazioni risalgono al Trecento e, per il Friuli, viene indicata la metà del Quattrocento (Vouette 2007, 54).

Nelle nostre ricerche lo abbiamo trovato nell'anno 1500 (Stainero 1595, 221) e ciò testimonia, evidentemente, una coltivazione risalente almeno al secolo precedente.

Il nome

In Friuli il grano saraceno è noto coi sinonimi *sarasìn* e *paiàn*. Il primo, come il francese *sarrasin* e l'italiano (grano) saraceno si rifà a “saraceno” che aveva il significato di ‘musulmano’. Il friulano è in realtà più vicino alla forma italiana desueta *saracino* che pare un grecismo (DELI). Non sappiamo se il nome sia dovuto al

colore della granella, oppure a una supposta provenienza come ad es. grano turco per il mais di provenienza centroamericana. Nel caso del grano saraceno, però, il nome potrebbe spiegarsi con una provenienza orientale. Così il DELI riassume le due ipotesi: “Malgrado l'evidenza letteraria, il *grano saraceno*, più che portato dagli Arabi, vuol dire, secondo un antico significato di *saraceno*, ‘grano nero’ (1563 P. Mattioli: “quella spetie di grano, che su'l Trentino si chiama *Formentone*, et in Frioli *Saracino*, per esser nero”, p. 325, ma nell'edizione del 1568 dirà: “il *Saracenicico*... ne fu portato in Italia d'Africa, et però in molti luoghi d'Italia, si chiama *Saracino*”, p. 417).

Il secondo nome, *paian* ‘pagano’, ha un significato analogo perché così si indicavano i saraceni in quanto “infedeli”, concetto che veniva meglio espresso con “pagani”, termine sicuramente più diffuso tra il popolo.

Anche lo sloveno *àjda* ‘grano saraceno’ risale a *àjd* ‘pagano’, la cui base si riscontra pure nei dialetti delle Valli del Natisone come rilevato da Rigoni e Salvino (1999): *èjda* (G), *gèjda* (Drenchia, Montefosca, Stregna), *ghèjda* (Rodda, Scrutto, Vernasso), *jèjda* (Ussivizza).

A Sauris, dove si parla un dialetto tedesco, il nostro cereale è detto *hàdn*, che si può senz'altro collegare con il tedesco letterario *Heide* ‘pagano’. In questa lingua il saraceno è detto correntemente



Fiori di grano saraceno.

Buchweizen (affine all'inglese *Buckwheat*), ma è riscontrabile pure la forma *Heidekorn* ‘grano pagano’ e il tritello di grano saraceno è detto *Heidegrütze* in vocabolari bilingui ad uso scolastico (Sansoni 1975).

Non escludiamo che il friulano *paian* possa essere una traduzione da forme dialettali tedesche o slovene.

A titolo di curiosità diciamo che l'inglese *Buckwheat* non ha nulla a che fare col becco nel senso di ‘caprone’ (*buck*), né il tedesco *Buchweizen* coi libri (*Buch*): si tratta di formazioni che riflettono il nome germanico del faggio (*bece* in inglese antico, *buohha* in antico alto tedesco, ecc.) forse perché il seme del saraceno può avere ricordato quello del faggio (faggiola) o perché se ne faceva un uso simile in alimentazione animale.

A Spilimbergo nel Cinquecento

Nel 1527, anno di carestia nel Friuli occidentale, Roberto di Spilimbergo si lamentò che la sua città “stette 12 zorni e più senza pan de formento e de segala, in Spilimbergo a vender non era se non di miglio e de saraceno” (*Cronaca* 14).

Nello stesso anno abbiamo anche i prezzi dei cereali e ciò consente una prima comparazione col valore monetario (non nutrizionale!) del grano saraceno: “Nell’anno 1527 de maggio si vendeva il formento Lire 10, segala 9, miglio 7, saraceno 6 e soldi 10 e sorgo 5.10” (*ibidem*). Nell’anno successivo la carestia continuò ad infierire e ciò portò le autorità a calmierare i prezzi; ne abbiamo una testimonianza scritta che riportiamo in Tabella 1: il valore relativo dei cereali viene rispettato e ciò consente di trarre alcune in formazioni.

In Tabella 2 si può vedere l’evoluzione dei prezzi a Spilimbergo prima e dopo la carestia (*Cronaca* 18).

Il saraceno ha un piccolo ruolo positivo in quella gravissima carestia; ecco quanto si può leggere nella *Cronaca* suddetta: “*Quelli di Maniago del mese de ottobre, novembre e dicembre andavano con una industria, che la necessità insegnò, per li campi a nidi di sorzi in li quali trovavan biava e la maggior parte sarasin e tal homo trovava in un dì quarte due de sarasin e quelli de Fanna intendendo de questo etiam lor*

	Spilimbergo	Valvasone	Udine
Formento	14.6	15.10	13.8
Segala	11.16	12.14	10.8
Miglio	9.17	10.12	9.2
Orzo	8.7	9.-	7.14
Avena	7.12	8.3	7.-
Spelta	7.1	7.1	6.10
Saraceno	5.15	6.3	5.6
Sorgo (saggina)	4.18	5.6	4.11
Fava	--	12.14	--

TABELLA 1. Prezzi calmierati a causa della carestia del 1528 (*Limitationi per ogni staio a lire venete e soldi*) per tre località friulane come riportato dal nobile Roberto de’ Signori di Spilimbergo nella *Cronaca de’ suoi tempi dal 1499 al 1540*. Si noterà come il prezzo della segala sia sempre quello più vicino al prezzo del frumento, il cereale considerato il più pregiato. Questi due cereali, rispetto agli altri qui riportati, sono a granella nuda e ciò è un vantaggio di non poco conto. Sono, assieme alla spelta, perfettamente panificabili, mentre gli altri possono, tutt’al più, entrare in miscele con essi per dare un pane tanto meno pregiato quanto maggiore è il loro contenuto percentuale. Il miglio poteva entrare nelle minestre, ma era soprattutto utilizzato per fare pappe e polente; si ritiene, anzi, che fosse il cereale più impiegato per la polenta prima dell’avvento del mais. La spelta (*Triticum spelta*) è una delle tre specie di farro (le altre sono *T. monococcum* e *T. dicoccum*); attualmente gode di nuovo di una certa reputazione e con essa si fa normalmente il ‘pane di farro’. L’ultima ruota del carro è sempre il sorgo, all’epoca detto *sorc* e ora *soròs*. La fava ha un prezzo relativamente elevato, anche perché la gente, pur non sapendo nulla di aminoacidi, aveva perfettamente capito il ruolo nutrizionale, complementare a quello dei cereali, delle leguminose (in friulano *liùms*).

	1527	1528	1529	1530
Formento	10.-	14.6	18.-	5.15
Segala	9.-	11.6	13.-	4.-
Miglio	7.-	9.17	12.-	3.-
Saraceno	6.10	5.15	10.-	--
Sorgo	5.10	4.18	9.-	1.-
Avena	--	7.-	--	--
Fava	--	11.16	--	--

TABELLA 2. Evoluzione dei prezzi dei cereali, in lire venete, a Spilimbergo prima e dopo la carestia (*Metide in Spilimbergo messe dai Signori*). Si noti il valore sempre infimo del sorgo (cinque volte meno del frumento) che scende a una lira quando la produzione cerealicola torna normale.

se messino a cercar similmemente e viensino del mese de decembre su la tavella de Solimbergo a cercar e il nostro Capitano vidde lui e ne contava per cosa stupenda che vidde homini in la tavella de Solimbergo da Fanna e zappavano dove che la terra era bucata in un o più lochi appresso l'altro e trovavano un forame cioè un nido o stanza de sorzi e lui vidde che trovorino il nido pien de sarasin in quantità che saria stato in una beretta e lì in quel loco era asciutto e netto come un lastrico e trovorino quattro sorzi li quali li messino in un sacco e disseno che li davano alli putti suoi da mangiar. Io vidi cercar di poi avanti biava per li campi a questo modo” (Cronaca 16).

Nel 1532 ci fu gran passaggio di soldataglia a Spilimbergo (*Lo exercito era mirabile, era più di 40 mille archibugieri italiani e spagnoli...*) e anche la coltivazione del saraceno ne risentì: *“Di poi subito partiti [i soldati] viensi tanta quantità di uccelletti, franzelli e uccelli che mangia biava che era una cosa stupenda e mai si potria creder se un non lo avessi visto. Erano sul tenir de Provesan fin a Sequals e non in altro luogo della Patria. La causa fu perché non tolsino suso li sorghi e sarasini per il rispetto [la paura] de li soldati. [...] Fecino un grandissimo danno e pur assai campi non romasi la mita e in tal niente” (ibidem 32).*

Nella Patria del Friuli restaurata

Una disamina completa dei prezzi delle granaglie per quasi tutto il Cinquecento (dal 1500 al 1593) si ha nella *Patria del Friuli restaurata* di Jacopo Stainero che vide la luce nel 1595. Non possiamo qui riportare quell'ingente mole di dati; da essi deduciamo soltanto che il nostro cereale non mancò mai per quell'arco di tempo sul mercato di Udine, con un valore commerciale “penultimo”, compreso tra il miglio

e il sorgo, questo sempre buon ultimo.

Prendiamo soltanto i due anni estremi. Nel 1500 il frumento valeva 4:10, il miglio 2:00, il saraceno 1:18, il sorgo 0:16 (le fave 3:00 e i fagioli 4:12). Nel 1593 il frumento valeva in media 10:95, il miglio 9:19, il saraceno 6:18, il sorgo 5:17 (le fave 13:00 e i fagioli 18:00). Nello stesso libro il *sarasino* è citato tra i “minudi”, cioè i cereali estivi, insieme a miglio e sorgo (pag. 186).

	anno			
	1500	1510	1520	1527
Frumento	4:10	4:02	3:10	11:15
Saraceno	1:18	1:05	1:12	5:10
rapporto	3,47	3,82	2,76	2,1

TABELLA 3. Valore del grano saraceno rapportato a quello del frumento nel primo quarto del XVI secolo sul mercato di Udine. Come si vede la variazione non è stata trascurabile: nel 1510 il frumento valeva quasi quattro volte più del saraceno, mentre nel 1527 valeva circa il doppio.

	anno	
	1583	1593
Frumento	10:16	10:95
Saraceno	4:15	6:18
rapporto	2,44	3,08

TABELLA 4. Valore del grano saraceno rapportato a quello del frumento verso la fine del XVI secolo sul mercato di Udine. Come si vede anche qui c'è stata una variazione, non altissima, ma neppure trascurabile.

Nel Seicento

Apriamo anche il Seicento con una comparazione di prezzi perché riscontriamo una “novità” di un certo peso: l'arrivo del mais (sorgo turco). I seguenti prezzi, in lire (L.) e soldi (ss.), riferiti allo staio,

risalgono al 1622 (dal Bollettino della Società filologica friulana, n. 1 del 1941, pag. 38). Si noterà che il nuovo arrivato ha un valore inferiore a quello del saraceno, ma comunque superiore a quello del sorgo che ha rapidamente in

gran parte sostituito avendo un ciclo vegetativo del tutto simile. Il mais stava muovendo i primi passi e si sarebbe presto imposto come principe dei cereali alimentari, relegando tanto il saraceno quanto il miglio a un ruolo ancillare.

Frumento	L. 17	ss. 10
Sigala	L. 12	ss. 10
Fava	L. 12	ss. –
Avena	L. 5	ss. 15
Pirra	L. 4	ss. 10
Miglio nuovo	L. 7	ss. 10
Sorgo turco	L. 7	ss. –
Sarasin	L. 10	ss. –
Sorgo rosso	L. 4	ss. 10

Un'altra testimonianza seicentesca ci viene dal poeta Ermete di Colloredo (*Poesie scelte*, 104) quando vuole dare voce alle lamentele di una serva nei confronti delle padrone che non le assicurerebbero un vitto decente:

*Dut l'Istat sin san Martin
Mi han dat simpri pan di vrae,
E l'Inviar po plen di scae,
Di soròs e sarasin.*

(Durante tutta l'estate fino a San Martino / mi hanno sempre dato pane di zizzania, / e d'inverno poi pieno di scaglia, / di sorgo e di saraceno).

Qui emerge la cattiva immagine che doveva avere il saraceno perché si accompagna al pane di zizzania, cioè un pane fatto con un frumento infestato dal *Lolium temulentum* L. che conteneva alcaloidi in grado di intossicare chi se ne nutriva, dando spesso sintomi simili alla ubriacatura. Con "scaglia" si potrebbero intendere impurità del frumento come pula,



Apice vegetativo con infiorescenze del grano saraceno.

frammenti di paglie, sassolini, o anche pietruzze rilasciate da macine di cui si era trascurata la manutenzione o, ancora, parti dei tegumenti del sorgo e del saraceno che possono residuare quando alla decorticatura non segue una accurata vagliatura.

Sta di fatto che il pane fatto con sorgo e saraceno non godeva di buona fama e, soprattutto per il primo, si nutriva un grande disprezzo.

Nel Settecento

Il goriziano Michele Tuzzi nelle *Dissertazioni di agricoltura per accrescere i prodotti del Friuli austriaco* (1777), mette l'accento sulla rapidità del ciclo del saraceno: "... Si impieghi adunque più terra in quella sorta di grano turco, che da noi dicesi cinquantino, il quale come matura per tempo,

così è più sicuro, che dal sole non sarà danneggiato; oltre di che in quella terra dopo il raccolto si potrà seminare il saraceno, o se fosse destinata a frumento, dopo il riposo di molti mesi questo prodotto sarà molto più abbondante" (Tuzzi 1777, 94 / 109).

Si noti che la denominazione *saraceno* sarà da ritenersi qui un friulanismo piuttosto che un arcaismo italiano.

Confusione botanica

Nel 1753 Carlo Linneo, il padre dell'attuale nomenclatura botanica, chiamò *Polygonum fagopyrum* il grano saraceno. Per motivi che ci sono ignoti altri studiosi del mondo vegetale intervennero nella sua denominazione: nel 1792 il botanico francese Jean Emmanuel Gilibert lo chiamò *Fagopyrum sagittatum*, nel 1794 il tedesco

Quartesi, che annualmente si riscuotono dal Rever. Parroco di Majano, e Farla secondo il computo dell'ultimo Quinquennio, che principia del 1764. inclusive fin tutto l'Anno 1768. inclusive.

10. Formento	St. 19: p. 1
11. Sigalla	St. 8: p. $\frac{1}{2}$
12. Mistura vulgo Trabachia	St. 3: p. 3
13. Orzo	St. 1: p. 2
14. Avena	St. 1: p. 1
15. Fava	St. 1: p. -
16. Lenti	St. -: p. $\frac{1}{2}$
17. Sorgoturco	St. 83: p. 1
18. Sorgorosso	St. 10: p. 3
19. Miglio, e Sarafino in tutto	St. -: p. 2
20. Vino	Co: 20: S. 1
21. Paglia	Carra 3: -
22. Canevo grezzo senza petinare	Lib. 8: -
23. Lino grezzo	Lib. 20: -
Omiffis.	

Soltanto due *pesenâi* (p.2), comprensivi di miglio e saraceno, entravano nel quartese del parroco di Majano nella seconda metà del Settecento. Il *pesenâl* era misura di capacità per aridi che corrispondeva a circa 12 litri e mezzo. In compenso il parroco ha diritto a 19 staia (St.) e un pesenale di "Formento" e ben 83 staia e un pesenale di "Sorgoturco". Uno stajo corrispondeva a 73 litri. Quanto al bere il parroco poteva contare su 20 conzi (Co) e una secchia (S.) di vino. Il conzo era unità di misura per liquidi che equivaleva a 79,3 litri e la secchia era la quarta parte del conzo. Ne possiamo dedurre che il *plevan*, e la sua *massàrie*, non pativano la sete.

Conrad Moench gli assegnò il nome *Fagopyrum esculentum*, che ancora riscontriamo nell'uso, e nel 1883 fu la volta di un altro tedesco, Hermann Karsten che col suo *Fagopyrum fagopyrum* sembra avere avuto meno successo. Tutto ciò lasciò indifferenti i friulani che continuarono a usare i nomi *sarasìn* e *paiàn*, mentre crea delle insicurezze in chi scrive: i nomi botanici sono nati per evitare confusioni e fraintendimenti e, pur comprendendo le ragioni dei tassonomisti, non si può affermare che questi non creino disorientamento. Situazione simile per il *Polygonum tataricum* di Linneo (1753):

divenne *Fagopyrum tataricum* nel 1791 grazie a Joseph Gaertner, botanico tedesco, per essere battezzato l'anno dopo *Fagopyrum subdentatum* dal già citato Jean Emmanuel Gilibert. Abbiamo tratto questi nomi dalla *Nuova Flora analitica d'Italia* di Adriano Fiori (1969).

In una statistica napoleonica del 1807

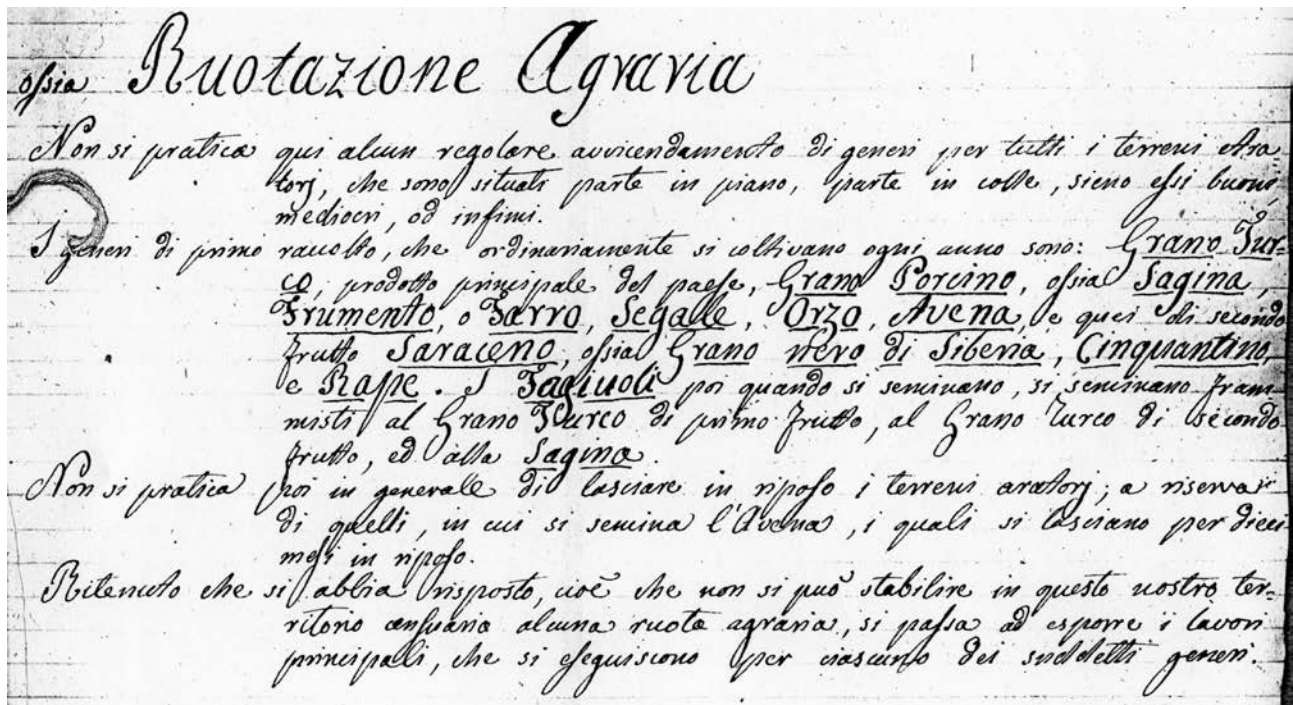
Una "statistica napoleonica" del 1807 offre un quadro, forse più qualitativo che quantitativo, per quella parte del Friuli che la burocrazia dell'epoca aveva denominato "Dipartimento di Passa-



Il saraceno visto dall'alto: si nota molto bene la caratteristica forma sagittata delle foglie.

riano". Elenchiamo qui i cantoni, una unità amministrativa che prese anche i nomi di mandamento e distretto, e i comuni in essi compresi dove viene menzionato il saraceno tra i "grani coltivati". Non vi è in ciò nessun intento quantitativo, ma la panoramica ha nondimeno un valore esemplificativo. Sicuramente il grano saraceno era presente anche nella maggior parte dei comuni che non si trovano in questo elenco, ma sarà stato presente in modo più discreto, o il compilatore della statistica non avrà ritenuto opportuno menzionarlo in quanto secondario rispetto ai cereali più diffusi che sono sistematicamente il frumento (tranne che in alcune plaghe montane) e il mais (formentone, sorgoturco), seguiti dal sorgorosso.

La suddivisione amministrativa non era quella attuale e vi compaiono comuni che ora sono in Slovenia.



Cantone di Udine. Comuni di Udine, Feletto, Lauzacco, Mereto di Tomba, Pozzuolo, Zugliano.

Cantone di Tricesimo. Comuni di Tricesimo, Lauzana (produzione di 240 staia, contro le 720 di frumento e le 3.200 di sorgoturco), Reana.

Cantone di S. Daniele. Comune di S. Daniele.

Cantone di Paluzza. Comuni di Arta, Cercivento di Sopra, Paularo di Incarojo, Piano, Rivalpo con Valle e Lovea, Salino, Sutrio, Zuglio e Formeaso.

Cantone di Rigolato. Comune di Rigolato.

Cantone di Ampezzo. Comune di Ampezzo.

Cantone di Gradisca. Comuni di Lucinico e S. Lorenzo.

Cantone di Cormons. Comuni di Ceron superiore per Oslavia e Piuma, Ceron superiore per Podgora.

Cantone di Palma. Comune di Gonars.

Cantone di Cividale. Castello della Beata Vergine del Monte,

La diffusione nell'Ottocento del grano saraceno è documentata anche dagli Atti preparatori del catasto austriaco. Qui vediamo come questo cereale entrasse nella "Ruotazione Agraria" fra le colture di "secondo frutto", cioè di secondo raccolto, come il mais Cinquantino e le rape. Saraceno e "Grano nero di Siberia" appaiono come sinonimi anche se il secondo nome viene solitamente assegnato alla specie affine *Polygonum tataricum*.

Corno, Creda, Podpecchio, Sedula, Starasella, Vernasso (Pegliano, Montefosca).

Cantone di S. Pietro degli Schiavoni. Comuni di S. Pietro, Drenchia, Grimacco, Lasiz, Luico, Rodda, S. Leonardo (Clastra, Cosizza, Cravero, Merso), S. Leonardo (Iainich, Altana), Stregna, Vernasso.

Cantone di Faedis. Comune di Bergogna.

Negli Atti preparatori del catasto austriaco

Una buona fonte per conoscere l'agricoltura dell'Ottocento è fornita dagli Atti preparatori del catasto austriaco stilati nel 1826. Alcune notizie sul saraceno emergono, ad esempio, negli Atti relativi ad Ara di Tricesimo, quando

trattano della *Ruotazione Agraria*: "Non si pratica qui alcun regolare avvicendamento di generi per tutti i terreni Aratorj, che sono situati parte in piano, parte in colle, sieno essi buoni, mediocri, od infimi.

I generi di primo raccolto, che ordinariamente si coltivano ogni anno sono: Grano Turco, prodotto principale del paese, Grano Porcino, ossia Sagina, Frumento, o Farro, Segalle, Orzo, Avena, e quei di secondo frutto Saraceno, ossia Grano nero di Siberia, Cinquantino, e Rape. I Fagiuoli poi quando si seminano, si seminano frammisti al Grano Turco di primo frutto, al Grano Turco di secondo frutto, ed alla Sagina.

Non si pratica poi in generale

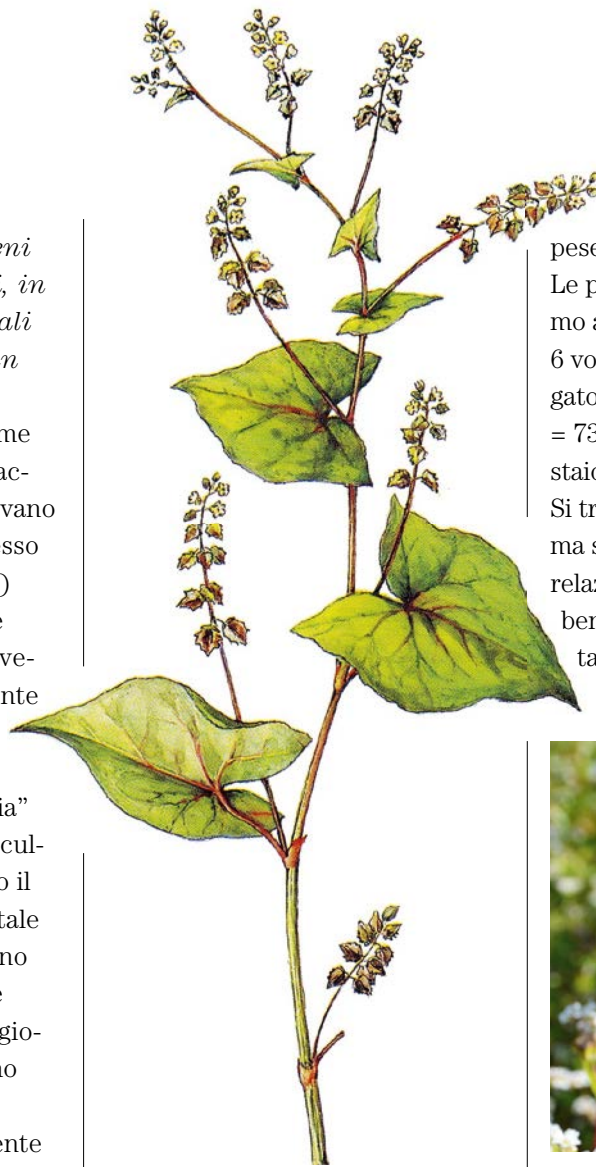
di lasciare in riposo i terreni aratorij; a riserva di quelli, in cui si semina l'Avena, i quali si lasciano per dieci mesi in riposo”.

Qui il saraceno si trova assieme ad altre colture di secondo raccolto (le sottolineature si trovano nel manoscritto originale presso l'Archivio di Stato di Venezia) come il mais cinquantino e le rape: la brevità del suo ciclo vegetativo si dimostra un evidente vantaggio.

Ci pare interessante anche il nome “Grano nero di Siberia” che sicuramente si deve alla cultura del perito che ha redatto il documento: è probabile che tale nome fosse in voga nell'italiano del tempo e conosciuto fra le persone colte della nostra regione. Vi è da dire che con ‘grano saraceno di Siberia’ o ‘grano siberiano’ si intende solitamente il *Polygonum tataricum* L. (o *Fagopyrum tataricum* Gaertn.), ma riteniamo che quello coltivato in Friuli fosse, almeno in larga prevalenza, il *Polygonum fagopyrum* L.

Dati economici ed agronomici

Gli *Atti preparatori* del catasto austriaco di Tricesimo (1826) ci forniscono anche dei dati economici ed agronomici. Innanzitutto pare di capire che si potessero fare due cicli colturali; le informazioni non sono chiare, ma pare trattarsi di una semina precoce e di un secondo raccolto, cioè saraceno dopo saraceno nella stessa stagione. I costi, riferiti ad un campo friu-



Polygonum tataricum. Anche questa specie era coltivata nella nostra regione.

lano ed espressi in lire, erano i seguenti:

aratura	£ 9
erpicazione	£ 3
semina	£ 0,10
sfalcio	£ 7

Il trasporto in azienda e la battitura si pagavano con la paglia.

Per avere termini di confronto: la prima zappatura del mais costava £ 8...

Il seme impiegato per unità di superficie (il campo friulano) era di

pesenali 4 (un pesenale = 12 litri). Le produzioni variavano moltissimo a seconda dell'annata: da 2 a 6 volte la quantità di seme impiegato. Tradotto in staia (uno staio = 73 litri circa) si andava da uno staio e mezzo a 4 staia e mezzo. Si tratta di numeri piuttosto bassi, ma si sa che gli estensori di queste relazioni si mantenevano prudenti, ben sapendo che lo scopo del catasto era eminentemente fiscale.



Il più grande inconveniente agronomico del grano saraceno è probabilmente la sua maturazione scalare: qui, sulla stessa infiorescenza, si vedono fiori, semi immaturi (verdi) e semi maturi (color marrone). Fotografia di Riccardo De Infanti.

Vocabolari

Nel 1862 uscì il *Vocabolario botanico friulano* di Giulio Andrea Pirona che riporta *sarasìn*, col sinonimo *pajàn*, tra le piante coltivate. La successiva edizione del 1871 nulla aggiunge a questa scarsa informazione.

Può essere tuttavia interessante sapere che delle piante spontanee quali *Polygonum viviparum* e *P. bistorta* sono dette *sarasìn*

salvadi e *pajàn salvadi* dove *salvadi* sta per 'selvatico, non domestico, non coltivato'. Essendo piante appartenenti allo stesso genere botanico l'ignoto ermenauta vi avrà visto o intuito delle somiglianze col nostro cereale, ma la chiara desostantivizzazione prova la diffusione, e anche l'antichità, dei vocaboli *sarasìn* e *paiàn* tra i friulani. Lo stesso potrebbe dirsi per *paianùt* diminutivo di *paiàn* che denomina la *Saxifraga tridactylites* L., pianta spontanea che si trova sui muri e sui tetti (Pirona 1862).

Il *Vocabolario friulano* dell'abate Jacopo Pirona, uscito nel 1871 ci informa che la paglia del saraceno ha un nome specifico: *sarasinàzze* (*sarasinace* in grafia modernizzata): "Fusti del grano saraceno, dopo battuto il grano". Il *Vocabolario friulano* detto Nuovo Pirona (NP), aggiunge "... che si adoperano per far lettiera alle bestie".

Sarasinazze (-ce) viene da *sarasìn* con l'aggiunta del suffisso femminile -àzze / -àce che indica somiglianza o appartenenza.

Prezzi nell'Ottocento sulla piazza di Udine

Il *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana uscì dal 22 novembre 1855 al 15 novembre 1925. In esso possiamo trovare i *Prezzi medî delle granaglie ed altre derrate* sulle principali piazze di mercato della provincia di Udine. Sappiamo, così, che nel dicembre 1855 il saraceno sul mercato di Udine valeva lire 8.05 allo staio, mentre il frumento era

	anno				anno		
	1855	1860	1870		1855	1860	1870
Frumento	24.61	6.10	17.53	Granoturco	11.87	4.63	8.44
Saraceno	8.05	2.66	7.24	Saraceno	8.05	2.66	7.24
rapporto	3.05	2.29	2.42	rapporto	1.47	1.74	1.16

TABELLA 5. A sinistra il valore del grano saraceno rapportato a quello del frumento verso la fine del XIX secolo sul mercato di Udine. A destra lo stesso valore rapportato al granoturco che era diventato cereale fondamentale nell'alimentazione.

	anno					
	1855	1860	1864	1870	1880	1885
Grano saraceno	8,05	2,66	2,88	7,24	11,20	8,05
Frumento	24,61	6,10	5,58	17,53	22,00	24,61
Sorgoturco	11,87	4,63	3,70	8,44	11,00	11,87
Sorgorosso	5,67	2,02	2,36	5,10	7,00	5,67
Segala	14,86	3,53	3,40	10,83	17,00	14,86
Fagioli	14,64	7,36	6,43	12,54 (20,86)	--	14,64

TABELLA 6. Prezzi del grano saraceno sul mercato di Udine in alcune annate dell'Ottocento. I dati vanno letti in senso verticale piuttosto che confrontati in senso orizzontale dove dovrebbero essere rapportati ai cambiamenti monetari e ai cambiamenti di unità di misura (passaggio dallo staio al quintale). In verticale, invece, si può confrontare il valore di mercato del saraceno con quello di altre granaglie di ampia diffusione.

Nel 1870 i fagioli hanno due valori assai diversi: il primo si riferisce ai fagioli di pianura, il secondo a quelli di montagna. Il prezzo premiava, evidentemente, la qualità.

a lire 24.61 e il granoturco a lire 11.87 per la medesima misura. Nel gennaio del 1866 il saraceno era a lire 8.05 (frumento 14.24 e mais 6.84). Nel gennaio del 1883 il nostro cereale valeva lire 7.50 (frumento 17.50 e mais da 9.50 a 12.50).

Come si noterà in questo periodo il valore del saraceno si mantiene relativamente stabile ma, se rapportato al frumento, ha delle grandi oscillazioni. Per un approfondimento di questi aspetti si vedano le Tabelle n. 5 e n. 6.

Un poeta contadino

Verso la fine dell'Ottocento troviamo il nostro cereale nei versi di Florendo Mariuzza, un poeta contadino di buon estro. In una composizione intitolata *Dal Istaat* (Dell'estate) pubblicata nel 1890 su *Pagine friulane* il saraceno è in compagnia di altre colture e ciò ne testimonia la vitalità in quell'epoca:

*Viva e viva l'abondanze
Dalle fruttuose istaat!
Sole in chè duch vin speranze
Di racuei tal semenat
E surturch e uardi e fave
E forment e sarasin
Sialle e sorch, e d'ogni blave
Semenade racuein.*

(Viva e viva l'abbondanza / della fruttuosa estate! / Solo in essa abbiamo tutti speranza / di raccogliere nel seminato / e mais e orzo e fava / e frumento e saraceno / segala e sorgo, e di ogni granaglia / seminata raccogliamo).

Nel settembre dello stesso anno, sempre su *Pagine friulane*, una novellina scritta nel dialetto di Ligosullo, testimonia la coltivazione del saraceno in Carnia nella prima metà dell'Ottocento: "... *al tornà a chiasse a mettî cartufolis, paian e seâ ierbe*" (... tornò a casa per seminare patate e saraceno e falciare l'erba).

Quasi una leccornia

Una buona testimonianza circa la presenza del grano saraceno sul desco dei friulani e nella cultura popolare ci è offerta da Valentino Ostermann (1841 - 1904), il nostro primo folclorista, nella sua opera *La vita in Friuli* data alle

Il *Polygonum viviparum* era noto in Friuli come *paian salvadi* e *sarasin salvadi*.

stampe nel 1894. L'Ostermann dedica ampio spazio alle piante, tanto spontanee che coltivate, trattandole in ordine alfabetico in quello che potrebbe essere considerato l'antenato di un vocabolario botanico dove, in luogo della descrizione morfologica del

vegetale, vi è il ruolo giocato nella vita materiale e nelle credenze che sarebbe superficiale tacciare di ignoranza e superstizione. Ecco che cosa scrive del nostro cereale:

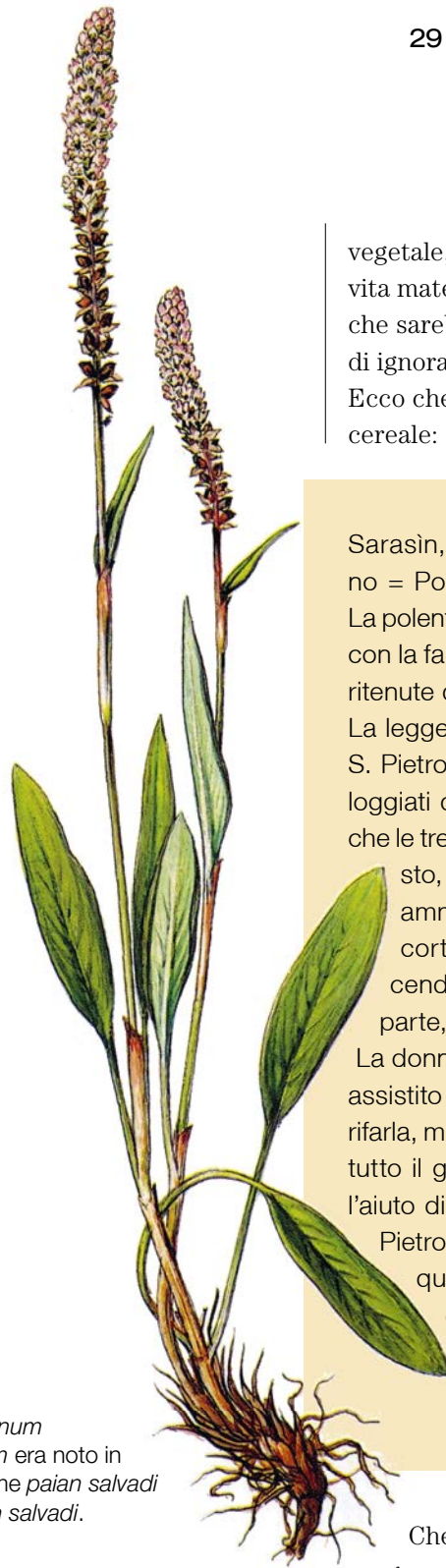
Sarasìn, Paiàn = Grano saraceno = *Polygonum fagopyrum* L. – La polenta e la farinata che si fanno con la farina di questo grano sono ritenute quasi una leccornia.

La leggenda racconta che Cristo, S. Pietro e S. Giacomo furono alloggiati da una contadina a patto che le trebbiassero il frumento. Cristo, invece di trebbiare, fece ammucciare il frumento nel cortile e con un tizzone l'incendiò: il grano andò da una parte, la paglia dall'altra.

La donna (o un vicino), che aveva assistito all'operazione, si provò a rifarla, ma vedendo che si bruciava tutto il grano, implorò piangendo l'aiuto di Cristo. Questi mandò S.

Pietro perché salvasse almeno qualche cosa, e l'apostolo da quel grano mezzo bruciato creò il sarasin.

Che cibi prodotti con questo grano fossero ritenuti quasi una leccornia si può spiegare con il sapore, sicuramente diverso rispetto agli altri cereali e, forse, con la sua relativa rarità. L'aspetto relativo alla leggenda sull'origine del grano saraceno è trattato più avanti in questo scritto.





Inizio Novecento

Nel 1906 uscì la *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia* di Luigi e Michele Gortani che testimonia in modo inoppugnabile come il saraceno fosse ancora diffuso nella nostra regione: “Coltivato in Friuli e Carnia, specialmente nella regione submontana e montana, fino a 1300 (Collina, Sauris), e qua e là subspontaneo”. I due autori riportano i nomi friulani del saraceno, entrambi noti sia in Friuli che in Carnia, e rammentano che, in Carnia, i fusti secchi prendono il nome di *Painûl / Pajanûl*. Questo sarebbe, quindi, sinonimo del sopra citato *sarasinazze*.

Pajanûl (*paianûl* in grafia modernizzata) non è altro che *paian* con l'aggiunta del suffisso *-ûl* che qui indica appartenenza. Circa la presenza del saraceno a Sauris (noto come *hàdn* nel locale dialetto tedesco) vi sono parecchie testimonianze come si vedrà più avanti in questo scritto. Per Collina, invece, un caparbio ricercatore locale, Enrico Agostinis, non ha trovato tracce né orali né scritte della sua coltivazione anche se il nome *pajan* era noto come si può evincere dal vocabolario del locale dialetto (Scarbolo 1947-48, 207).

I Gortani, da bravi botanici, distinguono il *Polygonum fagopyrum* dal *P. tataricum* e documentano la presenza di quest'ultimo: “Coltivato in Carnia come il precedente”. Risultano, poi, interessanti i nomi che questa specie riceve in quell'alta plaga della nostra regione: *Pajan*



Visitors su fiori di grano saraceno (Remugnano di Reana del Rojale, 15 giugno 2019).

todesc, *Panìcul*, *Panìz*. Il primo, che sarebbe ‘grano saraceno tedesco’, potrebbe indicare la provenienza da ambienti di lingua germanica, anche se con *Todesc* si potevano intendere pure vaste parti dell'impero asburgico dove erano in uso lingue slave.

Panìz è una trasposizione semantica, non rara tra i vegetali coltivati, in quanto il *panìz* era il panico, un cereale anticamente documentato in Friuli. Lo stesso potrebbe valere per *panìcul*, la cui base sarebbe da ricercarsi non in *panìz*, bensì in *panì*, l'altro nome friulano del panico documentato fin dal medioevo, a cui sarebbe stato aggiunto il suffisso di origine dotta *-ìcul*. Non ci sentiamo di escludere che in friulano esistesse una forma *panìc* a cui sia stato applicato il suffisso atono *-ul* esprimente un generico rapporto di somiglianza o di appartenenza.

Nel sesto capitolo dei *Promessi sposi*, il Manzoni narra che Renzo, la sera del 9 novembre 1628, si reca a casa dell'amico Tonio e "... lo trovò in cucina, che, con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo d'un paiolo, messo sulle ceneri calde, dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di gran saraceno". È una bella testimonianza della diffusione del grano saraceno. Ci pare che questa fotografia, scattata da Ugo Pellis a Erto il 24 settembre 1935 renda bene l'atmosfera di quel passo manzoniano. Fondo fotografico Pellis, presso la Società filologica friulana, Udine.

Derivati linguistici

Abbiamo già visto che alcune piante spontanee appartenenti al genere *Polygonum* (*P. bistorta* e *P. viviparum*) prendono il nome dal saraceno (*Pajàn salvadi* e *Sarasìn salvadi*). Ciò è confermato, seppur per la sola Carnia, nella suddetta *Flora* dei Gortani.

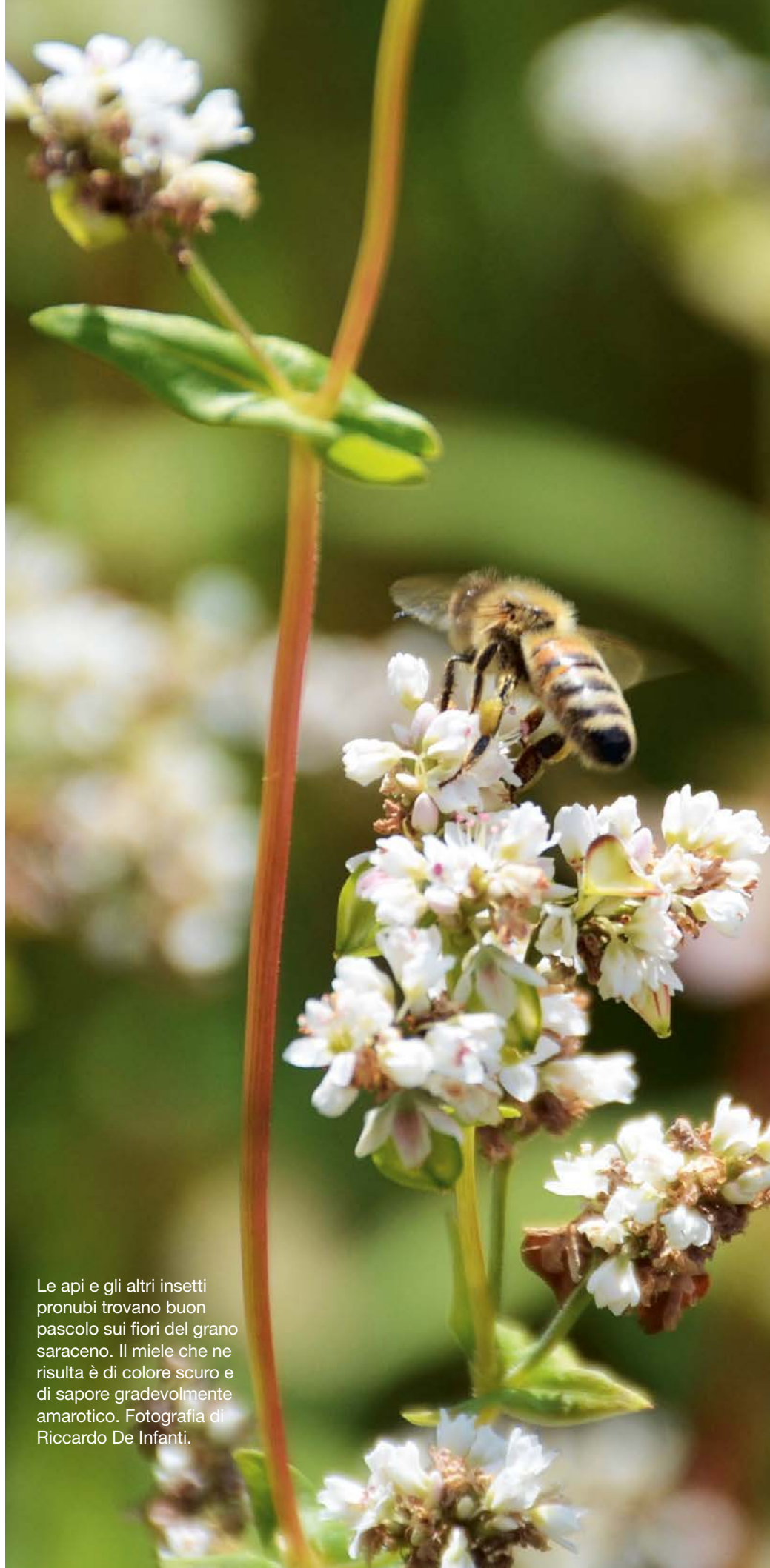
Questa conferma altresì il nome di *Pajanùt* per *Saxifraga tri-dactylites* L.

La stessa opera, poi, arricchisce il lessico botanico friulano che si rifà al grano saraceno: il *Thymus serpillum* va sotto il nome di *Sarasìn di mùr* e alcune specie del genere *Euphrasia* (*E. salisburgensis* Funck, *E. tricuspidata* L., *E. officinalis* L., *E. alpina* Lam.) sono note in Carnia come *Sarasìn di prât*, *Sarasìn salvadi* e *Pajanine*, quest'ultimo evidente diminutivo femminile di *pajan*.

Testimonianze alimentari nel Novecento

All'inizio degli anni Settanta del secolo scorso, quindi nel momento in cui l'alimentazione tradizionale stava brutalmente cedendo il passo a quella industriale, Carlo Dal Cer dava alle stampe un bel libretto in cui sono ancor vivi, seppur in procinto di scomparire o appena scomparsi, dei cibi con un grande passato. Il grano saraceno non poteva mancare e si trova proprio nel pane: "Per lo più [il pane] non era confezionato di sola farina di frumento, ma miscelato con segala, mais, saraceno, patate o zucca" (Dal Cer 1972, 21).

"Il pane veniva un tempo confezionato in casa e, per lo più, non



Le api e gli altri insetti pronubi trovano buon pascolo sui fiori del grano saraceno. Il miele che ne risulta è di colore scuro e di sapore gradevolmente amaro. Fotografia di Riccardo De Infanti.



Sulla destra il seme integro, sulla sinistra il seme decorticato, cioè privato dei coriacei tegumenti esterni. Questa operazione si fa attualmente a macchina, mentre un tempo si provvedeva a una setacciatura manuale dopo la macinazione che consentiva di eliminare almeno una parte dei tegumenti.

era di sola farina di frumento, ma miscelato con mais, saraceno, patate o zucca, a seconda delle zone. Talvolta addirittura il frumento era assente. Ormai è quasi impossibile trovare in commercio questi pani di casa, alcuni dei quali dovevano essere saporitissimi” (*ibidem* 27). Ed ecco il pane di casa di Sauris (*Hausproat*): “ $\frac{1}{4}$ di farina di saraceno + $\frac{3}{4}$ di farina di mais + lievito + acqua + sale, o anche: $\frac{1}{4}$ di saraceno + $\frac{1}{4}$ di segala + $\frac{1}{2}$ di mais (farina) + lievito + acqua + sale” (*ibidem*).

Un nome tipicamente friulano è quello del *pan di paian* (pane di grano saraceno): “Pane a forma conica fatto con farina di frumento e farina di saraceno in parti uguali + sale + acqua + lievito” (*ibidem* 28).

E si torna a Sauris per la polenta, altro piatto-base: “La polenta, a Sauris, veniva sempre fatta con l’aggiunta di $\frac{1}{4}$ di farina di grano saraceno” (*ibidem*).

Infine *las siores*, che in friulano

significa *pop-corn*, erano fatte con “grano saraceno fritto e zuccherato, tipo pop-corn. Per i bambini” (*ibidem* 67). Ora *las siores/lis sioris* sono fatte esclusivamente col mais che si acquista in supermarket in comode confezioni.

Gejdova pulenta

Vesna Leskovic e Dino del Medico indagarono l’alimentazione tradizionale nelle valli in cui si parlano dialetti sloveni. Le loro pubblicazioni, vero distillato di storia della cucina povera, hanno anche un buon sapore etnografico. Nel volume sulla Slavia friulana, in modo azzecato detta “valli del frico e della gubana” troviamo la polenta di grano saraceno (*gejdova pulenta/ajdova polenta*) coi seguenti ingredienti: 2 litri d’acqua, 400 grammi di farina di mais, 250 grammi di farina di grano saraceno (*ajdove moke*) (Leskovic e Del Medico 2002, 119).

Aladino Dorgnath di Jainich di San Leonardo ci ha confermato che il

grano saraceno era coltivato nelle Valli del Natisone fino agli anni Cinquanta del secolo scorso. Si seminava verso la fine di giugno, dopo la raccolta del frumento col quale entrava in rotazione (assieme a mais, medica, patate, fagioli, orzo e avena). La semina era preceduta da una aratura (quasi tutte le famiglie possedevano dei buoi) o, dove questa non era possibile, si praticava una vangatura. La concimazione si faceva con letame e la semina era manuale. Non si praticavano scerbature perché il saraceno cresceva rapido e molto fitto. La raccolta avveniva verso la fine di ottobre: le piante, tagliate con un falchetto, erano raccolte in fasci che si mettevano ad essiccare su apposite impalcature di legno (le stesse che si usavano per il frumento e la medica). Lì stavano per una quindicina di giorni e poi, al coperto, venivano battute a mano su un tronco di legno. La semente così ottenuta era setacciata e le impurità erano date alle galline. Le paglie si davano alle vacche. Il seme veniva poi posto in granaio e rivoltato molto spesso per arieggiarlo. La macinazione, a pietra, si faceva in un vicino mulino, dove si macinava anche il frumento (non il mais). La farina si portava a casa e si setacciava onde separare la “crusca”.

La polenta si faceva con metà farina di mais e metà farina di grano saraceno. Questo non entrava mai nella confezione del pane perché gli avrebbe dato un colore assai sgradito perché ricordava i tempi di guerra in cui si mangiava solo pane scuro.

Nella polenta potevano entrare anche le castagne perché il mais in zona non era abbondante essendo preso di mira da tassi e da uccelli. La semente di saraceno era prodotta in proprio e potevano avvenire scambi della stessa sia tra famiglie che tra paesi.

Conclusione

Attualmente in Friuli il saraceno è coltivato su una decina di ettari, ma si tratta di un “recupero” avvenuto in tempi molto recenti. Visto l'interesse nei suoi confronti ci auguriamo che la superficie aumenti e che aumenti il numero dei coltivatori. I vantaggi agronomici e alimentari della coltura sono evidenti e la produzione locale è l'unico argine possibile a granelle la cui provenienza ci lascia molti motivi di perplessità. Al momento viene per la maggior parte commercializzato sotto forma di farina, ma vi è anche chi lo introduce in alcune paste tradizionali facendo, ad esempio, degli ottimi *blecs*.

Bibliografia

Acerbo 1954 = Giacomo Acerbo, *Cereali*, in *Enciclopedia agraria italiana*, vol. II, Ramo editoriale degli Agricoltori, Federazione italiana dei Consorzi agrari, Roma, 1954.

Cronaca = Roberto de' Signori di Spilimbergo, *Cronaca de' suoi tempi dal 1499 al 1540*, ristampa anastatica dell'edizione stampata nel 1844 a Udine conservata presso la Biblioteca Comunale “V. Joppi” di Udine, a cura della Pro Spilimbergo, dicembre 1991.

Dal Cer 1972 = Carlo Dal Cer, *Tradizioni alimentari in alcuni paesi dell'arco alpino orientale*, Arti grafiche friulane, Udine, 1972.

DELI = *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Zanichelli, Bologna.



Giacomini 1988 = *Scritti friulani* di Caterina Percoto, tradotti, commentati e restaurati da Amedeo Giacomini, Società filologica friulana, Udine, 1988.

Giobi 1890 = Giobi, *L'origin de 'l sarasin*, Pagine friulane, anno III, n. 8, 1890.

Gortani 1905 = Luigi Gortani, Michele Gortani, *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia*, Udine, 1905.

Isabella, Protto, Petris 2005 = Domenico Isabella, Lucia Protto, Doretta Petris, *Mitertokh, proat in sokh... Essn unt lebn in der Zahre - La cultura alimentare a Suris ieri e oggi*, Comune di Sauris, 2005.

Lazzarini 1930 = Alfredo Lazzarini, *Vocabolario Scolastico Friulano - Italiano*, Libreria Editrice “Aquila”, Udine, 1930.

Leskovic e Del Medico 2002 = Vesna Leskovic, Dino Del Medico, *Dežela frike in gubance / Dalle valli del frico e della gubana*, most, piccola società cooperativa, Cividale del Friuli, 2002.

Mariuzza 1890 = Florendo Mariuzza, *Dal istaat*, Pagine friulane, 1890.

NP = Pirona Giulio Andrea, Carletti Ercole, Corgnali Giovanni Battista, *Il Nuovo Pirona - Vocabolario friulano*, Società filologica friulana, seconda edizione, Udine, 1996.

Perusini 1961 = Perusini Gaetano, *Vita di popolo in Friuli - Patti agrari e consuetudini tradizionali*, Leo S. Olschki editore, Firenze, mcmlxi (1961).

Pirona 1862 = Giulio Andrea Pirona, *Vocabolario botanico friulano*, Tipografia Giuseppe Seitz, Udine, 1862.

Pirona 1871 = Giulio Andrea Pirona, *Vocabolario botanico friulano*, Udine, 1871. Allogato a Pirona 1871a.

Pirona 1871a = Pirona Jacopo, *Vocabolario friulano*, pubblicato per cura del D.r Giulio Andrea Pirona, coi tipi dello Stabilimento Antonelli, Venezia, 1871.

Poesie scelte = *Ermes di Colloredo, poesie scelte*, Società filologica friulana, Udine, 1992.

Rigoni e Salvino 1999 = Simona Rigoni, Stefania Salvino, *Vocabolario italiano - natisoniano*, Comitato “Pro Clastra”, San Leonardo, 1999.

Sansoni 1975 = *Dizionario Sansoni Tedesco - Italiano, Italiano - Tedesco*, Sansoni editore, Firenze, 1975.

Scarbolo 1947-48 = Giuseppe Scarbolo, *Il dialetto di Collina*, tesi di laurea, relatore ch.mo prof. Carlo Tagliavini, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Padova, a. acc. 1947-48.

Stainero 1595 = Jacopo Stainero, *Patria del Friuli restaurata*, 1595. Trascrizione e commenti cura di Alessandro Pesaro, Forum, Udine, 2006.

Tuzzi 1777 = Michele Tuzzi, *Dissertazioni di agricoltura per accrescere i prodotti del Friuli austriaco*, Gorizia, 1777.

Vidoni 1933 = Rinaldo Vidoni, *Leggende friulane dal “Contadinel”*, Ce fastu?, IX, 1933. A pagg. 252-253 la leggenda *Il gran saraceno*. È la traduzione in italiano de *Il prim Sarasin* di Caterina Percoto come riportata, in friulano, dal lunario *Il Contadinello* dell'anno 1885.

Vouette 2007 = Isabelle Vouette, *Millet, panis, sarrasin, maïs et sorgho: les menus grains dans les systèmes agricoles anciens (France, milieu de XVIème siècle - milieu du XIXème siècle)*, Université Paris-Diderot, Paris VII, 2007.

IL PRIN SARASIN DI CATERINA PERCOTO

La leggenda relativa alla nascita del grano saraceno ha più versioni. Qui proponiamo quella di Caterina Percoto (1812 - 1887) dove si nota fin da subito la maestria della scrittrice che, in un friulano impeccabile tanto nel lessico che nella sintassi, sa rendere fresca e accattivante una novella popolare appartenente al "ciclo" del *Signôr* e *San Pieri*.

L'abbiamo ripresa, così come la traduzione, dagli *Scritti friulani* di Caterina Percoto, tradotti, commentati e restaurati da Amedeo Giacomini, un volume edito dalla Società filologica friulana nel 1988. La trascrizione del Giacomini si è avvalsa di manoscritti originari, e non di versioni edite.

Il prin sarasin

Al bonave soreli, e tre viandants acanâts dal cjalt, ducj sudâts e plens di polvar, a jentravin te vile. La int inte curtîfs e finive in chê volte di bati, e ancjemò pa l'air e svolave la bule.

– O di cjase! – e diserin chei trê a di une femine che a traviars de palade a la vederin a palotâ forment. E jere une vedue che, zovenate e fuerte, e diventade in chel an capo di cjase, e faseve viodi lis sôs brauris.

Ju fasè entrâ, ur dè di cene, e ju metè a durmî sul toglât, a pat che tal indoman la judassin a bati. San Zuan, San Pieri e il Signôr, in forme di viandants, a durmirin in chê gnot tal fen sul toglât di chê vedue. Tal cricâ dal di San Pieri al sinti a cjantâ il gjal, e

– Su, al diseve, su, spessein a furnîsi, parcè che o vin cenât ben, capîso, e al è di just che uê si lavori.

– Duâr e tâs – i rispuindè il Signôr; e San Zuan si voltà di chê altre bande. No vevin fat un siun, che capità su la vedue invelegnade come un sborf, cuntun bocon di racli in man, e – Cemût la intindiso? – e sberlave – cròdiso di stâ li a poltronâ infin al di dal judizi voâl-tris, dopo vê mangjât e bevût su lis mes spalîs? – E malafessi e lassà lâ une sgnesele a puar San Pieri.

– Veso viodût mo' se no vevi reson? – al diseve il Sant, sfreolansi la spadule; – Eh, sù sù jevìn, e metinsi a vore; senò, lafè, chê spirtade di femine nus regòle di fiestis!

– Duâr e tâs – i tornà a di il Signôr.

– Ma no m'insegnais tant ben vô a mi: eh, si po! e se torne sù?...

– Se tu âs tante paure di une femine – al continuave il Signôr – passe di là, e lasse che al vegni Zuan tal to sît. E ducj i trê si tornàrin a indurmidî.

La vedue, che intant e veve finît di tindi, vidint che mai no capitavin, plene di grinte e tornà su disore cul so racli in man; e cuant che fò a tîr, no s'impensie di passâ di chê altre bande e di petâi un'altre pache propri a San Pieri, intindint di fâ justizie e di mignestrant un pocjîs par om!

San Pieri sbarlufît al saltà di strade fûr dal fen, e che al disès ce ch'al voleve il Signôr, al corè jù in curtîf al cjapà il batâli e al scomençà la prime vie, plui lontan c'al podeve di chel diaul di femenate. San Zuan e il Signôr un momentin dopo a capitarin jù ancie lôr.

Cuant che jerin za ducj sul batût, batâli cuintri batâli, pronts a scomençâ la solfe – Puartimi un stiç – al ordenà il Signor; e fat di moto cu la man che stessin cuiets, al alçà i vôl al cîl, e al preave cidin; e po al dè fûc cul stiç ai cuatri cjantons dal batût.

Ducj stevin a cjâlâ; nissun olsave a movisi né a tirâ il flât. Il batût al scomence a tovâ, si messedin ju balçs e si jevin in pîts cul poc in sù, e pete un salt la flame, e intun atim al è un fûc dut il forment; il stran a gjestre, la paie a çampe, la bule par aiar, si brusin lis moschetis, e criche la schie, e fûr de glume al sclope il gran e al si rodole tal mieç, biel e net come se al fos za palotât e buratât.

La int vaint e s'izenogle devant al miracul. I trê viandants, sence spietâ ringraziaments a jessin dal curtîf. Ma chê femine, invece di pentîsi e pense tal so cjâf che chest al è un biel bati sence strussie, e di strade e fâs netâ il batût, misurâ e puartâ vie il forment; e po ju dal toglât a furie un'altre maniçade di balçs, e ducj in vore a fâ una gnove tindite.

Cuant che verin finît di disleâ, e ch'al ere dut in pront, chê femine savinte, che si crodeve done e parone, e cjape sù jê un stiç cun gran prosopopèe, e va a dâ fûc al batût. Ma cheste volte al ere un altri pâr di màniis; al ardeve dut a vuâl, al pareve un mâr di flamis, e il gran sot vie impiât al coreve sclopetant in fritulis. Cu lis mans in tei cjavêi, vaint disperade, la vedue e cor fûr de vile daûr ai tre viandants, e subit che ju viôt

e si bute in zenglon pintude a contâur la so disgrazie. A jerin lagrimis sinceris, e il Signor i disè a San Pieri: – Pieri, va, salve chel che tu pûs, e insegne a fa ben par mâl. San Pieri al rive sul batût, al fâs il segno de Crôs, la flame si distude, e il gran mieç brusinât al cor dut intun

grum. Deventât neri, pierdude la sô forme, e sclopât in fritulis, nol ere plui forment; ma la benedizion di San Pieri i conservà la farine, e chei gragnei scûrs, pitinins, in forme di trianguì a forin il prin sarasin donât a la tiere.

Il primo grano saraceno

Calava il sole e tre viandanti, sfiatati per la calura, sudati a mollo e imbrattati di polvere, entrarono in paese. La gente, sulle aie, stava finendo di battere il grano, e in aria volava ancora la pula.

– Ohi, di casa! – dissero quei tre a una donna che, attraverso la staccionata, videro intenta a paleggiare il frumento. Era una vedova giovane e forte che, divenuta in quell'anno padrona di casa, stava mostrando le proprie capacità. Li fece entrare, dette loro di cena e li lasciò dormire nel fienile a patto che, l'indomani, l'aiutassero nel suo lavoro. San Giovanni, San Pietro e il Signore, in veste di viandanti, dormirono quella notte nel fienile della vedova. Sul far del giorno, San Pietro sentì cantare il gallo, e: – Su – disse – sbrighiamoci a prepararci perché abbiamo cenato bene, capite, ed è giusto che oggi si lavori –.

– Dormi e taci – gli rispose il Signore; e san Giovanni si voltò dall'altra parte. Non avevano ancora richiuso gli occhi che capitò su la vedova, infuriata come un ramarro, con un grosso bastone tra le mani, e – Come l'intendete voi – gridava – Credete di potervene star lì a poltrire fino al giorno del Giudizio, dopo aver mangiato e bevuto alle mie spalle? –. E lasciò cadere una brutta legnata al povero san Pietro. – Avete visto allora se non avevo ragione? – si lamentò il santo, sfregandosi la spalla... – dai, su, alziamoci e mettiamoci al lavoro; altrimenti quella spiritata di donna ci concia davvero per le feste! –.

– Dormi e taci –, gli ripeté il Signore. – Eh, non me la insegnate tanto bene voi! E

se quella poi torna su? ... –.

– Se hai tanta paura di una donna – replicò il Signore – passa di là e lascia il tuo posto a san Giovanni –. E tutti e tre si riaddormentarono. La vedova, che aveva nel frattempo finito di sbrigare le proprie faccende, vedendo che non arrivavano mai, dura di rabbia, tornò di sopra con il bastone in mano; e quando fu a tiro, non ti pensa di passare dall'altra parte e di dar giù un'altra bastonata proprio a San Pietro, intendendo con questo di far giusto e di distribuirne un poche ciascuno!... San Pietro, tra il confuso e lo sbigottito, balzò fuori dal fieno, e, dicesse quel che voleva il Signore, corse giù in cortile, raccolse il correggiato e cominciò a battere il primo mucchio, tenendosi il più lontano che poteva da quel diavolo di donna. Poco dopo capitarono giù in cortile anche San Giovanni e il Signore. Mentre già tutti stavano sull'aia, correggiato contro correggiato, pronti a cominciare la solfa: – Portami un tizzone – ordinò il Signore; e, fatto cenno con la mano che se ne stessero tutti fermi, alzò gli occhi al cielo e cominciò a pregare in silenzio; poi, con il tizzone, appiccò il fuoco ai quattro cantoni dell'aia. Gli altri stavano a guardare; nessuno osava muoversi, né respirare. Il frumento cominciò ad ardere; i mannelli si rimescolavano e si drizzavano con le spuntature verso l'alto; si levò la fiamma e in un attimo tutto andò a fuoco; la paglia a destra, la pula a sinistra, la loppa in aria; ardono le reste, scricchiola la gruma, e fuori di questa scoppia il grano e rotola nel mezzo, bello e netto come già fosse stato paleggiato

e abburattato. La gente si inginocchiò in lacrime di fronte al miracolo. I tre viandanti, senza attendere ringraziamenti, uscirono dal cortile. Ma la vedova, invece di pentirsi, si mise in testa che quello era stato un bel battere senza fatica; detto e fatto ordina di ripulire l'aia, di misurare e portar via il frumento, e poi giù dal fienile in furia altre bracciate di mannelli, e tutti al lavoro, pronti per una nuova battitura. Quand'ebbero sciolto le balze ed era tutto pronto, quella donna presuntuosa, che già si credeva signora e padrona, prese lei un tizzone e con gran propopea andò a dar fuoco all'aia. Ma stavolta era un altro paio di maniche: tutto prese ad ardere con ugual furia, pareva un mare di fiamme, e il grano, sotto, abbrustolito, scoppiava via in fiori candidi [il testo friulano ha fritulis, una variante di sioris, cioè pop corn]. Con le mani nei capelli, piangendo disperata, la vedova corse fuori dal villaggio dietro ai tre viandanti, e come li vide si gettò in ginocchio pentita a raccontar loro la disgrazia. Erano lacrime sincere, per cui il Signore disse a san Pietro: – Va con lei Pietro, salva quel che puoi e insegna a rendere bene per male –.

San Pietro giunse sull'aia, fece il segno della Croce e la fiamma si spense. Il grano, mezzo abbrustolito, corse tutto in un mucchio. Diventato nero, persa la sua forma e scoppiato, non era più grano; ma la benedizione di san Pietro gli conservò la farina, e quei granelli scuri, piccoli, a forma di triangolo, furono il primo grano saraceno donato alla terra.

Egidio SCREM

Passons di mont

I pascoli di montagna: serbatoi di biodiversità ed elementi qualificanti del paesaggio

C

Coloro che frequentano le vallate alpine non faticano a verificare a distanza di qualche anno il progressivo abbandono dei pascoli in quota, abbandono legato alle mutate condizioni socioeconomiche che hanno quasi azzerato i piccoli allevatori di montagna, ma anche a nuove esigenze della zootecnia imperniata su cicli produttivi e tecniche di allevamento ormai standardizzati. L'abbandono o la

drastica riduzione della secolare utilizzazione dei pascoli montani ha come conseguenza vistosa la perdita di specificità paesaggistica dovuta alla successione secondaria. Con questa espressione si intende l'avvento di una comunità di specie, sempre spontanee, ma del tutto diverse da quelle che per secoli hanno costituito la base nutritiva di bovini, ovini e caprini portati a estivare in montagna.

Il tipico paesaggio dei pascoli montani. Nell'alta valle del Chiarsò, in Carnia, le malghe Ramaz e Meledis bassa sono circondate da boschi di abeti e faggio. Si trovano a quote prossime ai 1000 m e sono tuttora utilizzate. Nel pascolo di Meledis (in secondo piano) già si vedono tuttavia i segni di un'evoluzione della vegetazione legata ad una riduzione dell'attività pascoliva.

I *passons* (pascoli) sono un paesaggio culturale, frutto di lenti e costanti interventi dell'uomo per renderlo più rispondente alle proprie esigenze economiche legate alla monticazione. E come molti paesaggi culturali, anche quello dei *passons* è apprezzato per il suo valore estetico. I pascoli sono dotati di una bellezza, da imputare anche alla distesa morfologia mai aspra, di cui non si fa cenno negli interventi sulle politiche ambientali, così tese a proteggere la biodiversità da perdere di vista il valore estetico. Da sempre mi piace osservare il mondo con lo sguardo di un naturalista-umanista,

rivendicando l'importanza, oggi trascurata o data per scontata, della bellezza. Facendo incontrare natura e cultura potremo percorrere quel crinale, come lo definì Vladimir Nabokov, che congiunge il versante del sapere scientifico con quello opposto dell'immaginazione artistica. Così infatti si esprimeva il celebre romanziere, entomologo per passione, nell'intervista *World of Butterflies* sul "New York Times Book Review", nel dicembre 1952: «*Does there not exist a high ridge where the mountain side of "scientific" knowledge joins the opposite slope of "artistic" imagination?*».

La maggior parte degli studiosi che si interessano di conservazione della natura e del paesaggio, oggi si preoccupano soprattutto della variazione di biodiversità. Ma il naturalista che segue l'evoluzione della vegetazione a seguito dell'abbandono non può trascurare le conseguenze che si scatenano

dalla interazione tra ambiente e sospensione delle attività antropiche, conseguenze che sul piano estetico hanno immediata risposta. La descrizione delle tipologie vegetazionali dei pascoli montani e subalpini affidata alla terminologia propria della Fitosociologia¹, efficace ad esprimere peculiarità paesaggistiche legate alle specie prevalenti delle comunità vegetali, può illustrare condizioni di stabilità e di disequilibrio. Non solo, la descrizione sintetica della vegetazione consente di affrontare poi il problema della biodiversità e quello dei mutamenti delle valenze paesaggistiche.

Tempi storici, tempi biologici

Le culture umanistiche (marxiste o capitaliste) ignorano un parametro fondamentale nella loro analisi storica: il tempo biologico. Da ciò segue una loro staticità e un limite non trascurabile nel programmare il futuro (si veda l'illuminante saggio di Enzo Tiezzi riportato in bibliografia).

Infatti il tempo biologico ci consente di valutare l'evoluzione biologica e la sua unità di misura per misurare il passato è dell'ordine dei milioni di anni. La specie umana è comparsa tre milioni di anni fa quando erano già presenti sulla terra moltissime o quasi tutte le specie animali e vegetali della

nostra biosfera. La storia documentata dell'Uomo (poche migliaia di anni) è un tempo trascurabile rispetto alla storia biologica della Terra, e un infinitesimo matematico di quella geologica. Se poi, esaminando il problema dei pascoli delle nostre vallate, volessimo introdurre anche la scala dei tempi geologici, dovremmo subito affermare che le rocce su cui insistono i pascoli montani e subalpini delle vallate carniche sono prevalentemente quelle del Carbonifero e risalgono a circa 350 milioni di anni fa. Ne segue che le scale biologiche e storiche si sono invertite: i tempi biologici e i tempi storici seguono ritmi decisamente diversi.

Il paesaggio vegetale che caratterizza le nostre vallate è il risultato fisionomico di una associazione di specie floristiche evolutesi negli ultimi 7.000 anni circa, a partire dalla definitiva scomparsa dei ghiacciai della glaciazione Würmiana iniziata 100.000 anni fa. Il ghiacciaio Tilaventino, e i ghiacciai minori a esso collegati, hanno ricoperto per diverse decine di migliaia di anni la regione carnica e, nel momento di massima estensione (tra i 20.000 e i 17.000 anni) sommergevano quasi completamente il territorio (Gortani 1959).

Proprio a questa grande massa di ghiacci dobbiamo ricorrere per farci una ragione di un primo aspetto morfologico unificante i pascoli

¹ È la scienza che studia gli aspetti della vita in comune degli organismi vegetali, avendo come compito essenziale quello di tipizzare gli aspetti della vegetazione. Tipi fondamentali sono le "associazioni" vegetali, aggruppamenti vegetali più o meno stabili e in equilibrio coi fattori ambientali, caratterizzati da una composizione floristica determinata, in cui certi elementi esclusivi o quasi (specie dominanti e specie caratteristiche) rivelano con la loro presenza un'ecologia particolare e autonoma.



Malga Zermula in comune di Paularo. Il pascolo occupa un pianoro esteso, modellato dal ghiacciaio Würmiano sulle fragili siltiti del Carbonifero. Lo circonda un'ampia foresta di conifere, fra le più belle della valle del Chiarsò (foto di Raul Screm).

montani: quello di occupare aree in leggero pendio, a tratti pianeggianti. L'azione di spianamento svolta dai ghiacci a quote elevate interessò infatti le fragili arenarie carbonifere, creando quel modellamento che l'uomo avrebbe in seguito ritenuto ideale per l'impostazione dei pascoli alpini. Il ritiro definitivo del ghiacciaio Würmiano è, per la scala dei tempi geologici, un fatto recentissimo: si calcola che esso fosse completamente fuso ed avesse liberato della sua presenza le valli friulane e carniche 9.000 anni fa, epoca in cui altrove l'*Homo sapiens* stava diffondendosi rapidamente con le sue industrie e con le sue attività agricole che, nella scala veloce dei tempi storici, sostituivano al paesaggio naturale quello antropizzato.

Sui suoli incoerenti liberati dalla presenza del ghiacciaio, sconvolti dalla azione violenta delle acque selvagge di fusione, prese avvio una successione primaria di colonizzazione da parte di specie vegetali che in tempi abbastanza rapidi interessò tutta l'area regionale, ben descritta da Lausi, Pignatti, Poldini (1978) sulla scorta soprattutto degli studi di Keller (1938) sui pollini fossili conservati in ambiente di torbiera. I pascoli montani, ricchi di specie erbacee favorite dalla relativa fertilità dei terreni carboniferi, raggiunsero una fase di equilibrio ottimale con l'ambiente (climax), modificata in parte solo dalla successiva utilizzazione dell'Uomo che certamente si preoccupò di estenderli a scapito delle confinanti formazioni forestali.

Possiamo affermare con elevato grado di sicurezza che 4.000 anni fa il paesaggio delle nostre vallate era quello squisitamente naturale: il *Naturlandschaft* degli studiosi di cultura germanica, frutto esclusivo di una successione della vegetazione che vedeva affermarsi tipologie sempre più esigenti, via via che le flore colonizzatrici creavano condizioni di fertilità del suolo idonee a sostenerle.

Da allora questi versanti montani hanno subito un'antropizzazione più o meno accentuata che ha provocato la sostituzione del paesaggio naturale con quello generato dalle pratiche agricole e pastorali, il *Kulturlandschaft*. L'uomo ha agito sempre nella direzione di favorire le specie più favorevoli al pascolo, ben assecondato in questo dalla selettività che gli animali allevati esercitano nei confronti delle erbe: questi scelgono le specie pabulari (dei pascoli) più gradite ed evitano quelle dannose o tossiche.

Secoli di attività pascoliva hanno contribuito a creare condizioni di stabilità della vegetazione, frutto di una pressione antropica selettiva che ha accelerato i tempi biologici e di condizioni ambientali che, se si eccettuano momenti critici legati alla piccola glaciazione (si veda l'ottimo saggio di Blom, 2018), possono essere definiti stabili. Da ciò deriva soprattutto anche una stabilità del paesaggio che per secoli si è conservato pressoché intatto.

Negli ultimi decenni del secolo scorso questo equilibrio si è rotto quando l'utilizzazione secolare

dei pascoli si è progressivamente ridotta fino a scomparire. La bellezza paesaggistica dei pascoli alpini ha mostrato allora i segni di un'incrinatura che, con ritmi abbastanza veloci, si è sempre più approfondita fino a compromettere il senso del bello che discende dall'armonia complessa di strutture vegetali stabili nel tempo, grazie ad una rispettosa presenza dell'attività dell'uomo.

Il “prima”

A ben vedere i pascoli delle vallate carniche, così stabili nella composizione floristica da consentire con facilità di individuare le associazioni vegetali di cui si farà solo cenno, sono il risultato di una tradizionale forma di pascolamento che per secoli ha seguito canoni precisi. Gli animali hanno garantito stabilità alle cenosi vegetali proprio con il pascolamento, procurando il rigetto dei cespi tranciati, trascurando specie non pabulari perché tossiche, garantendo fertilizzazione andante e non concentrata. Questo aspetto della conservazione antropica della stabilità delle cenosi vegetali era garantito da disposizioni radicate e rispettate: un carico animale fissato tenendo conto dei parametri produttivi del pascolo, una distribuzione dell'attività pascoliva a rotazione e tale da garantire il ripristino naturale della copertura erbacea, un'attenzione particolare a evitare abbandoni di aree del *passon* tali da scatenare l'intrusione di specie non gradite, spesso cespugliose e quasi sempre difficili da estirpare per ripristinare le situazioni iniziali. A partire dal



La vegetazione a *Festuca* sulle praterie di un pascolo esposto a sud (foto di Raul Screm).

Medioevo si può ben dire che i pascoli utilizzati hanno conservato un paesaggio antropico per secoli, garantendo associazioni vegetali stabili in perfetto equilibrio con l'ambiente e con l'attività pascoliva.

La Fitosociologia, recente e fondamentale indirizzo della botanica che supera l'indagine individuale della vita vegetale per porre attenzione anche ai fenomeni di aggregazione collettivi, consente con la definizione delle 'associazioni' di descrivere, con efficace sintesi, composizioni floristiche determinate e legate a condizioni ambientali unitarie e con fisionomia unitaria. Insomma le 'associazioni' sono espressione di una ecologia particolare ed autonoma e sono in grado di connotare l'impronta paesaggistica più rilevante, trascendendo da una caratterizzazione puramente floristica.

E così sui suoli calcarei e in versanti soleggiati, le praterie alpine sono dominate da *Sesleria varia* e *Carex sempervirens*, dando

luogo all'associazione Seslerio-Caricetum sempervirentis, ricca di specie anche interessanti. L'uomo ne ha favorito l'estensione eliminando via via le confinanti zone boschive. Non è raro che in queste associazioni si riscontri la bella e rara Regina delle Alpi (*Eryngium alpinum*). Fattori ambientali più estremi, legati alla notevole insolazione e all'insistenza del vento, favoriscono i festuceti, che possiamo definire vere e proprie praterie di fieni selvaggi, in cui prevelgono *Festuca paniculata*, *Geum montanum*, etc. I pascoli delle malghe per lo più sfumano nelle praterie subalpine diffuse fino ad alcune vette, praterie in cui la *Poa alpina* è la specie dominante.

Molti pascoli confinano o circondano zone umide che da sempre sono considerate biotopi di rilevante interesse biologico e con peculiari valenze paesaggistiche. Di rara bellezza e ampiezza sono le paludi che sovrastano il passo di Lanza e i pascoli della omonima malga fino al confine di Stato. Le condizioni



L'ampio pascolo alpino di Malga Lodin Alta, con la tipica vegetazione del piano cacuminale a prevalenza di *Poa alpina* (foto di Raul Screm).



Una delle molte torbiere che occupano il versante meridionale dei rilievi che dominano la conca di Lanza. La fioritura è quella di *Eriophorum* (foto Egidio Screm).

geomorfologiche ed edafiche che favoriscono ristagni idrici su ampie depressioni, e la ricchezza d'acqua della zona, in parte derivanti dalla fusione delle abbondanti nevicate, determinano in queste aree la presenza di vegetazioni legate all'ambiente idrico e delle comunità delle torbiere. Talvolta queste sono impostate su antichi circhi glaciali (ben conservati quelli dei monti Dimon, Lodin e Aips). I Gortani, nella preziosa *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia* (1905-06) avevano giustamente rilevato che gli ambienti umidi dell'orizzonte subalpino sono meno ricchi di specie rispetto a quelle dei piani meno elevati, ma acquistano caratteri che li rendono simili alle torbiere dell'Europa settentrionale e sono rifugio di specie boreali e microterme. L'impronta paesaggistica è impreziosita perché la vegetazione appare zonata: a partire dalle zone centrali, più depresse e in cui l'acqua rimane più a lungo, dove si nota la presenza preponderante del *Caricetum*

con *Carex rostrata* apprezzabile anche a distanza per il suo colore glauco, segue esternamente una comunità più ricca di specie, molte delle quali meno igrofile, fra cui sono diffuse le carnivore *Pinguicula vulgaris* e *P. alpina*, *Viola palustris* e *Homogyne alpina*.

La corona esterna delle comunità delle torbiere è costituita da specie dei nardeti e dell'associazione dei Vaccinio-Rhododendretum ferruginei, una brughiera a mirtillo su cui emergono le macchie colorate dei bellissimi rododendri.

Ma fin qui si è parlato solo del "prima". Si è tracciato un quadro esistente prima della crisi dell'agricoltura di montagna, prima della drastica diminuzione dei bovini allevati, prima dell'abbandono dei prati permanenti di fondovalle e delle pendici delle vallate carniche, prima che l'agricoltura montana fosse stravolta nelle sue pratiche tradizionali e prima che gli stessi coltivi dei terrazzamenti alluvionali fossero abbandonati a una flora 'infestante', spesso sinantropica, ov-

vero associata all'uomo e alle sue attività. Si tratta di specie capaci di tollerare condizioni ecologiche un po' estreme, quali sono quelle che si creano in aree fortemente antropizzate.

E il "dopo"

Torniamo al *tempo biologico* dell'introduzione. Esso ci consente di misurare il futuro: variazioni che prima avvenivano in milioni o decine di migliaia di anni ora possono avvenire in poche decine di anni. La vegetazione stabile dei nostri pascoli, perfettamente in equilibrio con le condizioni ambientali (climatiche ed edafiche), essendo il risultato positivo di un'interazione tra evoluzione naturale dell'ecosistema e azione antropica (pascolo), perdendo quest'ultima condizione diventa instabile e soggetta alle variazioni imposte dalla ricerca di nuovi equilibri. È così che si innescano i processi delle successioni secondarie, processi nei quali una comunità si sostituisce ad un'altra preesistente che è



stata gravemente compromessa da fattori di disturbo. Le nuove successioni tendono ad una nuova fase climacica, ma con percorsi non sempre di breve durata e soprattutto con conseguenze negative su biodiversità e valore paesaggistico. Un paesaggio è esteticamente più apprezzato quando si alternano formazioni vegetali di diversa statura (alberi, cespugli), di diverse specie (conifere, latifoglie), con spazi aperti erbosi (pascoli, prati permanenti, prati avvicendati).

Sylvia Crowe (1901-1997), maestra della progettazione del paesaggio forestale nel Regno Unito

Malga Costa Robbia a Ita, sui versanti del Monte Paularo. nella foto di Giacomo Segalla, degli anni 1950 ca., si può apprezzare il paesaggio tipico delle malghe utilizzate intensamente. Il pascolo mostra i segni del sentieramento provocato dal transito degli animali e le specie arbustive sono quasi del tutto assenti (Archivio Segalla dell'Ecomuseo *Mistirs*).

(si veda Crowe 1966) non dimenticava mai, nei suoi progetti, di dare al paesaggio un movimento di volumetrie e di colori. Così, nei vasti rimboschimenti che hanno interessato ampie aree dell'Inghilterra centrale e meridionale, si può oggi apprezzare una varietà di prospettive, di volumetrie vegetali e di cromatismi che generalmente non si ha nei rim-

boschimenti artificiali. La Crowe teorizzava non solo per esigenze estetiche la variabilità della struttura vegetale, ma vantava anche la funzione ecologica svolta nei confronti delle catene alimentari che potevano, utilizzando le varie nicchie ecologiche, arricchirsi ed estendersi.

Fino a qualche decennio fa le parti più basse dei versanti delle

nostre vallate alpine rispettavano questa esigenza di varietà della copertura vegetale: relegando la vegetazione forestale lungo le pareti dei solchi acquiferi che percorrono generalmente secondo le linee di massima pendenza i versanti, le superfici meno tormentate sul piano geomorfologico erano destinate ai prati falciabili che, per secoli, hanno sorretto l'economia familiare di intere comunità. Le mutate condizioni socio-economiche hanno in tempi brevissimi messo in crisi questa forma secolare di utilizzazione del suolo e di economia legata all'agricoltura montana, con il conseguente abbandono dei prati. In circa tre decenni la successione secondaria che si è innescata con l'interruzione della pratica agricola ha portato alla scomparsa delle superfici prative. Le fasce di bosco relegate sui terreni più impervi sono state saldate da una vegetazione arbustiva di latifoglie particolarmente rigogliosa dove nocciolo e salici si mescolano fittamente in attesa di creare le condizioni più favorevoli all'insediamento di specie più esigenti (tigli, aceri). Il paesaggio è profondamente modificato e la vegetazione arborea e arbustiva fittissima non lascia quegli spazi aperti che sono un elemento qualificante e iconico delle vallate alpine.

Diversa è la situazione dei pascoli montani. I *passons* delle malghe sono oggi solo in parte utilizzati e, a differenza del passato quando si lamentava un eccesso di carico che poteva compromettere l'equi-



Malga Costa Robbia allo stato attuale. Si può apprezzare l'avanzamento del bosco sul rilievo alle spalle (foto di Raul Screm).

librio, presentano vistosi segni di abbandono totale o parziale. Dove l'insufficiente carico di bestiame trascura porzioni del pascolo, queste aree possono essere riconquistate dal bosco attraverso una successione secondaria complessa e talvolta imprevedibile, a considerare le variazioni climatiche globali in atto. Lo stadio di arbusti, spesso spinosi, che caratterizza porzioni di pascoli non più sottoposti al pascolamento può persistere a lungo prima di lasciare il passo a stadi successivi più evoluti. Ne consegue una trasformazione anche repentina del paesaggio che perde le caratteristiche proprie di un cotico erboso aperto, continuo, variabile solo per le colorazioni che assume nei periodi vegetativi e in quelli del

riposo invernale, per assumere quello più disordinato dell'arbusteto.

Ciò non accade nei pascoli subalpini, vere e proprie praterie che sovrastano i pascoli montani, superano il limite degli alberi e sono diffuse, soprattutto nella Carnia centrale, fino alle vette. Sono queste comunità vegetali che presentano, fra quelle erbacee, il maggior interesse naturalistico. Pur non essendo indefinitamente stabili, derivando spesso da un'estensione antropica dei loro confini, quando non sono più pascolate vengono ricolonizzate soprattutto da rododendri e mirtilli, oppure dall'ontano verde (ambli) che origina dense boscaglie sui pendii formati da substrati rocciosi di natura silicea o acidificati.

La variazione di biodiversità

Ma come varia la biodiversità in queste successioni? La biodiversità è un concetto strettamente correlato con il paesaggio. Per biodiversità, citando la “Convenzione sulla diversità biologica” del 1992, si intende “la variabilità tra gli organismi viventi provenienti da qualsiasi origine, inclusi gli ecosistemi terrestri, marini e acquatici e i complessi ecologici di cui questi fanno parte; ciò comprende la diversità all’interno delle specie, tra le specie e degli ecosistemi”. Una definizione non chiara, capace di generare confusione interpretativa e proprio per questo il termine ‘biodiversità’ – e la tanto enfatizzata sua conservazione – è abusato, usato a sproposito da uomini di scienza, da amministratori, da politici, da divulgatori scientifici e, soprattutto, dai mass media. Poiché ci siamo limitati all’aspetto floristico (senza considerare le relazioni con batteri, funghi, animali che sono in relazione con le specie vegetali), possiamo qui semplificare il concetto di biodiversità come la variabilità di specie floristiche presenti. La gestione del pascolo e la fertilizzazione influenzano in maniera significativa la composizione botanica di un alpeggio e, conseguentemente, possono determinarne la diminuzione o l’aumento di biodiversità.

Oggi l’agricoltura di montagna vive un profondo cambiamento: alcuni alpeggi (soprattutto i più inaccessibili o scomodi) sono sempre meno pascolati, mentre altri vengono sfruttati in maniera più



La bella fioritura dei rododendri che invadono il pascolo poco utilizzato di Malga Lodin Alta (foto Raul Screm).

intensa, anche se più localizzata. Questo ha portato a due tendenze opposte: il potenziale avanzamento delle specie legnose nel primo caso e la eccessiva concimazione nel secondo. In entrambi i casi vi è una perdita di biodiversità vegetale e conseguentemente animale, con i rischi che essa comporta: la perdita di qualità del foraggio, ma soprattutto una ridotta capacità di reazione ai disturbi ambientali. Una perdita di biodiversità renderà queste nicchie ecologiche più delicate e meno adatte a sopravvivere a perturbazioni o a situazioni di disequilibrio. Un habitat diversificato avrà più specie e dunque più probabilità che alcune possano sopravvivere alla perturbazione. Uno sfruttamento estensivo è quindi ideale per il mantenimento e la promozione della biodiversità. Uno sfruttamento intensivo dell’alpeggio porterà a un accumulo maggiore e localizzato di concime. Le sostan-

ze nutritive presenti in grande quantità nel terreno diminuiscono la biodiversità: infatti poche specie competitive (*Rumex*, *Urtica*) sono avvantaggiate perché esigono abbondanti risorse di nitrati e sono in grado di sfruttarle meglio delle altre specie sviluppando una serie di adattamenti specifici (es. rapido sviluppo di ampie volte fogliari, esteso apparato radicale), mentre molte specie non competitive, quelle tipiche del pascolo, vengono escluse.

Si è detto che l’abbandono di un alpeggio dà luogo a un avanzamento del bosco, con comparsa di cespugli e arbusti. In Svizzera fra il 2006 e il 2011 l’Inventario Forestale Nazionale ha registrato una crescita dei boschi di 320 km², il 40% dei quali erano in precedenza superfici adibite all’estivazione. Diversi studi hanno dimostrato che questo fenomeno comporta e comporterà una perdita di biodiversità, portando foreste con



La vegetazione nitrofila dei Rumiceti, che si insedia dove sono particolarmente abbondanti le deiezioni degli animali.

numero limitato di specie a sostituire le comunità dei prati che invece ne sono ricche. Le foreste ospitano infatti fino a un terzo delle specie ospitate nei prati alpini, di conseguenza la perdita di biodiversità è decisamente consistente.

È altrettanto vero, però, che la diminuzione di biodiversità risulta strettamente legata a un aumento della naturalità, ovvero dei parametri più vicini a quelli che si hanno nei sistemi naturali. La naturalità è un valore fortemente perseguito da associazioni conservazioniste. L'allarme che spesso è dato sulla perdita di biodiversità conseguente all'abbandono del pascolo o di attività agricole (fienagione) nei prati permanenti delle pendici delle nostre vallate, dovrebbe essere attenuato se si facesse una riflessione attenta sulla conseguente accelerazione del processo di naturalizzazione da tanti auspicato.

E il paesaggio?

In seguito alla ricomparsa delle serie evolutive della vegetazione, il paesaggio perde progressivamente la diversità del mosaico di compagini di piante in equilibrio con le caratteristiche ambientali locali: il paesaggio sta quindi raggiungendo spontaneamente maggiori valori di naturalità, ma nel contempo perde progressivamente l'attuale biodiversità (si veda Colantonio Venturelli e Müller 2003). Ciò è all'origine di sensibili modifiche del contesto paesaggistico.

Ciascuno di noi sa apprezzare le variazioni intervenute nel corso della nostra esistenza sulle caratteristiche del paesaggio. Gli archivi fotografici sono preziosi nel raccontarci pendii verdeggianti che si estendevano su ampie superfici, falciati più volte durante l'estate e che oggi non esistono più, ricoperti come sono da fasi anche evolute di

riforestazione. Un prato stabile concimato (*Arrhenatheretum*) o meno (*Chrysopogonetum*) è ricchissimo di specie e quindi la biodiversità sta fortemente diminuendo, a favore di una maggiore naturalità. Ma dobbiamo pure accettare che la conservazione degli habitat impone un'accurata gestione del territorio: ciò è realizzabile unicamente attraverso il mantenimento delle pratiche agro-pastorali che, d'altro canto, in quanto attività economico-produttive, sono legate a criteri di convenienza economica.

In una prospettiva condivisibile, la conservazione della biodiversità nell'ambito di sistemi produttivi è strettamente legata al concetto di sostenibilità: sviluppare un'attività agricola sostenibile significa che le pratiche colturali e zootecniche devono restare produttive nel lungo periodo in un'ottica non solo ecologica, ma anche economica e sociale.

Una parola sui parametri economici

Due studi classici sugli alpeggi della Carnia sono quelli di Enrico Marchettano di inizio Novecento e quello di Giuseppe Faleschini del 1970. È intrigante il bilancio-tipo di una malga che entrambi riportano.

Il primo, quello del Marchettano, calcola il bilancio economico di un pascolo carnico di media dimensione (150 capi) e con poche cifre conclude che, a fronte dei ricavi, le spese assommano a $\text{€ } 5.150$. L'utile per il gestore è di $\text{€ } 423,75$. Espresi nell'attuale potere d'ac-

quisto in euro, i due valori sono pari a

€ 21.100 e € 1.737.

Il Faleschini esamina due bilanci reali, quelli delle malghe Tragonia (Forni di Sopra) e Moraretto (Forni Avoltri). La prima è quella che ha un carico più vicino all'esempio di Marchettano. I risultati, nel 1968, sono stati di un utile pari a £ 85.798, a fronte di spese ammon-tanti a £ 2.108.770. I valori espressi in potere d'acquisto attuale sono rispettivamente pari a € 842 e € 20.700 circa. A parità di spese dunque l'utile in una sessantina d'anni sarebbe più che dimezzato. Ma oggi i parametri classici della produttività pascoliva non hanno senso. Gran parte della natura delle vallate carniche è anche cultura e di ciò bisogna tener conto. Non si può rinunciare alla cultura di una comunità se non con il rischio di impoverirne l'identità. Sostengo da sempre che è indispensabile rendersi conto del valore della conservazione anche della natura modificata dalla cultura. Negli scorsi decenni (anni Settanta del Novecento) gli scienziati volevano difendere la natura con visioni protezionistiche di orientamento scientifico. Ad esempio il *Libro bianco della Natura in Italia* del C.N.R. (Roma 1971) comprende un elenco dei biotopi da conservare che sono spesso località di piccola dimensione dove esisteva una specie botanica o zoologica di interesse specifico scientifico dello studioso che l'aveva proposta. Forse è oggi più urgente adottare un criterio protezionistico di orientamento sociale, volto a

conservare i segni della cultura locale, intesa nelle sue molteplici accezioni, compresa quella della pratica agricolo-pastorale.

Per i pascoli abbandonati in cui si è instaurata una perdita di biodiversità e una successione secondaria che porterà a una variazione del paesaggio, oggi si tende a ricorrere ai nuovi parametri: valori d'uso indiretto e valori di non uso. In economia la cura dello spazio naturale e la tutela della biodiversità che discende dalle pratiche agricole si configurano nel concetto di esternalità positive, intese come “gli effetti vantaggiosi provocati dall'attività di produzione di un individuo su soggetti terzi o sulla società, in assenza di transazioni di mercato” (Randall 1990; Pearce e Turner 1991). La tutela della biodiversità può essere considerata come un'esternalità positiva ovvero un fattore vantaggioso del processo produttivo, estensivo sul benessere della società. È ben vero che la produzione del beneficio sociale non viene riconosciuta dal mercato, ovvero, non essendo quantificabile in termini economici, non può avere riconoscimenti monetari, ma l'esternalità positiva è caratteristica comune a molte pratiche agricole, come lo sfalcio dei prati, la regimazione delle acque, la pulizia dei fossi. La biodiversità e il paesaggio – in stretta relazione tra loro – si configurano come beni pubblici con un valore complessivo che, nel mercato convenzionale, non ha un prezzo perché non sono direttamente quantificabili i benefici che producono. Questo valore è

detto “di non uso” perché dipende essenzialmente da una componente altruistica del comportamento individuale.

Sono concetti intriganti e nuovi, su cui meriterebbe lavorare in futuro, proprio nel solco di quel criterio di orientamento sociale che la protezione dei pascoli ci impone.

Bibliografia

- Blom 2018: Ph. Blom, *Il primo inverno. La piccola era glaciale e l'inizio della modernità europea (1570-1700)*, Marsilio Editori, Venezia 2018.
- Colantonio Venturelli, Müller 2003: R. Colantonio Venturelli, F. Müller, *Paesaggio culturale e Biodiversità. Principi generali, Metodi, Proposte operative*, Olschki Editore, Firenze 2003.
- Crowe 1966: S. Crowe, *Forestry in the landscape*, Hmsco, London 1966 (with Z. Miller).
- Faleschini 1970 : G. Faleschini, *L'alpeggio in Carnia. Risultanze dell'indagine effettuata dal dott. G.F.*, Udine 1970.
- Gortani 1959: M. Gortani, *Carta della glaciazione wurmiana in Friuli*, Atti Accad. delle Scienze, Bologna 1959.
- Keller 1938: P. Keller, *Die postglaziale Entwicklungsgeschichte der Wälder von Norditalien*, Veröff Geobot. Inst. Rübel Zürich, Bern/Berlin 1938.
- Lausi, Pignatti, Poldini 1978: D. Lausi, S. Pignatti, L. Poldini, *Carta della vegetazione dell'Alto Friuli. Zona colpita dai terremoti del maggio-settembre 1976*, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Roma 1978.
- Marchettano 1908: E. Marchettano, *I pascoli alpini della Carnia e del Canale del Ferro*, «Bollettino dell'associazione Agraria Friulana», 1908-1911 (=Lassù sui monti, Udine 1980).
- Pearce E. Turner 1991: D.W. Pearce, K.R. Turner, *Economia delle risorse naturali e dell'ambiente*, Il Mulino, Bologna 1991.
- Randall 1990: A. Randall, *Conservazione e valutazione di beni e servizi ambientali*, «Aestimum» 23-24 (1990).
- Tiezzi 1984: E. Tiezzi, *Tempi storici, tempi biologici. La terra o la morte: i problemi della “nuova ecologia”*, Garzanti, Milano 1984.

Il monte di Ragogna

Un'isola forestale sospesa tra monti e alta pianura

I

Il Monte di Ragogna (in friulano *la Mont di Ruvigne*) si colloca al margine occidentale dell'anfiteatro morenico creato dal ghiacciaio del Tagliamento nel corso dell'ultima glaciazione quaternaria: la würmiana. La sua collocazione geografica ne determina una posizione baricentrica rispetto al territorio regionale ed è tale per cui esso viene a trovarsi al limite tra sistema collinare-montano e alta pianura.

Il rilievo è costituito da un "cumulo litico", di profilo rego-

lare che raggiunge l'altitudine massima di 512 m slm. Esso è caratterizzato da un orientamento sudest-nordovest e presenta una lunghezza di circa 4 km e un'ampiezza trasversale massima di 1,5 km.

Le caratteristiche ambientali del Monte di Ragogna, intese in termini edafici e climatici, sono quelle proprie del sistema collinare morenico e dell'alta pianura friulana. La diversa esposizione

dei due versanti, settentrionale e meridionale, determina una dissimmetria microclimatica e una conseguente diversità in termini di dotazione floristica. Il primo è inoltre caratterizzato da una elevata pendenza, che in taluni tratti lo fa apparire precipite verso il greto tilaventino, mentre il secondo digrada più dolcemente verso la pianura friulana, essendo inoltre inciso dal solco di alcune piccole vallecole.

Il monte di Ragogna visto dall'Alta Pianura Friulana, a destra si intravede il campanile di Muris. Fotografia di Florence Zumello.

Betulla (*Betula pendula*) policormica.Pini silvestri (*Pinus sylvestris*) sul crinale del Monte di Ragogna.

La natura geologica del rilievo stesso è di tipo calcareo, caratteristica che, con la permeabilità tipica della roccia conglomeratica, determina la quasi totale assenza di acque perenni di superficie lungo i suoi versanti. Quest'ultimo dato influisce peraltro in termini rilevanti sulla fisionomia stessa della vegetazione.

La speciale posizione geografica del rilievo e la morfologia degli stessi versanti, coniugate con la sentieristica che consente di percorrerne il crinale sommitale per un buon tratto, offrono al visitatore l'opportunità di spaziare visivamente su paesaggi di particolare fascino e vastità. Alla base del versante settentrionale, infatti, si adagia l'ampio greto ghiaioso del medio Tagliamento, che in questo tratto subisce una deviazione del proprio corso in direzione sud-ovest, con il rilievo in oggetto che diviene di fatto una sorta di poderosa arginatura di sinistra idrografica. Il greto del fiume, formato da ghiaie calcaree grossolane, riceve

in questo tratto la confluenza dell'affluente Arzino, dalla destra orografica. Esso è percorso dalle lame smeraldo delle correnti, che si dividono e confluiscono ripetutamente scorrendo su un poderoso materasso sedimentario e che raggiungeranno, alcune decine di chilometri più a valle, il Golfo di Venezia e dunque l'Adriatico settentrionale.

Vegetazione e flora

La vegetazione del Monte di Ragogna è di tipo eminentemente forestale. Nelle mappe satellitari il rilievo appare come una distesa di boschi o, meglio, come una grande isola forestale, di profilo ellittico allungato.

La stessa vegetazione appare pertanto tipicamente stratificata, con un denso livello erbaceo-suffruticoso e un folto livello arbustivo che si sovrappongono nel sottobosco. Ne consegue che la vegetazione e la flora che ne caratterizzano la copertura vegetale costituiscono gli aspetti più interessanti, in termini

naturalistici, dell'intero contesto. Questo nonostante le molteplici ed evidenti manomissioni antropiche, che si riscontrano nella composizione stessa dei consorzi arborei e nella presenza di particolari specie alloctone. Con riferimento alla condizione storica recente non va d'altronde dimenticato che, durante gli eventi bellici del primo conflitto mondiale, l'ambiente è stato sconvolto pesantemente. Sia mediante interventi di deforestazione, che per la costruzione di opere difensive, le cui cospicue tracce sono tuttora evidenti, al punto da costituire un motivo di attrazione per i visitatori.

Il bosco che ammantava il Monte di Ragogna è di tipo termo-xerofilo e dunque riconducibile alla tipologia forestale dell'Orno-ostrieto, nella fascia superiore. Lo stesso bosco presenta invece una fisionomia mesofila più o meno accentuata nella fascia inferiore e alla base dei versanti, in cui si riscontrano situazioni con una maggiore disponibilità idrica e una conseguente



La confluenza dell'Arzino nel Tagliamento.

presenza anche di specie igrofile. Ne consegue che le specie arboree che vegetano sulla dorsale sommitale sono costituite dal carpino nero (*Ostrya carpinifolia*) e dall'orniello (*Fraxinus ornus*), accompagnate dalla roverella (*Quercus pubescens*), che risulta comunque meno frequente delle precedenti, e dalla betulla bianca (*Betula pendula*), localmente diffusa sino a formare modesti consorzi puri.

Il sottobosco arbustivo dell'Orno-ostrieto appare folto e formato da specie tipicamente termofile, eliofile e xerofile, con arbusti di lantana (*Viburnum lantana*) e pero corvino (*Amelanchier ovalis*), cui si alternano la cornetta dondolina (*Coronilla emerus*) e il sorbo montano (*Sorbus aria*). Nelle discontinuità luminose della formazione forestale sono invece presenti cespugli come l'erica carnicina (*Erica carnea*), il citiso porporino (*Cytisus purpureus*) e densi popolamenti di ginestra sericea (*Genista sericea*).

Ancora nel livello arbustivo è inoltre frequente la presenza di acero di monte (*Acer pseudoplatanus*), mentre la componente erbacea dello stesso sottobosco è caratterizzata da specie termofile come il mughetto (*Convallaria majalis*), che popola le zone a rocce affioranti e a copertura arborea rada; e inoltre il giaggiolo susinario (*Iris graminea*), le vedovelle dei prati (*Globularia cordifolia*), il sigillo di Salomone odoroso (*Polygonatum odoratum*) e la viola di Rivinus (*Viola riviniana*), cui si alternano localmente popolamenti di felce aquilina (*Pteridium aquilinum*).

Sulle roccette scoperte, habitat minoritario divenuto a forte rischio di semplificazione a causa dello sviluppo del bosco, vegetano infine la scorzonera barbata (*Scorzonera austriaca*) e le vedovelle celesti (*Globularia cordifolia*) nelle zone soleggiate, mentre in quelle ombreggiate sono insediati piccoli popolamenti di felce tricomanes (*Asplenium trichomanes*) e di

Pero corvino (*Amelanchier ovalis*) in fiore.



Fioritura di anemone trifogliata (*Anemone trifolia*).

valeriana trifogliata (*Valeriana tripteris*).

Interessante risulta, inoltre, la presenza di specie erbacee di habitat montano, che in questo contesto raggiungono le propaggini estreme della loro espansione geografica verso la pianura. Tra queste l'aquilegia scura (*Aquilegia atrata*), che si osserva, rara, in alcune radure; quindi il veratro bianco (*Veratrum album*), ma anche l'uva di volpe (*Paris quadrifolia*), che vegeta comunque nelle formazioni

Fioritura di stellina cruciata
(*Asperula taurina*).



Fiore di
mughetto
(*Convallaria
majalis*).

Anemone trifogliata (*Anemone trifolia*).



Uva di
volpe (*Paris
quadrifonia*).



Scorzonera
barbata
(*Scorzonera
austriaca*).

più fresche dei versanti inferiori. Queste ultime, in cui l'Orno-ostrieto viene sostituito da boschi in cui compare il rovere (*Quercus petraea*), sono altresì caratterizzate da arbusti tipicamente mesofili come l'abbarbicante edera (*Hedera helix*), la lianosa vitalba (*Clematis vitalba*) e il tamaro (*Thamnos communis*), cui si associano cespugli ancora termofili come il pungitopo (*Ruscus aculeatus*). Nelle situazioni più fresche e ombreggiate, tuttavia, è il sottobosco erbaceo a esprimere la diversità floristica maggiore, con estese formazioni monospecifiche di epimedio alpino (*Epimedium alpinum*) e di anemone trifogliata (*Anemone trifolia*), oltre a popolamenti di stellina cruciata (*Asperula taurina*) e alla presenza meno frequente di erba trinità (*Hepatica nobilis*). Notevoli, per interesse estetico, risultano pertanto le fioriture primaverili del soprassuolo forestale, con distese di fiori bianchi di anemone, alternati al giallo della primula comune

Fiori di aquilegia scura (*Aquilegia atrata*).Fiori di valeriana trifogliata (*Valeriana tripteris*).

(*Primula vulgaris*) e all'azzurro della stessa erba trinità. In queste stesse situazioni, peraltro, sono frequenti anche la falsa ortica maggiore (*Lamium orvala*) e la lingua cervina (*Phyllitis scolopendrium*).

Le interferenze antropiche con la vegetazione spontanea si manifestano soprattutto, anche se non esclusivamente, nella componente arborea. La presenza di rimboschimenti coetanei di pino silvestre (*Pinus sylvestris*) e di pino nero (*Pinus nigra*), ne sono un tipico esempio, così come la presenza dei boschetti puri di betulla citati in precedenza. Oltre a queste presenze si osserva, nel settore sommitale, uno spontaneo processo di imboschimento, conseguente all'espansione del bosco sulle superfici denudate a seguito della costruzione di opere belliche, con la formazione di densi popolamenti di ornioello a portamento arbustivo.

Accanto alle suddette specie arboree, introdotte da habitat

Fioritura di vedovelle celesti (*Globularia cordifolia*).

montani contermini, si osserva tuttavia la presenza di specie arboree alloctone, naturalizzate e invasive. Tra queste prevale l'ailanto (*Ailanthus altissima*), la cui diffusione appare comunque confinata ad alcune scarpate marginali.

Significativa in termini microclimatici risulta inoltre una ulteriore specie alloctona. Si tratta di una felce di origine asiatica, la felce falcata di Fortune (*Cyrtomium fortunei*), introdotta a scopo ornamentale e naturalizzata in tutta la fascia collinare del Friuli centro occidentale. Essa tappezza i versanti delle vallecole umide alle quote inferiori del rilievo, con dense ed estese formazioni.

Aspetti faunistici e di conservazione

La dotazione faunistica del Monte di Ragogna è favorita dalla folta presenza del bosco. La natura elusiva della fauna forestale, però, ne rende difficile l'osservazione e, come accade in questi casi, è soprattutto la presenza degli uccelli a manifestarsi attraverso i canti e i richiami territoriali. Nel corso della primavera, in particolare, è facile percepire il canto di passeriformi come il fringuello (*Fringilla coelebs*), la capinera (*Sylvia atricapilla*), il lui piccolo (*Phylloscopus collybita*), la cinciallegra (*Parus major*), il codibugnolo (*Aegithalos caudatus*) e il merlo (*Turdus merula*), ma anche il caratteristi-



La chiesa di San Pietro.

co richiamo del picchio muratore (*Sitta europaea*), quello d'allarme della ghiandaia (*Garrulus glandarius*) e il tubare somnesso del colombaccio (*Columba palumbus*). Relativamente frequente è la presenza dei picidi, in particolare con il picchio rosso maggiore (*Picoides major*), mentre non mancano gli accipitridi sparviere (*Accipiter nisus*) e poiana (*Buteo buteo*), ambedue nidificanti. Osservando dall'alto il maestoso greto del Tagliamento si possono inoltre osservare il nibbio bruno (*Milvus migrans*), mentre veglia a caccia di piccole prede, e persino il gabbiano reale mediterraneo (*Larus cachinnans*), che risale il greto fluviale dalla costa. Se queste sono le componenti avifaunistiche più diffuse o di cui è più facile cogliere la presenza, altre sono invece assai più difficili da osservare. Si tratta, tra i vertebrati, degli anfibi e dei rettili, oltre che dei mammiferi. Il loro elenco sarebbe peraltro lungo e interessante, a partire dal colubro di Esculapio (*Zamenis longissimus*), bellissimo serpente con capacità



Il castello di Ragogna.

arboricole, passando attraverso la componente dei roditori con il moscardino (*Muscardinus avelanarius*), che frequenta il livello arbustivo e costruisce il nido tra i grovigli di rami spinosi, e fino ai chirotteri, che nelle ore crepuscolari e notturne sorvolano il bosco a caccia di grossi insetti.

La presenza di interessanti monumenti architettonici, di tipo storico e religioso (Chiesa di San Pietro - secolo VIII, Castello di Ragogna - secoli VI, XVIII, Chiesa di San Giovanni in Monte - secoli XIII, XVIII), collocati sugli opposti versanti, occidentale e orientale, del Monte di Ragogna, nonché l'esistenza delle opere belliche citate in precedenza, con la relativa sentieristica di visita, determinano una certa affluenza di visitatori in ogni stagione. Allo stato delle cose, comunque, l'impatto della rotabile che ne percorre longitudinalmente la sommità e quello relativo alle presenze escursionistiche, risulta essere contenuto entro limiti che non compromettono la conservazione delle peculiarità floristiche e della ricca dotazione faunistica

proprie del biotopo. Non si esclude, ovviamente, l'incidenza del disturbo che la stessa presenza antropica sempre determina. Questo, tuttavia, appare limitato alla fascia percorsa dei sentieri, che esclude sostanzialmente la totalità dei versanti ricoperti dal bosco.

La grande "isola forestale" del Monte di Ragogna, adagiata sulla sponda sinistra del Tagliamento e sospesa sugli orizzonti dell'Alta Pianura Friulana, può pertanto considerarsi una naturale oasi di conservazione della Biodiversità collinare-montana di questa parte del Friuli. Come tale essa costituisce una risorsa di particolare importanza, da salvaguardare e da offrire all'attenzione del visitatore sensibile.

Bibliografia e sitografia

Perco Franco (a cura di), 1994, *La fauna del Friuli occidentale*, Amministrazione provinciale di Pordenone, PN.

Poldini Livio, 2002, *Nuovo atlante corologico delle piante vascolari nel Friuli Venezia Giulia*, Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, UD.

<https://it.wikipedia.org/wiki/Ragogna>



Il greto del Tagliamento visto dal Monte di Ragogna. Il fiume è un continuo e pittoresco intrecciarsi di acque. Si gode anche un bel panorama sulle Prealpi: da sinistra il monte Naruvint/Brancot (ai suoi piedi gli abitati di Trasaghis e Braulins), il Plauris e i monti di Gemona (Cjampon/Ambruséit); ben visibile anche il Colle di Osoppo (un tempo detto Monte di Osoppo e ora più correntemente Forte di Osoppo). Fotografia di Florence Zumello.

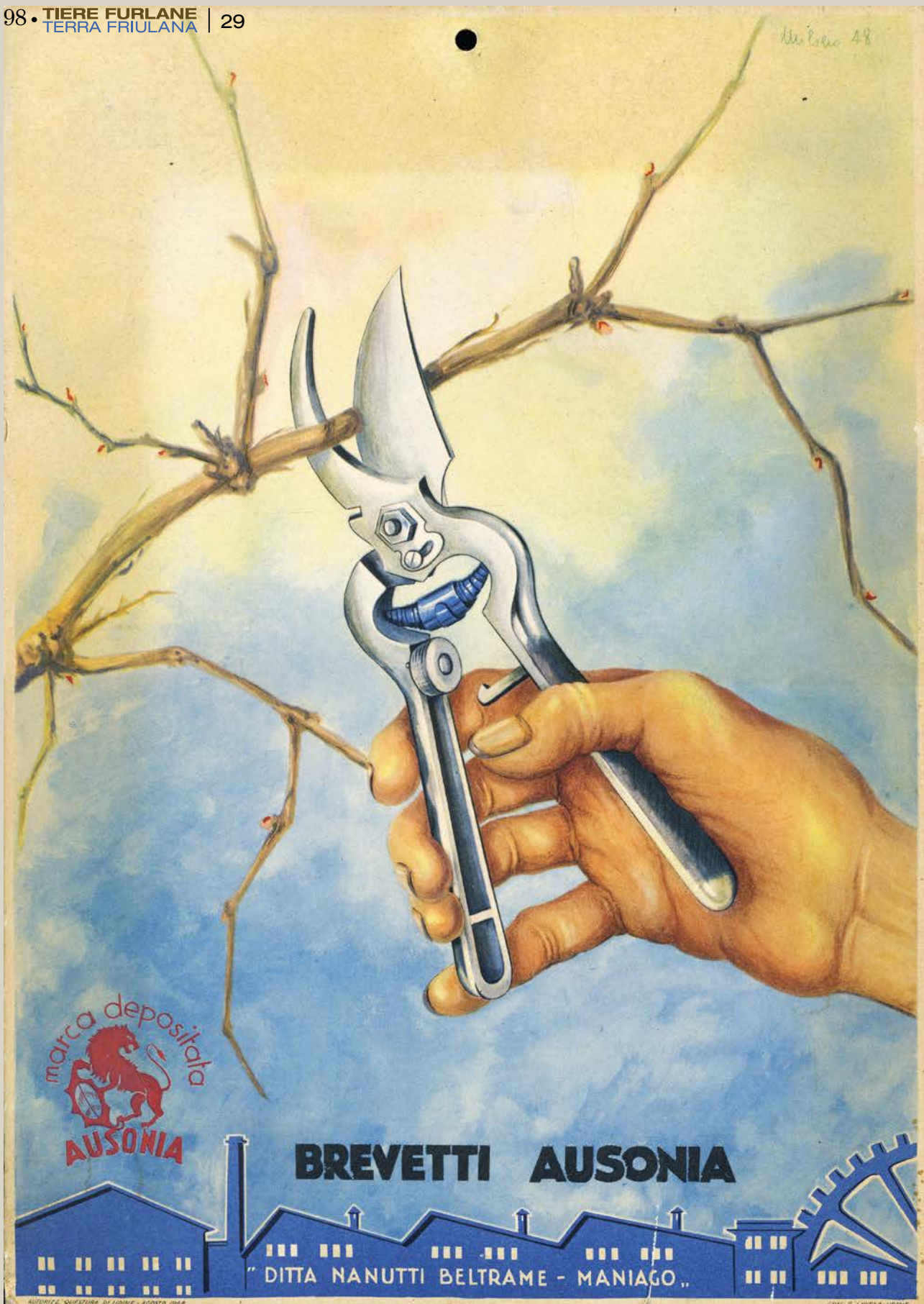




La chiesa di San Giovanni in Monte disegnata dal grande intellettuale friulano Giuseppe Marchetti per la rivista *Sot la Nape* n. 3 del 1962. La scheda che accompagna il disegno è, evidentemente, datata, ma risulta comunque interessante per chi vuole visitare la località: “chiesetta alpestre, recentemente ripristinata in memoria degli alpini caduti in guerra (1947). Secondo la tradizione locale e qualche indizio archivistico, la chiesa di San Giovanni sarebbe molto antica (sec. XI?), ma nella forma attuale non si può ritenere anteriore al sec. XIV. Aula rettangolare senza presbiterio distinto, con travatura scoperta di recente restaurata (in origine la parte posteriore era coperta da una bassa volta romanica a botte). La facciata leggermente sopraelevata, con porta e finestre rettangolari, la bifora campanaria di tipo cinquecentesco, la sacristia aggiunta sul lato destro, il giro di archetti pensili sotto la gronda sono cose rifatte in occasione dei recenti restauri. Muratura in pietre disuguali, sommariamente squadrate, senza intonaco; copertura in tegole. Nell'interno, sulla parete di fondo, affresco (*incoronazione* della Madonna) databile al Trecento avanzato”.

Il Monte di Ragogna sembra incastonato nelle Prealpi che, in realtà, si trovano oltre il fiume Tagliamento. La cima più alta è il Monte Flagjél, sulla destra l'abitato di Forgaria e la strada che corre verso l'altopiano di Monte Prât. Sulla sinistra è ben visibile, ai piedi del Monte, l'abitato di Muris, frazione del comune di Ragogna. Fotografia di Florence Zumello.

Maniaco 48



Manifesto pubblicitario della ditta Ausonia che mostra il sistema di chiusura della forbice a rotella, posta subito sotto la molla a bovolo (spirale conica). Grafiche Chiesa, Udine, 1948 (Maniago, Archivio Museo dell'Arte fabbrile e delle Coltellerie di Maniago - MAFC).

Silvia DE MARCO

Potare, innestare, vendemmiare... stappare: le lame di Maniago.

M

Maniago non si trova in un'area nota per una forte tradizione vinicola, nonostante sia a pieno titolo inserita nella zona DOC Friuli Grave. Qui la viticoltura del passato era di modesta entità e prevalentemente volta all'autoconsumo familiare, sempre condizionata da una scarsa fertilità tanto dei terreni in pendio che di quelli in piano. Solo recentemente, grazie soprattutto all'irrigazione, si è diffusa la coltivazione della vite con criteri moderni e oggi i vini di quest'area sono apprezzati per le loro buone caratteristiche.

Dopo questa introduzione è bene specificare che la storica produzione fabbrile di Maniago comprendeva e comprende tuttora specifici attrezzi per la coltivazione della vite e per la fruizione del vino.

In principio fu l'agricoltura

Ragionare sul vino partendo dagli oggetti che gravitano attorno a esso significa innanzitutto parlare di uomini, di coloro che quegli oggetti hanno costruito e utilizzato, significa ragionare sul vino come "fatto sociale totale" (Mauss 2002)



Manifesto pubblicitario della ditta Ausonia che documenta un differente sistema di chiusura della forbice rispetto all'immagine in apertura: il classico a paletta, Grafiche Chiesa, Udine, 1948 (Maniago, Archivio MAFC).

che coinvolge pratiche, saperi, scambi, innovazioni che gli uomini hanno messo in atto nelle fasi di creazione e di utilizzo. Gli oggetti rendono evidenti i legami con la società che, con i suoi mutamenti, ha influenzato il modo di produrre, ma soprattutto di fruire e concepire il vino. Possono infatti ben

raccontare il passaggio dal *tai di blanc / tai di neri* (il bicchiere di vino bianco o rosso), opzioni in cui si semplificava la produzione casalinga di vino così come la consumazione nelle osterie, al variegato e sofisticato universo della produzione e del consumo odierni, e lo possono fare ad esempio attraverso la varietà tipologica di bottiglie e calici.

Che cosa può dunque raccontarci Maniago con la sua produzione di lame?

Innanzitutto quali strumenti vengono usati per la coltivazione dei vigneti, funzionali a quali tecniche e pratiche e, considerata la storicità della produzione maniaghese, quali cambiamenti sono intervenuti nelle forme, nei materiali e, quindi, anche nelle tecniche di coltivazione, potatura e innesto. A questo proposito, è bene ricordare come la prima produzione fabbrile di Maniago, la più antica, riguarda proprio attrezzi per l'agricoltura e la manutenzione dei terreni boschivi. Il primo documento che certifica con sicurezza la presenza sul territorio di una avviata produzione fabbrile corrisponde a un ordine di armi d'asta, tutte derivate da strumenti di uso agricolo (ronconi, partigiane, spuntoni, spiedi) commissionato dal nobile Giovanni Vitturi, capitano di corpo d'armata della Serenissima, il 15 giugno 1500, a Magister Petrus Rigotti, fabbro a Maniago. Il numero dei pezzi, ben 114, e i tempi di consegna molto brevi, entro un mese e mezzo, inducono a pensare che nei battiferro di Maniago si riuscisse già allora a produrre lame

in serie e in quantità significative (Malattia 1965, 12). 1b anche una colonna

Breve storia dell'industria fabbrile maniaghese

L'anno che convenzionalmente segna l'inizio dell'industria fabbrile di Maniago è il 1453, quando il conte Nicolò di Maniago ottenne dalla Serenissima la concessione a costruire una roggia per derivare l'acqua del torrente Colvera che attraversa l'abitato. Al conte interessava alimentare con energia idrica mulini dove macinare i suoi raccolti e segherie per lavorare i tronchi provenienti dai suoi poderi. Il conte, infatti, era tenuto a inviare annualmente a Venezia un grosso quantitativo di legna e aveva dunque bisogno di strumenti da taglio e agricoli. Anche per questo, a fianco di mulini e segherie, in corrispondenza dei salti di quota della roggia, sorsero i battiferro (*batafiers*), le prime officine fabbrili dotate di grandi magli a testa d'asino per la forgiatura a caldo delle lame e mole di arenaria per la sgrossatura. Nei battiferro si costruiscono falci fienai e messorie, vomeri per gli aratri, coltellacci, roncole, mannaie, ma anche pale e picconi, tutti utensili di grandi dimensioni per i quali non è necessario un elevato grado di finitura. Da qui la definizione di *favri da gros* per indicare i fabbri che lavorano nel battiferro onde distinguerli dai *favri da fin*, gli artigiani che, a partire dal Settecento, lavorano nelle botteghe realizzando lame più sofisticate e rifinite.

Per la sua specializzazione, il *favri da fin* necessita di una strumentazione semplice e non ingombrante, un tavolo da lavoro con morse, trapani, lime e martelli. Non essendo quindi dipendenti dalla forza motrice del corso d'acqua, le botteghe artigiane si collocano nel centro abitato, nelle abitazioni stesse, in cucina o in appositi locali adiacenti alle case, in una progressiva sovrapposizione tra spazio/tempo del lavoro e del privato che per secoli caratterizzerà la struttura urbanistica e sociale di Maniago.

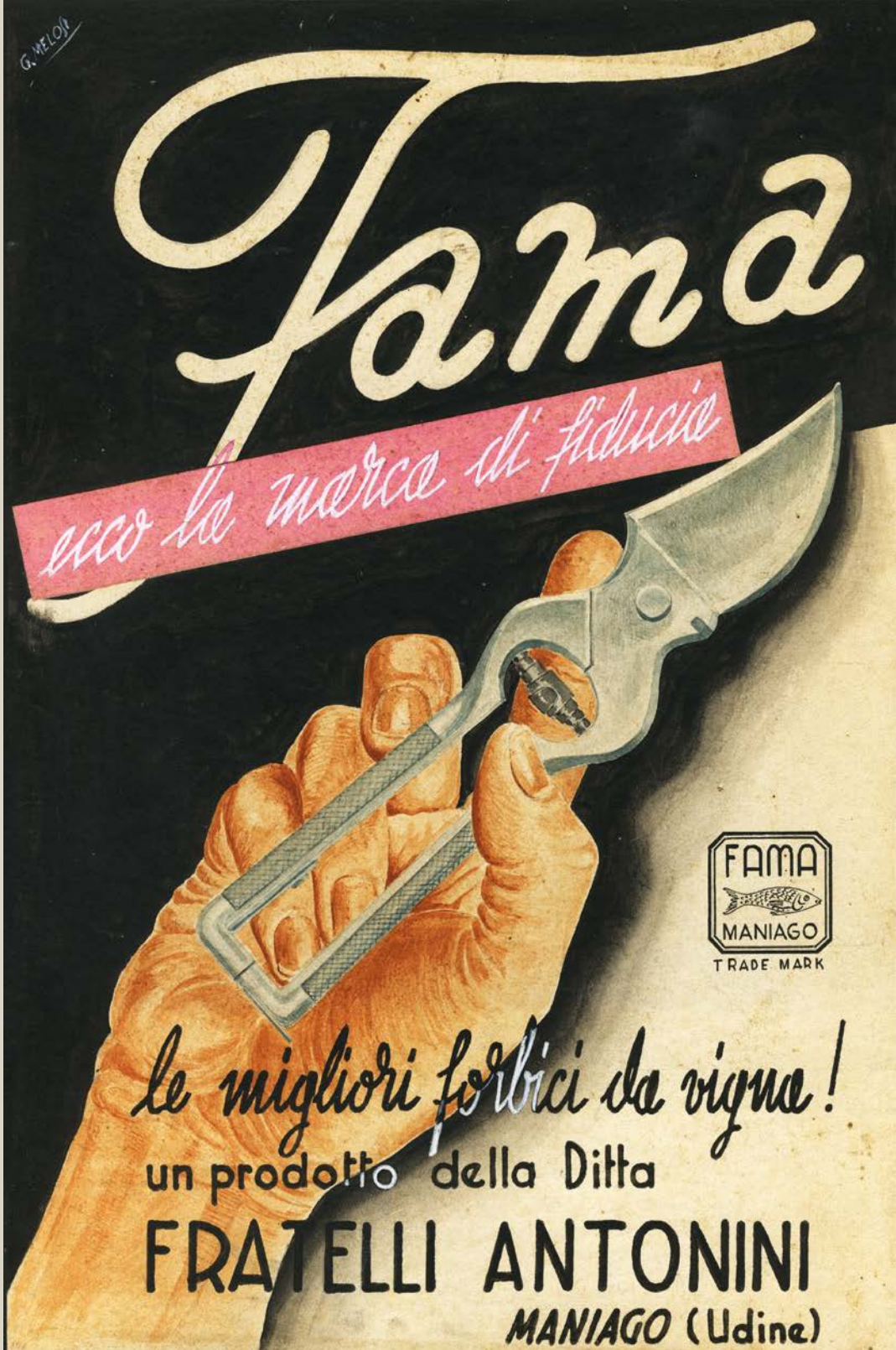
Il fabbro da fino si specializza nella creazione di temperini (*britulis*), forbici, coltelli da tavola, da innesto, multiuso, stilette, quindi anche di oggetti da tasca, di uso personale, compagni inseparabili da tenere con sé ed estrarre all'occasione. Per i giovani maschi sono segno tangibile del raggiungimento dello *status* di adulto, di attore sociale che nel quotidiano può trovarsi nella reale condizione di utilizzare una lama, dando al contempo prova di saperlo fare.

Il "fenomeno" è più o meno lo stesso che in altre parti d'Italia e che nel mondo mediterraneo e latino in genere, ha portato ad investire il coltello da tasca di altre funzioni rispetto a quella per cui è stato creato, simbolo dell'umana e virile esistenza, della dignità e dell'orgoglio personali (Baronti 2008, 10), e quindi strumento di aggressione, vendetta, intimidazione. Gli effetti sono stati però differenti forse perché rispetto alla "cultura machista" diffusa in quei luoghi, nell'area nord-orientale dell'Italia, pur non del tutto

G. MELOSI

Fama

ecco la merce di fiducia



FAMA
MANIAGO
TRADE MARK

le migliori forbici da vigna!
un prodotto della Ditta
FRATELLI ANTONINI
MANIAGO (Udine)

La copertina del catalogo e un manifesto pubblicitario della ditta FAMA (Fratelli Antonini Maniago) attiva dal 1929. Nella pubblicità, firmata G. Melosi, in primo piano una forbice da vigna con manici metallici zigrinati terminanti con chiusura a paletta, molla a bovolo (a spirale conica) in corrispondenza dell'inarcamento dei manici e due lame, una stretta ed arcuata *mascju*, con punta falcata e tagliente liscio; l'altra con punta rovesciata, più larga e sottile.



scevera da quel tipo di fascinazioni, ha forse prevalso una “cultura del lavoro”, che si è manifestata anche nella scelta tipologica del coltello che si porta in tasca; non già i minacciosi coltelli a scatto, bensì multiuso, *britulis*, roncole, coltelli da innesto, ovvero utili e versatili strumenti del lavoro e funzionali alle mille incombenze quotidiane. Sul versante femminile della società, una corrispondenza può essere rappresentata dalle forbici che, nel costume tradizionale, venivano tenute appese, insieme alle chiavi (di casa e della dispensa), a un cordone legato in vita, assumendo così anche la valenza di attributi simbolici del ruolo della donna nella gestione della casa e della vita familiare,

Operai e dirigenti delle Coltellerie Riunite di Caslino e Maniago - CoRiCaMa, Maniago 1924 (Fondo Archivio Giuliano Borghesan).

come ben documenta l'uso di farne regali di fidanzamento, a preannunciare il futuro ruolo e status sociale di mogli. La produzione più specializzata delle botteghe artigiane mania-ghesi ha di fatto rappresentato la garanzia al proseguimento dell'attività fabbrile in un secolo di crisi per i battiferro, determinata dallo scarso interesse della Repubblica Veneta per le attività produttive dislocate nei territori controllati, dalla concorrenza tedesca e dall'isolamento geografico di Maniago. “Mentre una falce della Carinzia vale 4 Lire venete”, racconta il

conte Fabio di Maniago in una lettera del 1807 indirizzata al prefetto di Passariano “una delle nostre vale L. 15 ma quest'ultima ha la durata di sei anni, mentre la prima non dura che un solo anno” (Malattia 1965, 18). La strategia adottata dalle botteghe per far fronte alla crisi è stata la diversificazione massima della produzione che, unitamente alla disponibilità di una consolidata rete di commercianti, di solito ambulanti della Valcellina provenienti in particolare da Barcis, ha dato la sferzata decisiva affinché la locale industria fabbrile decollasse.



Gianenrico Vendramin, *Vendemmia*, anni Settanta. La ragazza nella foto impugna una classica forbice da vigna con manici metallici zigrinati che si chiude con una paletta molleggiata, sistema di chiusura caduto in disuso perché implicava l'utilizzo di entrambe le mani per apertura e chiusura. (fotografia dal Fondo Gianenrico Vendramin, Comune di San Vito al Tagliamento, in deposito presso il CRAF di Spilimbergo).

Le lame per l'agricoltura

Gli articoli per la vigna possono essere simbolicamente considerati di raccordo tra la prima fase produttiva legata ai battiferro e la seconda, quella più artigianale, delle botteghe.

Le forbici da vigna (*sisòris*, mentre tutte le altre forbici in maniaghese si chiamano *fuarfis*) venivano già realizzate nei battiferro. Si trattava di un articolo difficile da lavorare (del resto "fare coltelli è la cosa più facile del mondo" dicevano gli artigiani specializzati in forbici) (Baronti 2008, 93), per la presenza di due lame di forma differente, una larga e dritta (*lama*) e l'altra stretta e curva (*màscju*) e di una molla (*susta pal molègiu*) posta immediatamente sotto il perno (*brocon*), realizzata prima con una lamina di acciaio incurvata ad arco di cerchio (*a buinz*) e poi sostituita da una molla a bovolo. Al posto del bullone che tiene strette le due metà, un tempo era collocato un chiodo ribattuto. I gambi non terminano con occhiello, ma sono

dritti e paralleli e inizialmente venivano tenuti chiusi da un anello di cuoio (*corean*) (Rosa Fauzza 1994, 159). Per quello che parrebbe un semplice dettaglio, come il sistema di chiusura dei due manici, sono stati molteplici e ingegnosi i sistemi brevettati: dall'anello di cuoio si è passati a un anello di fil di ferro e quindi a una paletta molleggiata che però implicava l'utilizzo di entrambe le mani per la chiusura e l'apertura delle forbici. Per questo motivo si è poi preferito adottare una sorta di gancioleva all'altezza del collo della forbice che permettesse di aprire e chiudere con la stessa mano, e infine una rotella a foro eccentrico o cursore (Tomè 1984, 76). Anche questa una riprova dell'accurato lavoro svolto negli anni dai coltellinai di Maniago, sempre impegnati a migliorare i loro prodotti, sotto la costante spinta del *feedback* riportato dagli ambulanti.

Nei battiferro si realizzavano forbici completamente a mano, con incudine e martello, a partire da



Forbici da potatura con manici in legno e due lame, una stretta e arcuata (*mascju*) che ha punta falcata e tagliente liscio; l'altra più lunga e sottile, con punta rovesciata (Maniago, Collezione MAFC).

barre di acciaio riscaldate nella forgia. Nelle officine artigianali la lavorazione partiva dal pezzo già sagomato a caldo (*stampato*). Per questo motivo, per cominciare a fare forbici occorreva una dotazione davvero minima (un banco, un trapano, un bilanciere e un perno) per cui, con l'avvento della meccanizzazione dei processi produttivi, attorno alle industrie più strutturate, innanzitutto il Coricama e quindi Nanutti Beltrame (Ausonia), Romano Mazzoli Chiasais (Due Cigni), Pietro Rosa (Due Buoi), Angelo Centazzo Patin (Gallo), per citare alcune tra le aziende che maggiormente hanno legato il proprio nome alla produzione di forbici e articoli per l'agricoltura in genere, e la Be.di.ma (Beltrame Di Chiara Maniago) storica realtà maniaghese specializzata nella produzione di forbici artigianali, sorsero piccole aziende, per lo più a conduzione familiare, che ricevevano lavori al grezzo da rifinire e marchiare.

Dai cataloghi storici di vendita (Rosa Fauzza 2001) è possibile rilevare la ricchezza delle varianti tecniche, di materiali e anche delle misure proposte per uno stesso articolo. La forbice da vigna tradizionale ha solo una lama tagliente,



Catalogo di vendita della ditta Nanutti Beltrame, stampa litografica, prima metà XX secolo (Maniago, Archivio MAFC).

ma ne sono stati prodotti anche a due tagli per la potatura verde. Sono stati brevettati tipi speciali per vendemmia che tagliano e trattengono il grappolo, mentre ora ne esistono di specifiche per questo utilizzo, di forma diversa, con lame dritte e molto assottigliate. Come per altri generi di lame, esiste anche per le forbici da vigna la versione per mancini, con le due lame invertite. Una variabilità estrema, dunque, anche per quel che riguarda i singoli componenti (ad es. il dado di assemblaggio che può essere semplice, dentato, in acciaio o in ottone). Non così diffuse, ma ugualmente presenti sui cataloghi, le forbici con i manici di legno in luogo dell'usuale acciaio zigrinato, oggi del tutto sostituito da ergonomici manici in plastica. Gli strumenti per l'agricoltura non sono unicamente sintesi di una lunga tradizione fabbrile, ma anche terreno di esplorazione

e sperimentazione tecnologica ed estetica, tant'è che nei primi anni 2000 ad essi era rivolta una specifica categoria nel concorso *Maniago Design* che è nato come bando di idee per sviluppare l'estetica, la funzionalità e anche la "accessibilità" degli attrezzi da taglio.

Anche le fiere sono un buon angolo di osservazione per tastare il polso del mercato degli attrezzi agricoli. Accanto a quelle storiche dedicate all'agricoltura *tout court* – in Italia la più grande è l'EIMA di Bologna, all'estero la FIMA di Saragozza in Spagna – ne stanno emergendo altre dedicate all'hobbistica e al giardinaggio, come quella di Montichiari (BS) e la Spoga+Gafa di Colonia. Sono questi i palcoscenici di cui si servono le aziende manieghe- si che attualmente commerciano lame per agricoltura e giardinaggio, come la Stafor o l'Archman, oltre alle già citate Ausonia (che recen-



Roncola con caratteristico manico in corno, con ghiera e calcagno in alpacca, dettaglio che crea un effetto simile a quello dei manici delle zuave. Il manico è incurvato verso il dorso assumendo così la classica forma della roncola. La lama è a costa piatta, sezione cuneata, tagliente liscio, punta falcata e reca il marchio Maniago (Maniago, Collezione MAFC).

temente ha acquisito i marchi Patin e Gallo dell'azienda Angelo Centazzo Patin & Figli) e Due Buoi.

Il ritorno al *green*, alla coltivazione in proprio, alla natura in generale, così come il recupero delle professioni agricole supportate da nuove conoscenze scientifiche e tecnologiche, in parte dovute ad una rinnovata attenzione per l'ambiente e alla salute che passa attraverso il cibo e ciò che viene prodotto dalla terra, ha di fatto dato nuova spinta al mercato delle attrezzature per l'orticoltura e il giardinaggio.

Di questo *trend* hanno beneficiato anche due strumenti che hanno sempre fatto il paio nelle tasche dei contadini, in particolare per i lavori nella vigna: la roncola (*roncea*) e il coltello da innesto, entrambi nella versione tascabile.

Si tratta di attrezzi nati per specifiche operazioni, ma che per praticità, maneggevolezza e duttilità, sono sempre stati impiegati per

PIETRO ROSA & FIGLI

MANIAGO · FRIULI ·



MARCA
DEPOS.

PREMIATA ALLE
PRINCIPALI ESPOSIZIONI



Classico coltello da innesto, con manico in legno, lama a sezione cuneiforme e tagliente liscio. La costa è piatta e in prossimità della punta termina con la caratteristica cresta. (Maniago, Collezione MAFC).

esemplari maniaghesi di ronchette alla zuava. Le zuave sono tra i pochi coltelli prodotti a Maniago che possono definirsi tradizionali; rispetto ad altri centri italiani di produzione di coltelli, Maniago si è sempre distinta per un'attitudine imprenditoriale priva di "sentimentalismi": gli articoli che si producono sono sempre aggiornati e in linea con la contemporanea produzione europea e non appena un articolo smette di "funzionare", cioè non ha più mercato, viene abbandonato e l'intera filiera riconvertita per produrre un altro prodotto, il nuovo articolo di punta. Questo non ha consentito la stilizzazione di coltelli tradizionali, legati a particolari radici e ritualità (Baronti 2008, 154). La *zuava*, insieme alla *marinera* e alla *filiscjina*, può però essere considerata un "classico" della produzione maniaghese. È caratterizzata da una ossatura metallica rivestita all'esterno da piastre di corno di bue e delimitate in testa e sul calcagno da due parti di metallo pieno dette "sodi". Il nome deriverebbe dal corpo militare napoleonico, gli Zuavi, dotati probabilmente di una lama che ricordava questa tipologia, che ancora oggi viene definita

La copertina del catalogo e un manifesto pubblicitario della ditta Pietro Rosa e Figli che documentano la specializzazione della storica azienda maniaghese fondata nel 1884 nella produzione degli articoli per l'agricoltura, forbici da vigna, coltelli da innesto, roncole. Non a caso il marchio della fabbrica sono due buoi che tirano l'aratro, simbolo del lavoro della terra (stampa litografica, archivio privato).

tutte le necessità della campagna, piccole operazioni di potatura, raccolta e pulitura ortaggi, oltre che alla pratica dell'innesto, da cui il coltello prende il nome. Le lame corrispondono a quelle dei loro "parenti" a lama fissa e di più grandi dimensioni, ma la loro trasportabilità, dovuta alla forma a serramanico, li rende più vicini a un generico coltello da lavoro multifunzionale.

Le roncole tradizionali hanno il manico in legno o in corno dalla caratteristica curvatura terminante a ricciolo, con la lama a costa piatta, tagliente liscio e punta falciata. È strumento diffuso in tutto il centro-nord, come documentano le denominazioni su base geografica di alcuni modelli: Valtellina, Piemontese, Aosta, Schio... Sempre parlando di varianti regionali, si sono conservati alcuni

“alla francese”. In Lombardia, la zuava con ghiera e calcagno in alpacca e manico scuro veniva chiamato *Maresciall* perchè sembrava richiamarne le tipiche mostrine della divisa, e pare fosse il coltello utilizzato dalla malavita milanese. Principalmente coltello da caccia e da scuoio, trovava numerosi altri utilizzi sia in casa che nei campi e per questo non sorprende vi fossero montate anche lame di roncola. Per quanto riguarda il coltello da innesto, esso nasce per praticare l'antica tecnica consistente nell'inserire in una pianta (detta *portainnesto*) una parte di un'altra pianta (detta *nesto*) di specie o varietà diversa, allo scopo di ottenere un nuovo individuo, più resistente o dai frutti più pregiati. In viticoltura è in origine praticata per generare esemplari resistenti agli attacchi della fillossera, perciò la propagazione dei vitigni europei è da tempo vincolata all'utilizzo dell'innesto su piede americano. Attualmente il materiale più richiesto per la creazione di nuovi impianti sono le barbatelle innestate. Esse sono costituite da una marza (cioè la parte che costituirà l'apparato aereo della pianta) e un portinnesto (la parte della pianta che costituirà l'apparato radicale). Le parti lignee dell'una e dell'altro devono essere opportunamente lavorate e preparate con appositi strumenti per procedere con l'innesto. A Rauscedo, 20 minuti di macchina da Maniago, esiste il più grande complesso vivaistico-viticolo del mondo, in cui ogni anno vengono prodotte 60 milioni di barbatelle innestate. La storia dei



Copertina del catalogo storico della ditta Romano Mazzoli Chiasais (Due Cigni, marchio depositato nel 1946) in cui sono raffigurati alcuni esemplari della variegata produzione di lame dell'azienda, tra cui spiccano, sulla destra, roncola, coltello da innesto e forbici da vigna, i tre strumenti maggiormente rappresentativi della linea di prodotti per l'agricoltura. In particolare, le forbici da vigna qui raffigurate documentano il sistema di chiusura più antico, l'anello di cuoio (stampa litografica, archivio privato).

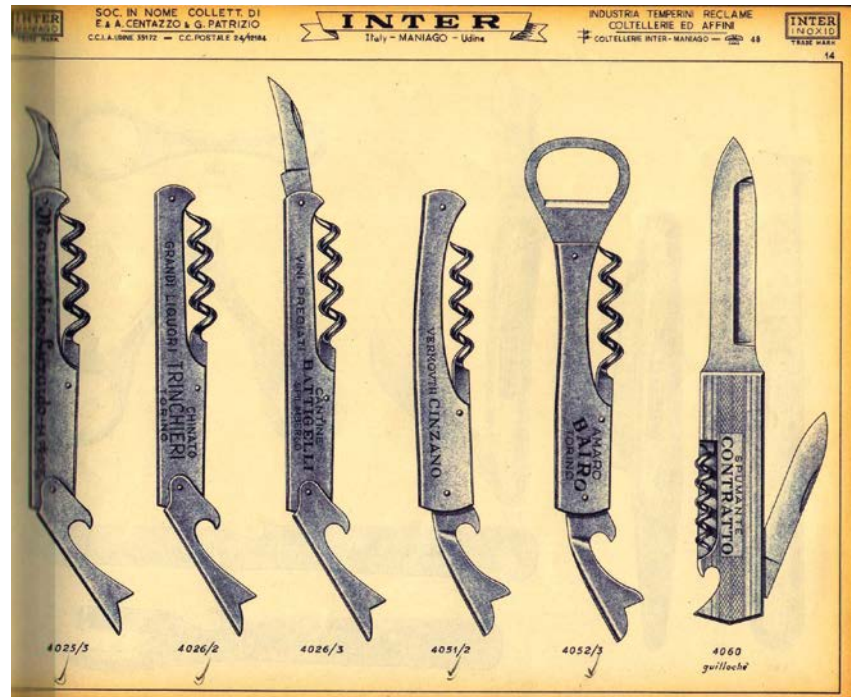
Vivai Cooperativi ha inizio tra gli anni Venti e Trenta del XX secolo e quindi in un momento storico in cui Maniago aveva già conosciuto una prima fase di razionalizzazione dei processi produttivi e del commercio, prima con l'esperienza della Società Cooperativa della Premiata Industria Fabbrile di Maniago (1887), e poi con il Co.Ri.Ca.Ma (Coltellerie Riunite di Caslino e Maniago) fondato dal te-

desco Karl Marx nel 1907, il quale introdusse moderni macchinari e una efficiente organizzazione del lavoro. I Vivai di Rauscedo, quindi, in origine, hanno avuto a disposizione, nelle immediate vicinanze, una moderna e consolidata realtà produttiva a cui riferirsi per la fornitura dell'attrezzatura necessaria. Il coltello da innesto per eccellenza ha una lama a sezione cuneiforme, tagliente liscio e costa piatta e

termina in prossimità della punta con la caratteristica cresta utile per sollevare la corteccia in fase di innesto; anche la spatolina o stecca (*stècja*), di corno se fissa, di ottone se pieghevole, che si trova in alcuni esemplari all'estremità inferiore del manico, serve al medesimo scopo: sollevare la corteccia senza rischiare di recidere le fibre del legno e inserire la gemma, o allargare i tagli dell'innesto a spacco per farvi penetrare la marza.

Esistono infatti diversi tipi di innesto e coltelli specifici per ciascuno tipologia. Facciamo seguire una breve rassegna per rendere l'idea della varietà e quantità: per gli innesti a gemma si utilizzano i coltelli con la caratteristica cresta; per quelli a corona, lame fisse a roncola; per l'innesto a spacco, coltelli a fenditoio (squadri); per l'innesto a pezza, coltelli a doppia lama; per l'innesto a triangolo, coltelli a lama curva oppure uno specifico attrezzo con punta ripiegata a triangolo; per l'innesto a zufolo, un particolare strumento provvisto di quattro lame che consentono di operare due tagli paralleli per asportare un anello di corteccia con su la gemma. Lo stesso strumento viene poi utilizzato per operare i tagli sul portainnesto che quindi combaceranno perfettamente con quelli operati sulla marza.

La lama del coltello da innesto è tra le più affilate perché deve praticare incisioni precise, sia per creare le fenditure sul portainnesto che per asportare e preparare il nesto che verrà poi inserito.



Catalogo storico della ditta Inter, specializzata in articoli da *réclame*. (Maniago, Collezione MAFC).

I cavatappi

Maniago come città delle coltellerie ha da dire la sua sulla viticoltura e sugli attrezzi ad essa destinati, ma il suo coinvolgimento nel tema affrontato da questa pubblicazione non si esaurisce qui.

L'attuale produzione di cavatappi nel Distretto industriale di Maniago copre il 40% del mercato mondiale, soprattutto per quanto riguarda gli articoli da *sommelier*. Si tratta quindi di un comparto forte per la nostra regione, al pari di quello vinicolo cui si abbina.

Le prime produzioni di cavatappi a Maniago risalgono alla metà dell'Ottocento: nella bottega del *favri da fin* si lavorava solo con incudine, martello e lima una barretta d'acciaio, da cui ottenere l'elica cilindrica (o *verme*) del cavatappi (*tirabociòn*) per coltelli da tasca multiuso (Fauzza 1994, 150).



Avvolgitrice per sagomare l'elica cilindrica dei cavatappi a vite, XX sec. La testa della vite viene avvicinata al corpo cilindrico sul primo sostegno, in modo che il tondino entri nel foro al centro della scanalatura della testa della vite. Il filo d'acciaio da avvolgere a spirale viene fissato nella sua estremità piatta (*nosèla*) sul corpo cilindrico e fatto passare attraverso la scanalatura della testa della vite. Con la rotazione della manovella, il filo d'acciaio viene avvolto attorno al tondino di ferro, con un passo equivalente al passo della vite. L'elica ottenuta viene rilasciata, ritraendo il tondino attraverso lo spostamento laterale della leva. (Maniago, Collezione MAFC).



Filliscjina, temperino a tre usi: lama grande, lama piccola, cavatappi. Questo caratteristico coltellino di Maniago deve il suo nome al fabbro Giovanni Del Tin, detto *Filliscjin* che nel 1927 realizzò il primo esemplare riutilizzando pezzi di scarto della lavorazione dei manici in madreperla, inserendoli nelle guancette del temperino alternati ad inserti di alpacca. (Maniago, Collezione MAFC).



Cavatappi in acciaio a "T". Si tratta della forma più semplice, costituita da una barra cilindrica in acciaio e da un'altra più lunga ad essa saldata e avente, nella seconda metà, la forma a spirale appuntita. (Maniago, Collezione MAFC).



Moderno cavatappi della ditta Cem, che porta il nome del fondatore dell'azienda, Espero Cellini. Il corpo è in acciaio inossidabile sul quale vengono avvitate due guancette in alluminio anodizzato in più colori. Sotto la leva, sempre in acciaio inossidabile satinato è posizionata una rotellina per tagliare la stagnola delle bottiglie. Lo stesso è anche nella versione in acciaio con applicate guancette in legno di ulivo (Archivio privato).

La produzione di cavatappi (*gjavastrops*) come utensili autonomi con un'unica funzione, inizia più tardi, dopo la prima guerra mondiale, in concomitanza con l'apertura della fabbrica Coricama. La meccanizzazione delle fasi produttive era tuttavia ancora limitata e per realizzare la spirale di questo "articolo da cucina" si usavano strumenti a manovella che consentivano di avvolgere il filo d'acciaio, conferendogli il passo desiderato. Nel secondo dopoguerra alcune aziende artigiane cominciano a specializzarsi in questo settore, producendo cavatappi per le industrie più grandi, come la stessa Coricama o l'Ausonia, e poi seguendo una propria linea di produzione in base alle specifiche richieste del mercato. Nella prima fase si realizzano cavatappi in acciaio distribuiti come casalinghi, poi, di pari passo con la diffusione e l'utilizzo della plastica, subentra la produzione e il commercio dei cavatappi da tasca promozionali e pubblicitari che, come i temperini, vengono ancora oggi realizzati

per importanti marchi nazionali e internazionali e per le cantine produttrici di vino.

Tra gli anni Sessanta e Settanta alcune aziende cominciano a specializzarsi e a produrre esclusivamente cavatappi. Si tratta di quelle ditte che tuttora rappresentano le principali realtà produttrici di cavatappi a Maniago: Cem (Cellini Espero Maniago, fondata nel 1946), Farfalli (fondata nel 1950), Farmitaly (Fabbrica Articoli Reclame Maniago, fondata nel 1931) e Inter (INDustria TEMperini Reclame, fondata nel 1934, il cui articolo 30 con impugnatura nichelata è divenuto celebre per essere comparso in una sequenza del film "Il Padrino"), da cui sono nate Effegi e Patrick. Queste aziende sono accomunate dall'iniziale significativa differenziazione delle rispettive produzioni, in particolare coltelli da tasca e temperini da *réclame*, giungendo infine a specializzarsi nella fabbricazione dei cavatappi, cogliendone le potenzialità di mercato e sfruttando le capacità già acquisite nella lavorazione delle

spirali dei multiuso e nello stampaggio dei manici di plastica dei pubblicitari.

Gli anni in cui si avviano queste attività sono quelli in cui aumenta progressivamente l'automazione dei processi produttivi e le aziende si trovano impegnate nella progettazione e creazione di macchine funzionali alle specifiche lavorazioni per cavatappi: leva, molla e manico interno vengono tranciati (oggi anche tagliati con il raggio laser), il manico in plastica pressofuso e marchiato. Le spirali, la cui lavorazione tradizionale prevedeva che venissero stampate a caldo e poi tranciate e rettificare con una fresa, vengono oggi quasi sempre realizzate all'esterno della ditta, con procedimenti complessi di stampaggio a freddo e l'utilizzo di macchine avvolgitrici.

Con lo sviluppo della cultura enologica e del mercato vitivinicolo, la produzione dei cavatappi si è concentrata in particolare sui prodotti professionali da *sommelier*, in un percorso di ricerca continua di perfezionamento tecnologico



Moderni e coloratissimi levacapsule con manico in plastica a forma di bottiglietta, che ripropongono la tradizione degli articoli (soprattutto temperini) da *réclame*, che costituivano una vera e propria specializzazione delle aziende maniaghesi. Usati come *souvenir* o come *gadget* da regalare ai propri clienti, recano sull'etichetta, un'immagine evocativa o il marchio da pubblicizzare (collezione privata).

da parte delle aziende di Maniago, che si esplicita anche nell'aumento esponenziale di brevetti a partire dagli anni Ottanta. Le innovazioni più rilevanti si concentrano principalmente sul sistema delle leve per l'estrazione del tappo e sulle lame per asportare le capsule che rivestono il sughero.

Nell'ultimo ventennio si è verificata una separazione sempre più netta tra l' "articolo casalingo" e il "prodotto professionale", riflettendo i cambiamenti di abitudini legati al consumo del vino, che viene oggi generalmente concepito come prodotto raffinato, da studiare, analizzare e degustare.

Di pari passo con lo sviluppo tecnologico cresce la ricerca di *design* sempre più sofisticati che, come per le innovazioni tecniche, solitamente non viene affidata ad esterni, ma nasce dall'inventiva degli artigiani locali, con continue sperimentazioni e creazioni di prototipi.

La storia locale del cavatappi prodotto a Maniago si innesta su quella generale dell'oggetto cavatappi, con evidenti coincidenze e punti di contatto. Innanzitutto così come per l'avvio delle prime attività fabbrili documentate a Maniago, la produzione di cavatappi in Europa è sorta a fianco di quella delle armi, probabilmente come derivazione e adattamento del cava-pallottole, strumento a punta attorcigliata e spiraliforme, semplice o doppia, che era in dotazione insieme alle armi da fuoco e si usava per rimuovere le palle di piombo incastrate nelle bocche dei cannoni. Per tutto il XVIII secolo l'utilizzo sempre più diffuso di vetro per contenere quasi tutti i liquidi, dal vino al profumo, medicinali e inchiostro, che erano venduti al dettaglio con il tappo in sughero ha portato all'aumento di richieste e alla produzione di cavatappi sempre più vari per dimensione, forma, funzioni e

materiali usati. Così fabbri e piccoli artigiani, accomunati dall'esperienza nella lavorazione del ferro, hanno iniziato a realizzare cavatappi.

In Italia questa produzione è rimasta a lungo nelle mani dei piccoli artigiani, quasi sempre coltellinai, e ciò spiega perché difficilmente i cavatappi nazionali siano marcati (Altin 2011).

Dai semplici modelli a "T", con manico in legno si passa a quelli più complessi, a campana, o con meccanismo a due leve. Bisognerà aspettare la fine dell'Ottocento per vedere la comparsa dei primi tappi a corona e la conseguente produzione dei 'levacapsule' o 'apribottiglie'.

Come ieri il cavatappi ha permesso a Maniago, piccolo centro periferico, di procedere di pari passo con quanto accadeva nel cuore dell'Europa e di aggiornare i propri prodotti su moderni stili di vita e abitudini, così oggi il cavatappi proietta Maniago direttamente al centro del mercato mondiale, dove ricopre un ruolo da protagonista in grado di orientare i gusti e dettare il ritmo delle innovazioni.

Ringraziamenti

Ringrazio lo staff del Museo dell'Arte fabbrile e delle Coltellerie di Maniago e la direttrice dottoressa Roberta Altin per la preziosa consulenza e la concessione delle immagini.

Abbreviazioni

Mafe = Museo dell'Arte Fabbrile e delle Coltellerie di Maniago

Bibliografia

A.A.V.V. 1982 = A.A.V.V., *I Batafiérs. Indagini sugli ultimi artigiani del ferro a Maniago*, Comitato per il Millenario, Maniago (Pn).

A.A.V.V. 1992 = A.A.V.V., *L'arte febbrile a Maniago*, Catalogo della mostra storica, Associazione per il Museo dell'Arte febbrile e delle coltellerie, Maniago (Pn).

Altin 2011 = Roberta Altin, *Cavatappi/ Gjavastrops. Tre secoli di ingegno arte e design nelle collezioni internazionali e locali*, Catalogo della mostra, MAFC Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie, Maniago (Pn).

Altin 2012 = Roberta Altin, *Coricama: lo specchio della comunità*, Museo dell'Arte Febbrile e delle Coltellerie, Maniago (Pn).

Baronti 2008 = Giancarlo Baronti, *Coltelli d'Italia*, Franco Muzzio Editore, Roma.

Fantin 2011 = Paola Fantin, *Maniago città delle coltellerie*, Tiera furlane, n. 9, 2011.

Malattia 1965 = Bruno Malattia, *I coltellinai di Maniago*, Quaderni della fiera campionaria nazionale, Pordenone.

Mauss 2002 = Marcell Mauss, *Saggio sul dono*, Einaudi Piccola Biblioteca, Bologna.

Mor 1982 = Carlo Guido Mor (coordinazione scientifica), *Maniago Pieve Feudo Comune*, Comitato per il Millenario, Maniago (Pn).

Rosa Fauzza 1994 = Paolo Rosa Fauzza, *La tecnologia del fabbro*, Associazione per il museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie, Maniago (Pn).

Rosa Fauzza 2001 = Paolo Rosa Fauzza, *Catalogo sulla mostra della commercializzazione dei prodotti delle coltellerie di Maniago nella prima metà del secolo scorso*, Associazione per il Museo dell'Arte Fabbrile e delle Coltellerie, Maniago (Pn).

Rosa Fauzza 2005 = Paolo Rosa Fauzza, *Il lavoro nelle coltellerie di Maniago*, Maniago.

Rosa Fauzza 2015 = Paolo Rosa Fauzza, *Pubblicità e marchiatura nei prodotti del passato delle Coltellerie di Maniago*, Studio Fabbro, Maniago, 2015.

Tomè 1984 = Aldo Tomè, *Testimonianze sul mondo dei battiferri e delle botteghe artigianali*, in A.A.V.V., *Un museo a Maniago*, Atti del Convegno del 24 novembre 1984, Comune di Maniago, Provincia di Pordenone, Maniago (Pn).



Enrico FILAFERRO

La vite nell'araldica civica del Friuli



Al termine del primo millennio della nostra era, molte città dell'Italia settentrionale, grandi e piccole, iniziarono a governarsi autonomamente, dando origine a mini repubbliche semi democratiche, i *Comuni*. Questi erano spesso in lite e anche in guerra fra di loro, ma dovevano, talvolta, consociarsi contro avversari più forti (si pensi a Federico Barbarossa). Avevano ovviamente i loro simboli, bandiere e stemmi, sotto i quali i cittadini si radunavano in armi. Mantengono questi simboli anche col passare del tempo, e il cambiamento di circostanze e di *padroni*. Ma essi furono una manciata, rispetto all'immenso numero di

umili e pressoché sconosciuti Comuni che si formarono nei secoli seguenti.

Quando l'Italia divenne uno stato più o meno completo, alla fine dell'Ottocento, richiese, per legge, che ogni Comune si dotasse di uno stemma. Ciò poteva avvenire mediante il *riconoscimento*, da parte del Presidente del Consiglio dei Ministri, della liceità d'uso di uno stemma già in provato godimento almeno sessantennale, oppure mediante *concessione* di uno stemma ex novo, da parte del Re o del Presidente della Repubblica. Ci volle più di un secolo perché venisse dato adempimento alla legge.

A quei Comuni, ed erano la stragrande maggioranza, che non avevano uno stemma "storico" fu suggerito di trarre ispirazione, per le loro richieste, da qualcosa di tipico dell'area: monumenti, paesaggi caratteristici, storia o, e qui giungiamo al punto, prodotti locali. Quindi, in considerazione del fatto che l'economia friulana del tempo (prima metà del Novecento) era basata principalmente sull'agricoltura, cominciarono a fare la loro comparsa sugli stemmi animali, attrezzi e prodotti agricoli. Tra i prodotti dei campi il primo ad apparire su uno degli stemmi del Friuli Venezia Giulia fu il vino, simbolizzato da viti e grappoli.

I casali di Lonzano avvolti nelle brume mattinali. Qui, in un'area tuttora intensamente vitata, e rinomata per la qualità dei vini, ebbe i natali il poeta Pietro Zorutti (1792 - 1867) ricordato dalla penna d'oca che appare sullo stemma comunale di Dolegna del Collio. La piccola frazione è rappresentata da una delle sei stelle che compaiono sul medesimo stemma.



L'emblema municipale di Ronchi dei Legionari.

Ronchi dei Legionari

Si tratta dell'emblema municipale di Ronchi dei Legionari, in provincia di Gorizia: *Scudo di colore rosso, attraversato da una catena di monti argentei con tre cime, il cui orlo inferiore è riempito da un prato verde, nel quale mettono radice quattro viti verdi naturali, che si innalzano fino alla metà dello scudo.* Venne autorizzato con Imperial Regio Decreto 7 agosto 1912, col quale l'imperatore d'Austria Ungheria, Francesco Giuseppe, concesse a Ronchi, all'epoca semplicemente così, il titolo di borgata e lo stemma. Quest'ultimo era stato dipinto, un quarto di secolo prima, dal pittore triestino Carlo Wostry (Trieste 1865 - 1943). "... il podestà [Alessandro Blasig] chiese all'amico pittore di disegnare uno stemma comunale che ancora mancava; fu così che dalle mani del Wostry nacque il disegno colorato dello stemma di Ronchi, con i monti argentei (per non dire bianchi), il cielo rosso e quattro

viti naturali vigoreggianti su un prato verde: i monti volevano rappresentare il vicino Carso, le viti, gli abbondanti prodotti dell'agricoltura" (Domini 1992, 25). Lo stesso autore, in successiva pubblicazione, ricorda che, nel secolo XV, "fiorente era la coltivazione dell'ulivo e quella della vite, che dava dei vini molto buoni: essi venivano spediti dal porto di Monfalcone a Venezia" (Domini 2006, 39). Si ha notizia che anche in un periodo successivo, nel secolo XVII, "...era coltivata la vite, che verdeggiava a festoni fra un albero e l'altro; i vini pregiati venivano spediti quasi tutti a Venezia, con piccole imbarcazioni che partivano dal porto di Monfalcone o dal porto Pilo..." (*ibidem* 52).

Bertiolo

Molto più tardi il Comune di Bertiolo, in provincia di Udine, grazie al regio decreto di concessione del 7 maggio 1942, poté fregiarsi di questo stemma: "Inquartato, al 1° e al 4° d'argento al grappolo d'uva fogliato di due, al naturale; al 2° e 3° di nero pieno. Capo del Littorio." (AC Bertiolo). Il Capo del Littorio, obbligatoriamente previsto per gli stemmi provinciali, comunali, delle congregazioni di carità e degli enti parastatali sulla base del RDL n. 1440/1933, venne poi abrogato con DLL n. 394/1944, costringendo gli enti concessionari di stemmi recanti tale pezza araldica a ridisegnare il loro stemma, al fine di riportare partizioni e figure a dimensioni tali da coprire l'intero campo dello scudo. L'argento e il nero si rifanno allo



L'emblema municipale di Bertiolo

stemma della famiglia Savorgnan, titolare della contea e del castello di Belgrado, della cui giurisdizione Bertiolo faceva parte (del Torso 1978, 54). L'uva richiama la produzione vinicola di pregio per la quale la zona è nota: "Una fascia larga non più di mille, duemila metri, è costituita da argille, per lo più rossastre, con buona profondità, molto adatta a diverse colture, ma specialmente alla vite. [...] La qualità dell'uva era poi garantita da un terreno ricco di ferro [...] e altrettanto ricco di microelementi, di potassio e di azoto" (Bertiùl 1998, 219-220). Le prime notizie della produzione locale di vino si hanno da un documento del 1313, dove, tra i prodotti dati in pagamento per canoni di affitto di terreni posti in Varmo e Bertiolo, vengono citate *viginti urnas vini terrani* (Bertiùl, *ibidem*), cioè di vino locale. Non è dato sapere a quanti litri equivallesse all'epoca una "urna", ma nel 1860 l'orna di Latisana, località vicina, corrispondeva a 103 litri.



L'emblema municipale di Grimacco.

Grimacco

Sebbene collocato in una zona ripida, boscosa e piuttosto fresca, il Comune di Grimacco, in provincia di Udine, desiderò citare la viticoltura tra le attività che lo caratterizzavano. Chiese, ed ottenne con il DPR 16 febbraio 1955, questo stemma: “Di argento alla banda ondata di azzurro, passante dietro un monte all'italiana (3) di verde, ristretto, accompagnato nel cantone sinistro del capo da un grappolo d'uva.” La pezza onorevole d'azzurro ricorda il fiume Rieca/Cosizza che scorre nel fondovalle ripartendo in due il territorio comunale, la cui morfologia collinare è ricordata dai “panettoni” verdi, araldicamente definiti “monti all'italiana”. Sebbene attualmente la vitivinicoltura nella zona sia ridotta a produzioni destinate all'autoconsumo, negli anni passati era certamente più in auge, se consideriamo il fatto che l'araldista friulano incaricato di valutare una prima versione dello stemma, così si esprime: “Il terreno è in prevalenza coltivato a viti

che producono un vino pregiato” (del Torso 1978, 133-134). La *Guida delle Prealpi Giulie* del 1912 riporta una produzione di 665 ettolitri per questo comune (pag. 183) e, facendo riferimento alle borgate di Grimacco inferiore, Grimacco superiore, Plataz e Canalaz afferma: “Tutti questi paesi, che contano in complesso 580 abitanti, sono in posizione soleggiata e producono del buon vino...” (*Guida* 1912, 676).

Dogna

Ancor più strana può sembrare la comparsa di un grappolo d'uva nello stemma di un Comune di montagna, ubicato in una valle stretta e fredda ai piedi di montagne rocciose, dalle condizioni climatiche particolarmente avverse. Si tratta di Dogna, anch'esso in provincia di Udine. Causa guerre e terremoti non è stato possibile consultare la pratica relativa alla richiesta e concessione dello stemma, che pure risulta fatta con DPR 29 febbraio 1980. Per vie indirette si ha notizia della seguente approssimata blasonatura: “Scudo diviso in tre sezioni con nella parte bassa un grappolo d'uva su sfondo rosso – nella parte centrale solo sfondo azzurro e una montagna con erba ai piedi su sfondo bianco nella parte superiore”. La parte azzurra centrale fa riferimento al fiume Fella, mentre la montagna rammenta quelle che incombono sul centro abitato. Rimane il mistero del grappolo, per sciogliere il quale si può soltanto supporre che la presenza di viti in poche località del paese (es: la zona prossima alla



L'emblema municipale di Dogna.

vecchia stazione ferroviaria, ben esposta al sole) abbia suggerito tale scelta. Siccome Dogna è uno dei paesi-limite nel Canal del Ferro per quanto riguarda la coltivazione della vite può darsi che questo fosse motivo di “vanto” per i dognesi. Non è raro il caso che la presenza in un certo territorio di una pianta rara, o caratteristica, o importante dal punto di vista economico ne diventi simbolo.

Dolegna del Collio

Molto più logica, invece, è la scelta iconografica di Dolegna del Collio, in provincia di Gorizia. Con DPR 9 febbraio 1983, n. 2189 ottenne il seguente stemma: “Troncato, il primo d'azzurro caricato da una collina al naturale sulla quale è infissa una vanga d'oro in palo manicata di legno e accollata da due tralci di vite al naturale decussati e fruttati d'oro di quattro; il tutto circondato da sei stelle d'argento (3,3) raggiate di cinque; il secondo di rosso ad una penna d'oca d'oro in sbarra” (AC Dolegna del



L'emblema municipale di Dolegna del Collio.



L'emblema municipale di San Floriano del Collio.



L'emblema municipale di Bordano.

Collio). Assieme ad una stringata descrizione della topografia del luogo, la collina, è evidenziato, attraverso la vanga, il duro lavoro che richiede la coltivazione della vite, qui presentata con grappoli d'uva bianca. Le stelle rappresentano le frazioni significative all'epoca della richiesta dello stemma. In una di esse, Lonzano, nacque il poeta friulano Pietro Zorutti, qui ricordato attraverso la penna d'oca.

San Floriano del Collio

Sempre in provincia di Gorizia, un Comune esibisce con orgoglio un grappolo nel suo stemma. È San Floriano del Collio, che nel 2004 fu autorizzato a fregiarsi di questo stemma: “tagliato: il PRIMO, di azzurro, al grappolo d'uva di argento, unito al tralcio al naturale, pampinoso di tre di verde; il SECONDO, d'oro, alla figura del milite effigante San Floriano [...]”. Segue quindi la descrizione dell'immagine del santo e della chiesa ad esso dedicata. Nel

motivare la scelta iconografica fu evidenziato che “Già da tempi antichissimi il territorio dell'attuale comune di S. Floriano aveva una funzione produttiva legata alla vite e al vino, ormai reso famoso a livello mondiale con il marchio ‘Vino del Collio’. [...] I sindaci locali o i capi famiglia sono riusciti con una buona organizzazione a mantenere alta l'onorabilità e la reputazione nei rapporti con le municipalità vicine e con le amministrazioni statali. In questo senso anche la loro vita culturale e spirituale assumeva un'importanza notevole che si concretizzava con la costruzione dell'imponente chiesa dedicata al santo protettore: S. Floriano.” (AC San Floriano del Collio). Siccome c'è sempre un mistero, resta da chiedersi perché il grappolo d'uva, richiesto inizialmente d'oro, a rappresentare le uve bianche pregiate della zona, poi mutato in argento, abbia dato origine, nella resa grafica dello stemma, ad un grappolo d'uva nera.

Bordano

Mentre alcuni dei Comuni sin qui descritti hanno ricevuto fama e onori dalla produzione vitivinicola, altri, nella fattispecie Grimacco e Dogna, possono, a tal riguardo, essere qualificati *borderline*. Ad essi si può aggiungere Bordano. Questo Comune, in provincia di Udine, dal 1983 è dotato di questo stemma: “Di rosso alla pecora d'argento, tenente in bocca un grappolo d'uva d'oro, ferma su campagna verde. Il tutto abbassato ad un capo troncato d'azzurro e d'argento.”

La pecora e il grappolo d'uva fanno riferimento alle attività agro pastorali praticate in passato nel territorio comunale: si ha infatti notizia di terrazzamenti sulle pendici sovrastanti il capoluogo, sui quali, approfittando del favorevole microclima, venivano allevate le viti, sia pure di varietà dalle caratteristiche non eccelse. Negli Atti preparatori del Catasto austriaco (1826) di Bordano possiamo leggere “Allignando in questo Territorio qualche vite, ma però dal momen-

to in cui viene impiantata fino al tempo di godimento vi vuole la distanza di ben quindici anni; non basta, attesa la rigidità del Clima facilissime a perdersi e l'uva è quasi ogni anno immatura". Tali Atti, come è noto, tendevano a dare una visione pessimista dell'economia locale per tema di imposizioni fiscali. Sappiamo, però, che la media annua di produzione vinicola a Bordano nel periodo compreso fra il 1840 e il 1850 arrivava appena a 172 conzi. Per dare un ordine di grandezza: i conzi erano 950 a Venzone, 1980 a Osoppo e 4800 a Buja (Barozzi 1859, 78). L'allevamento delle pecore, in particolare nella prima metà del secolo scorso, costituiva una valida integrazione al reddito delle famiglie contadine (latte e lana). L'importanza dell'allevamento ovino è ribadita dalla "campagna verde", che potrebbe indicare i pascoli del monte Naruvint e del San Simeone (Tomat 2006, 107-108). Quindi, forse, lo stemma trasmette questo messaggio: "Nonostante le sfavorevoli condizioni pedologiche, su un magro terreno da pecore, noi riusciamo a coltivare anche la vite".

Fonti citate

AC Bertiole = Archivio comunale di Bertiole, cartella "Deliberazioni del Consiglio Comunale", Deliberazione del Consiglio Comunale n. 30 del 20 aprile 1993.

AC Dolegna = Archivio comunale di Dolegna del Collio, cartella "Gonfalone".

AC San Floriano del Collio = Archivio comunale di San Floriano del Collio, cartella "Stemma e gonfalone comunale".

Barozzi 1859 = BAROZZI Nicolò, *Gemona e il suo distretto. Notizie storiche, statistiche e industriali*, Venezia, 1859, pagg. 106.

Bertiùl = BINI Giuliano, CASTELLARIN Benvenuto (a cura di), *Bertiùl: Possec, Verc, Sterp, Latisana - San Michele al Tagliamento*, La Bassa, 1998, pp. 511, ill.

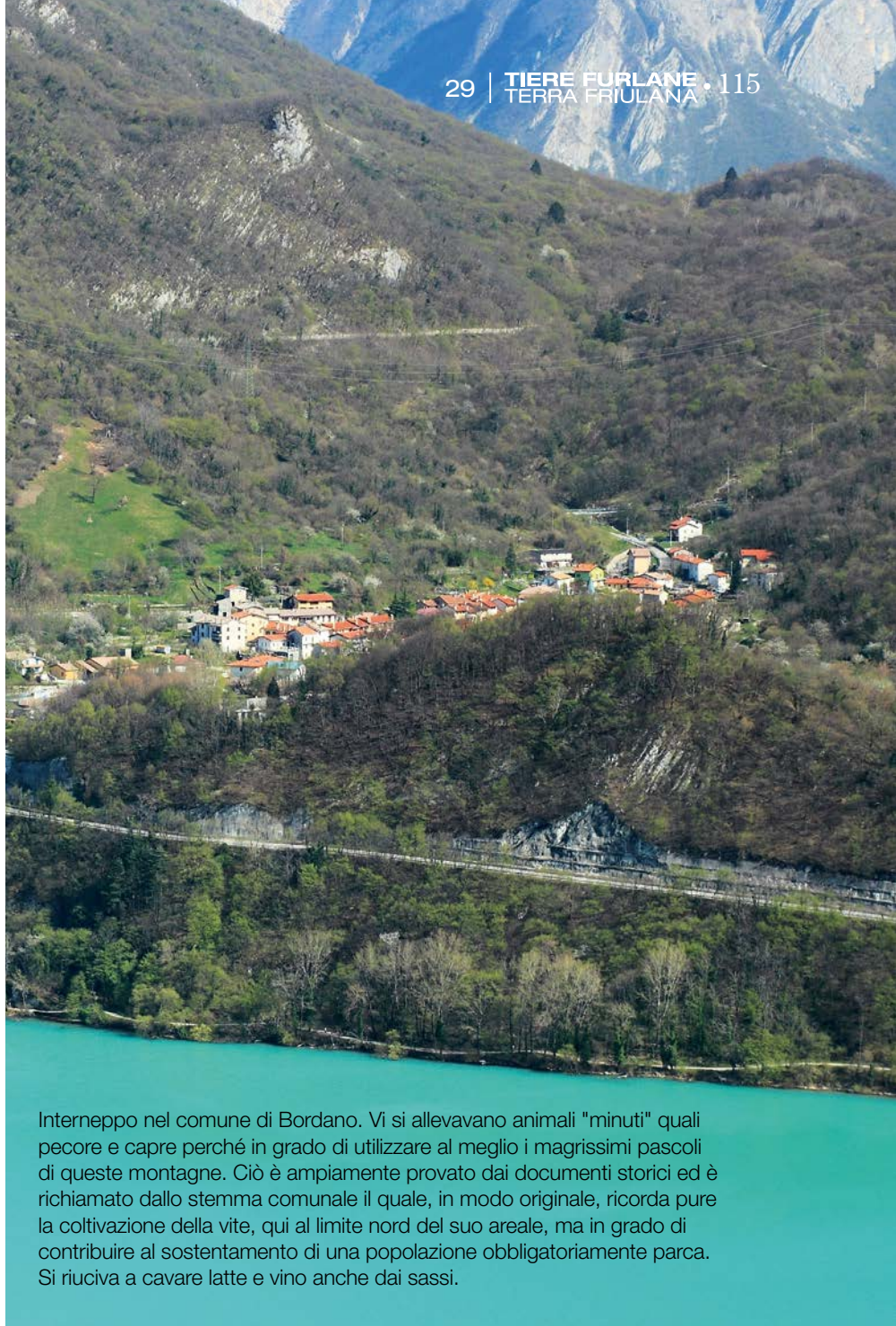
del Torso 1978 = DEL BASSO Giovanni Maria (a cura di), *Araldica civica del Friuli / Contributi di Enrico del Torso*, prefazione di Carlo Guido Mor, Udine, Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone, 1978, pagg. 335.

Domini1992 = DOMINI Silvio, *Ronchi nell'ottantesimo anniversario dell'elevazione a borgata: Numar unico del 3° Congres, 18 de otober 1992*, s.i.l. [ma Ronchi dei Legionari], Sociazion Cultural Bisiaca, 1992, pagg. 81, ill.

Domini 2006 = DOMINI Silvio, *Ronchi dei Legionari: Storia & documenti*, s.i.l. [ma Ronchi dei Legionari], Amministrazione Comunale di Ronchi dei Legionari / Meta Communication, 2006, 2a, pagg. 215.

Guida 1912 = MARINELLI Olinto (*et al.*), *Guida delle Prealpi Giulie: distretti di Gemona, Tarcento, S. Daniele, Cividale e S. Pietro con Cormòns, Gorizia e la valle dell'Isonzo*, Udine, Società alpina friulana, 1912, pagg. XXIII, 803, XV c. di tav.: ill. + 1 c. geogr., (Guida del Friuli 4).

Tomat = TOMAT Luigi, *Bordan e Turnep: Un modello di sviluppo autosostenibile*, Bordano, Comune di Bordano, 2006, pagg. 198.



Interneppo nel comune di Bordano. Vi si allevavano animali "minuti" quali pecore e capre perché in grado di utilizzare al meglio i magrissimi pascoli di queste montagne. Ciò è ampiamente provato dai documenti storici ed è richiamato dallo stemma comunale il quale, in modo originale, ricorda pure la coltivazione della vite, qui al limite nord del suo areale, ma in grado di contribuire al sostentamento di una popolazione obbligatoriamente parca. Si riuciva a cavare latte e vino anche dai sassi.

Isabella REALE

Vittorio Cadel, poeta e pittore di Fanna

Foglie d'edera come
attaccamento alla
terra natale e un
alloro troppo presto
appassito

N

*'Ntal gno paeis a è 'na balconela
cu'na ghìrlanda ator di gelsumin
di fuèiz di 'leria e flours di campanela,
e dentri al batt c'al sclopa, un curisin,*

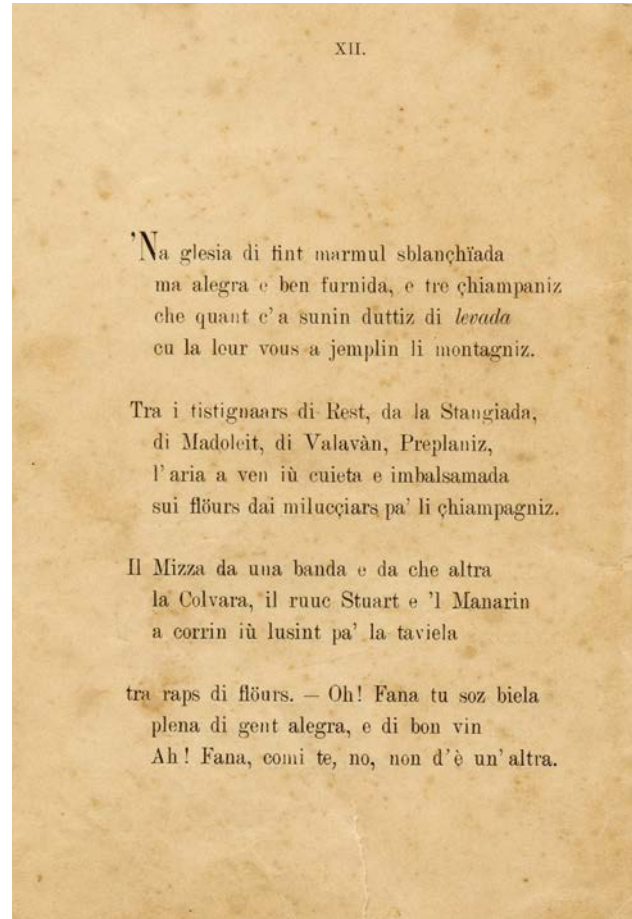
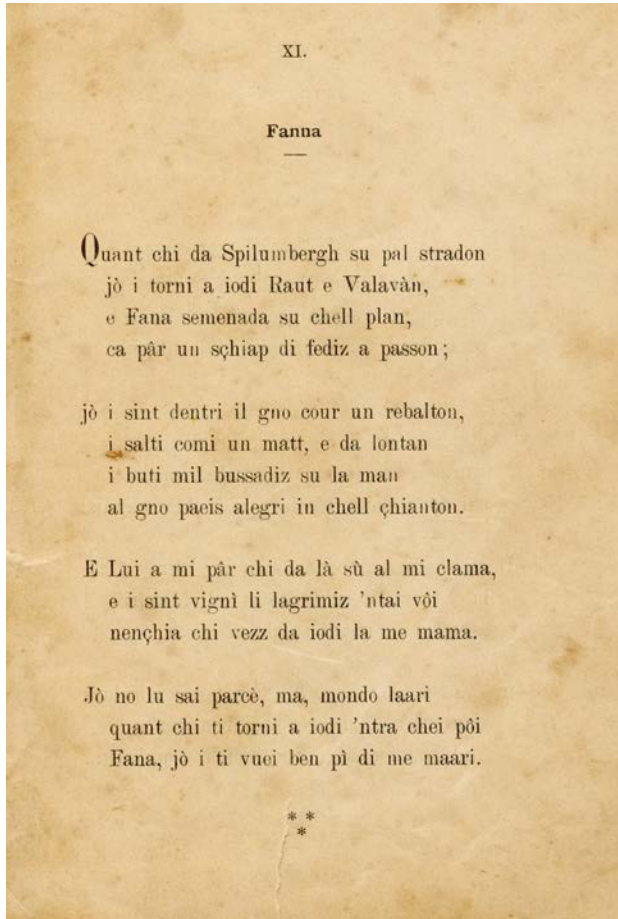
Con questi versi, dedicati a *'na balconela* della *bambinuta biela* che ha rubato con i suoi occhi *di mora nera* il cuore del giovane Vittorio Cadel, si apre la raccolta di poesie *Fuèiz di 'leria* ovvero 'foglie d'edera', edita a Udine da Del Bianco nel 1908, una sequenza di 38 liriche scritte in friulano nella varietà di Fanna,

dove l'artista nacque il 4 ottobre del 1884. Ed è con l'opera del suo cantore, il poeta e pittore Cadel che Fanna per la prima volta fa il suo ingresso ufficiale nel mondo della letteratura nonché dell'arte, diventando un paesaggio dell'anima e destando subito l'interesse di illustri studiosi come Bindo Chiurlo che, dalle pagine

del Bollettino della Civica Biblioteca e del Museo di Udine, nello stesso 1909 rilevava come in queste terzine circolasse "una energia buona e tutta pulsante di sangue di popolo".

Vittorio Cadel, *Autoritratto*. Collezione privata.





Poeta e pittore

Considerato in seguito un documento storico di letteratura in friulano, *Fuèiz di 'leria* venne più volte ristampato e ampliato con nuove poesie. Si va da una prima riedizione del 1929 della Società Filologica Friulana, commentata Antonio Marcuzzi e corredata da un glossario coi termini caratteristici del lessico di Fanna, in particolare quelli botanici, fino alla monografia curata da Alberto Picotti nel 1992, ricca di contributi sulle relazioni tra Cadel e il suo paese natale.

I versi friulani di Cadel non sfuggirono a studiosi e critici come Giuseppe Marchetti, Dino Virgili e Giorgio Faggini; per Gianfranco D'Aronco, che li inserì nelle sue storiche antologie della lingua

Pochi paesi del Friuli possono vantare versi tanto poeticamente descrittivi e, soprattutto, tanto affettuosi come questi di Vittorio Cadel per Fanna. Da *Fuèiz di 'leria*, 1908. La sottoriportata traduzione in inglese si trova nell'edizione del 1968 curata da Diogene Penzi per il comune di Fanna.

When from the wide road, past Spilimbergo / I see again Raut and Valavan / and Fanna scattered on that plain / like a flock of grazing sheep, // I feel a twinge deep in my heart / I jump for joy and from the distance / I throw a thousand kisses / to my village radiant in that background corner. // And to me it seems that, from up there it's calling me / I feel tears in my eyes / just as if I were to see my mother. // I do not know why but, strange as it seems, / when I see you again among the poplars, / Fanna, I love you more than my mother.
A church of sham marble, whitewashed / but gay and well decorated and three bells / wick, every time they ring a full peal / fill the mountains with their voice. // Among the chestnuts of Rest, of the Stangata, / of Madoleit, of Valavan, Preplanis, / the air comes down sweet and baulmy / on the apple-tree blossoms in the country. // The Mizza, on one side, on the other / the Colvera, the torrent Storto and Manarin / flow, shining, through the fields // between bunches of flowers. Oh! Fanna, you are beautiful / full of gay people and of good wine / Oh! Fanna, no; there is not another like you.

friulana, la voce “freschissima e originale” di Cadel, che canta l'amore per il proprio paese, la bellezza del suo arcadico paesaggio, occupa insieme a Pietro Bonini, Enrico

Fruch, Pieri Corvât (Pietro Michellini) ed Emilio Nardini, “i seggi più alti nel friulano Parnaso del primo Novecento”. Introvabile ormai la prima edizione (di pp. 64 in corpo



Vittorio Cadel nel 1915 quando era sottotenente d'artiglieria e osservatore d'aeroplano.

Il rugo (rio) Mizza a Fanna in una foto d'epoca. A questo rio Vittorio Cadel ha dedicato la poesia intitolata *Il ruuc Mizza*. Ecco i primi versi: *O ruuc zentil chi da la mont di Meiz / tra i crezz da la Lavina pissulant / tu coor pai class, tra i arbui sott li fueiz / iù fin a Fana alegri sbrunzulant...* (Cortesia Claudio Maiorana).



12, per Lire 1), e anche quella promossa nel 1929 dalla Filologica, ci ha ora pensato la Pro Loco di Fanna a far rivivere i versi del suo poeta, facendosi promotrice della ristampa dell'originale di *Fuèiz di 'leria*, del 1908. L'occasione è nata dal lascito di una fannese, Erminia Cassan, che aveva conservato tra le memorie di famiglia una preziosa copia dell'originale, ora donata alla Pro Loco di Fanna, che la conserva nella sede della Società operaia. Le foglie d'edera, pur simbolo ineluttabile dello scorrere del tempo e dell'oblio, mantengono nondimeno viva la memoria del pittore, poeta e soldato Vittorio Cadel nella sua Fanna, tante volte cantata in versi con nostalgia. Qui egli ha lasciato la casa natale, tutt'oggi preziosa custode delle memorie di famiglia, e importanti dipinti come *Gesù cammina sulle acque* (1912)

nella parrocchiale di San Martino, mentre nel santuario di Madonna di Strada, nella parte centrale del soffitto, poi manomessa, dipinse nello stesso anno degli angeli dalle raffinate cadenze floreali. E a tenerne viva la presenza ci pensa la comunità fannese, che a Cadel ha dedicato la Biblioteca civica e ha promosso più occasioni di incontro con la sua poesia e la sua arte. Ad esempio nel 1984, centenario della nascita, il Comune ha allestito una mostra in collaborazione con i Civici Musei di Udine che dal 1920 conservano, per dono della famiglia, un'ampia raccolta di dipinti e disegni provenienti dallo studio dell'artista dopo la sua precoce scomparsa nella Grande Guerra. Oggi dunque la Pro Loco, attivissima non solo nella sempre attrattiva e gustosa festa di San Martino, patrono di Fanna, cui è intitolata la

Parrocchiale, si è fatta promotrice, nel segno della memoria attiva, dell'affettuoso ricordo nei confronti del suo illustre concittadino, istituendo anche in suo nome un premio di poesia, giunto oggi alla sesta edizione. L'arte letteraria non va disgiunta però da quella figurativa se vogliamo penetrare l'animo di Cadel che affida proprio ai suoi versi la prima descrizione di se stesso nel sonetto *Il gno ritratt*, con garbo e ironia (*Doi vôi taal e t' equaal la limadura... Duur e ustinaat, al dopli d'un Çhargnell / apassionaat a muart da la pitura, / inamoraat di dutt ce ca l'è biell*) e davanti agli occhi così ci appare in uno dei suoi primi autoritratti, oggi conservato nella collezione di famiglia, dallo sguardo in tralice, vivace e arguto e anche un po' scanzonato, proprio come la sua scrittura.



Vittorio Cadel, *Il rammendo*. Udine, Civici Musei e Gallerie di Storia e Arte.

L'itinerario artistico

Grazie alla vincita nel 1908 di una borsa di studio promossa dalla Fondazione Antonio Marangoni, fondatore della Galleria d'arte moderna di Udine, con un gruzzolo di 2500 lire Cadel poté approfondire la sua formazione recandosi a Roma, ma anche pubblicare con una parte di quella bella sommetta la prima raccolta di poesie. La sua vita d'artista ha dunque da questo momento una svolta e un'importante occasione di confrontarsi con il più ampio orizzonte culturale offerto dalla vivacità della capitale. Cresciuto in una famiglia di valenti terrazzieri, dove sicuramente l'arte del disegno è di casa, e di ampi

orizzonti (i Cadel sono attivi e apprezzati in Germania, come del resto tante abili maestranze di costruttori friulani dell'epoca), Cadel viene mandato a Udine nel 1901 dove apprende il mestiere nell'attiva bottega dei Filipponi, pittori decoratori, e nelle aule della benemerita Scuola di Arti e Mestieri "Giovanni da Udine". Questa era diretta al tempo da Giovanni del Puppo, valente storico dell'arte e direttore dei Musei civici dal 1893 al 1929, che di certo si ricorderà dei suoi tanti primi premi al momento del concorso per la borsa Marangoni.

Nel 1903 lo troviamo nelle aule dell'Accademia di Venezia, impe-

gnato negli studi dall'antico e dal modello, come ampiamente documentano i disegni conservati nelle collezioni civiche udinesi. Va quindi a Firenze, dove nel 1907 consegue il diploma che gli permette di avviarsi all'insegnamento. La copia da un dipinto un po' malizioso di Giacomo Favretto, *Dopo il bagno*, condotta nel 1909 presso la Galleria nazionale d'Arte moderna di Roma, e un dipinto raffigurante *Il rammendo*, ovvero una scena intima e domestica, dove la madre cuce al volo il grembiolino scucito della sua bimba, sono i primi saggi della Borsa Marangoni inviati da Roma a Udine. I due lavori mostrano come Cadel sapesse cogliere il momento con una pittura bozzettistica e vivace, pago di una bellezza della quotidianità e degli affetti famigliari. Questo è anche lo spirito bozzettistico che aleggia nei suoi versi, quando il ritorno a Fanna è il ritorno al focolare, alla madre, ai piaceri della campagna, delle stagioni e degli ampi paesaggi; una scelta dunque che lo vede orientato verso la brillante pennellata veneziana e verso la scena di genere intimista. Negli anni di perfezionamento della pittura a Roma, al tempo in cui la capitale era impegnata a dotarsi di una rinnovata e classicistica monumentalità, la sua vena pittorica si converte a toni più gravi e impegnati, traendo esempio dal simbolismo di Giulio Aristide Sartorio. Cadel cambia quindi registro ed entra nell'orbita della pittura del suo maestro, all'epoca impegnato nel monumentale *Fregio* per Montecitorio, tra nudi eroici e riprese neo-michelangiole-



Vittorio Cadel eccelle nel ritratto. Questi due esempi, che si trovano a Udine presso i Civici Musei e Gallerie di Storia e Arte, sono tratti dalla edizione del 1968 di *Fuèiz di 'leria*, per l'occasione con la grafia *Fueis di lèria*, curata da Diogene Penzi.

sche. I miti letterari e nazionalistici cari a D'Annunzio, sono ora la fonte ispirativa per il nuovo corso dell'arte di Cadel: opere ispirate a versi poetici, come *Al sen che mai non cangia*, struggente abbandono nel grembo materno, tratta da una poesia di Giuseppe Giusti, o *il Vecchio e il giovane*, dove la vecchia generazione fa partecipe della sua sapienza il giovane fanciullo

nudo e inerme, fino ai bozzetti con motti e gruppi allegorici presentati al concorso indetto nel 1912 per la decorazione musiva del portico dell'Altare della Patria di Roma. Questi, conservati nell'ampia sequenza di studi dall'antico, dal vero, di ritratti, modelli, appunti e dipinti documentano presso i Musei udinesi la breve e intensa stagione artistica di Cadel e sono

FANNA, "TEATRO DE' TEATRI"

Fanna è un piccolo comune della pedemontana occidentale; ha una superficie di circa 10 kmq e 1540 abitanti (ne aveva 3038 nel 1911). A fine Ottocento veniva additato ad esempio per la produzione di mele (si veda l'articolo di Pietro Zandigiacomo, *Fana, Manià e Cjavàs: i païs des pomis*, in *Tiere furlane*, n. 6, 2010). Chi volesse approfondire informazioni su questa località (arte, storia, ecc.) può rivolgersi al volume, di grande formato e di 528 pagine, *Fanna - La sua terra, la sua gente* curato da Paolo Goi ed edito dal Comune di Fanna nel 2007. Nelle prime pagine dello stesso volume troviamo queste frasi del parroco don Giovanni Borsatti (1782 - 1808):

"Le scene ami chi vuol. Fanna tu sei
Teatro de' teatri agli occhi miei"

e

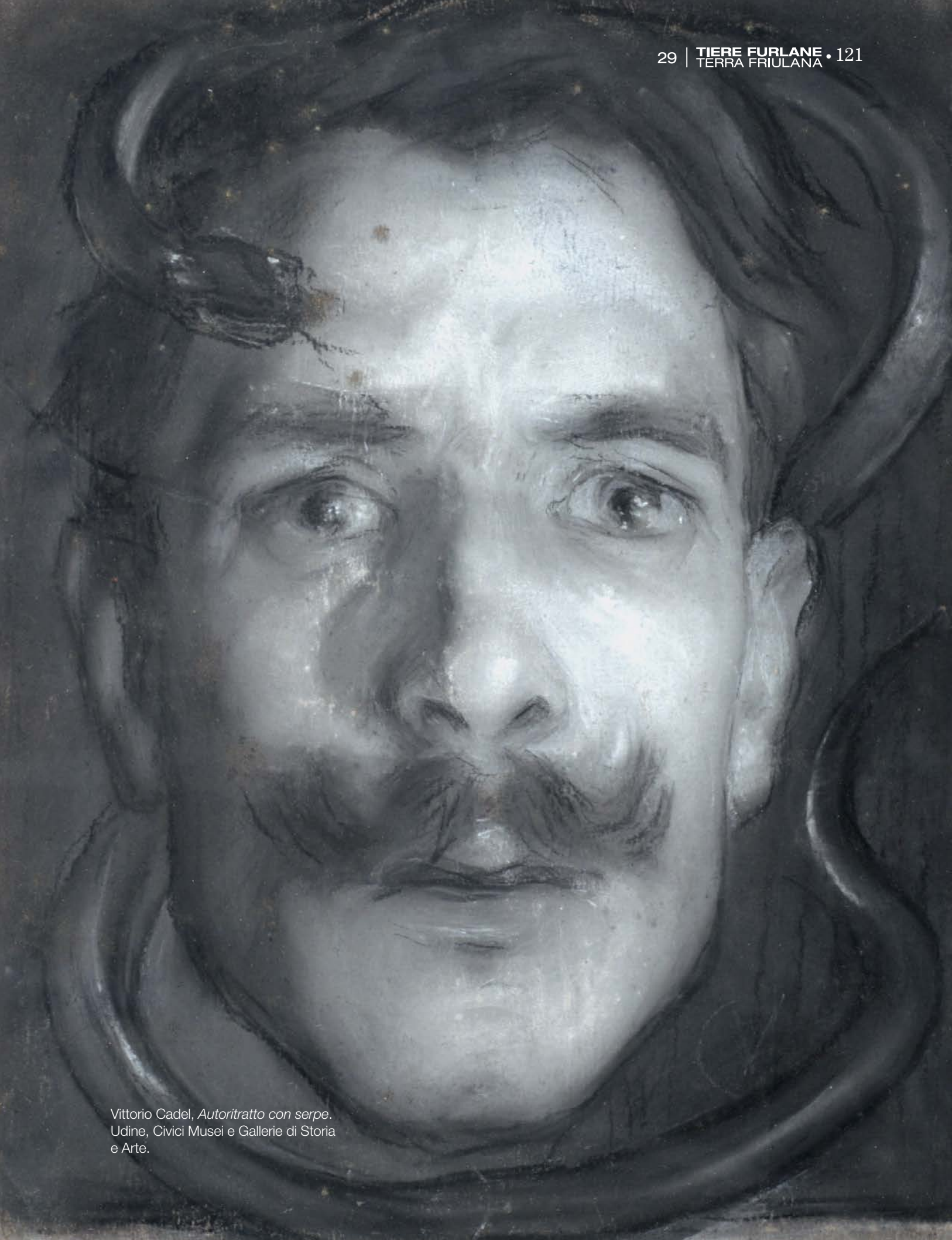
"Terra cortese dal tuo sen versi
Cibi non compri e non di sangue aspersi".

L'amore per questa terra non era solo di Vittorio Cadel...

oggetto di tesi e di studi che hanno figurato in tante mostre e cataloghi. Ho personalmente proposto l'opera di Cadel alla Biennale veneziana del 1986 nel contesto della riscoperta delle decorazioni di Galileo Chini del padiglione italiano. Così, più recentemente, ci è venuto in mente il destino di questo artista nelle celebrazioni della Grande Guerra in Friuli: richiamato in servizio sul Carso fin dal primo giorno di guerra, tenente di artiglieria, fu abbattuto in combattimento nella quarantasettesima squadriglia areoplani, il 29 aprile del 1917 a quota 1050 sopra la Macedonia.

Premonizione della fine

Tra le sue ultime testimonianze artistiche vi sono alcuni *Autoritratti* attraverso i quali ci comunica i suoi stati d'animo, quelli che percorrono i suoi ultimi versi, dove i toni si fanno gravi quali (*Amore, a Te, alla Patria, sacriamo l'avvenire*), riversandovi inquietudini e presentimenti di un destino incombente come in quel pastello, dove l'immagine di sé riflessa dallo specchio restituisce uno sguardo allucinato, trasfigurato dall'orrore scoprendosi avvolto da una serpe a dar corpo al bestiario simbolista, sotto una luce livida e angosciante, e ancor più in quello dove vediamo incarnarsi il volto dell'artista nell'espressione dolente e nelle orbite vuote di un ferito, avvolto da una benda e da un serto di alloro, prefigurante la fine tragica, da eroe, che attendeva il poeta delle foglie d'edera nei cieli della Macedonia.



Vittorio Cadel, *Autoritratto con serpe*.
Udine, Civici Musei e Gallerie di Storia
e Arte.

Pietro ZANDIGIACOMO, Paolo ERMACORA, Riccardo DE INFANTI, Fabiano MICELI

Una banca genetica in Friuli

... per salvare e tutelare la biodiversità agricola regionale

I

Il termine 'biodiversità', nato dalla contrazione di *Biological diversity* in *Biodiversity*, fu coniato nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso da Edward O.

Wilson, entomologo, sociobiologo e grande divulgatore. Oggi il termine è largamente usato e pervade svariati campi delle scienze biologiche; ha avuto una grande popolarità a partire dal 1992, quando al Summit di Rio de Janeiro, cui parteciparono rappresentanti di 172 stati, fu adottata la *Convention on Biological Diversity* (Convenzione per la Diversità Biologica), successivamente ratificata dalla maggior parte dei Paesi del mondo.

La 'biodiversità agraria', o 'agrobiodiversità', rappresenta un sottoinsieme della biodiversità naturale; è costituita dall'insieme delle varietà coltivate delle piante agrarie e

dalle razze animali allevate selezionate nei secoli dall'uomo.

Anche la Regione Friuli Venezia Giulia ha voluto intervenire direttamente per sostenere le attività di recupero, conservazione e caratterizzazione di germoplasma autoctono vegetale; a tale scopo, sulla scia di altre regioni italiane, ha promulgato la Legge regionale 22/04/2002, n. 11 sulla "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale". Nell'ambito di tale normativa il legislatore ha voluto istituire, tra l'altro, la Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale (BaGAV) le cui attività vengono annualmente finanziate dalla Regione. L'intento di tutelare le risorse genetiche autoctone, anche mediante il loro utilizzo sostenibile, significa in primo luogo contrastare la cosiddetta 'erosione

genetica', ma anche la scomparsa della cultura materiale associata all'agricoltura tradizionale (uso di particolari prodotti vegetali in piatti e dolci tipici, nella farmacia popolare, nella realizzazione di manufatti, ecc.).

In ogni caso la promulgazione della legge n. 11 si pone coerentemente nell'ambito di trattati e normative internazionali, a partire dalla già citata *Convention of Biological Diversity*, seguita dall'*International Conference on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture* (Lipsia, 1996) e dall'*International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture* (Roma, 2001). Quest'ultimo trattato, recepito dall'Italia con la Legge n. 101 del 29 giugno 2004, promuove la conservazione e l'uso delle risorse genetiche vegetali

d'interesse agricolo quali fondamenti per un'agricoltura sostenibile e per la sicurezza alimentare.

Sulla base della citata norma regionale, la BaGAV è gestita a cura dell'Università degli Studi di Udine che ha designato:

a) come sede operativa l'azienda agraria sperimentale universitaria "Antonio Servadei", sita a S. Osvaldo (quartiere sud di Udine), in quanto dotata di personale, superfici agrarie e strutture idonee; b) quali referenti scientifici (attualmente organizzati in un gruppo di lavoro informale) i ricercatori facenti parte dell'attuale Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali.

Le attività della BaGAV

A distanza di oltre 15 anni dall'inizio delle attività, la BaGAV è diventata una piccola ma significativa banca genetica (*genebank*) che agisce in sintonia con altre strutture regionali e nazionali e in particolare con la Banca del Germoplasma costituita nel 1970 dal CNR di Bari, ora Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR), la più importante struttura di conservazione di risorse genetiche vegetali in Italia e probabilmente del Mediterraneo, con oltre 80.000 accessioni (numero di campioni varietali conservati). La ragion d'essere di una banca del germoplasma sul territorio regionale si colloca in un'ottica di capillare esplorazione del territorio, per la raccolta e la catalogazione provvisoria di materiali appartenenti a specie vegetali coltivate, che prevede l'inserimento dei cosiddetti 'dati di passaporto' sulla base di

standard internazionali (*Multicrop Passport Descriptors*). Ciascun campione così descritto diventa una 'accessione', essendogli assegnato un codice specifico, non modificabile o riutilizzabile. A partire dalle collezioni più rilevanti, chiaramente rappresentate da accessioni relative a colture storicamente importanti per la regione (fagiolo, mais, alliacee, patata), si effettua, inoltre, una caratterizzazione mediante descrittori standard internazionali, al fine di discriminare gli stessi materiali tra loro. Ove disponibili, sono registrati specifici aspetti etnobotanici e/o forme di utilizzazione tradizionale. Le procedure adottate nella BaGAV si stanno uniformando a quanto previsto nelle "Linee guida per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità vegetale d'interesse agricolo", definite da un gruppo di esperti e pubblicate nel 2012.

La BaGAV si occupa, ove possibile, di valorizzare le varietà locali più significative, in collaborazione con associazioni, enti territoriali e gruppi d'interesse informali, anche attraverso la pubblicazione di note scientifiche e divulgative. I contatti a livello nazionale ed europeo sono curati attraverso partecipazione a incontri, convegni e workshop con altre strutture di conservazione e gestione di risorse genetiche d'interesse agrario.

Per quanto riguarda le specie erbacee da seme e a moltiplicazione vegetativa (es. specie orticole, cereali), le attività comprendono pure:

a) la conservazione di breve e

medio periodo mediante l'utilizzo di celle frigorifere con temperatura mantenuta a circa +2°C;

b) la conservazione a lungo periodo in congelatori con temperatura a -20°C;

c) la prima moltiplicazione in pieno campo dei lotti delle accessioni originarie sia *ex situ* (es. a S. Osvaldo) che *in situ* (es. presso aziende agricole in Carnia per il materiale adatto all'ambiente montano);

d) il ringiovanimento periodico in pieno campo delle accessioni sia *ex situ* che *in situ*.

Relativamente alle specie arboree da frutto e alla vite, l'attività di conservazione e valorizzazione della BaGAV è in parte complementare a quella svolta da altri soggetti regionali, quali l'Agenzia regionale per lo Sviluppo rurale (ERSA). Presso l'azienda universitaria di S. Osvaldo gli impianti con tali accessioni di alcune specie sono effettuati a partire da astoni o barbatelle derivanti dalle tradizionali operazioni di innesto.

La BaGAV, quale struttura che gestisce collezioni varietali, è riconosciuta dal *World Information and Early Warning System* (WIEWS), un ufficio della FAO di Roma, che le ha attribuito il codice internazionale ITA368; aderisce alla Rete nazionale delle Risorse genetiche Vegetali per l'Alimentazione e l'Agricoltura, PlantA-Res, gestita dal Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA); inoltre, collabora e tiene contatti con altri Enti regionali, nazionali e internazionali che hanno le stesse finalità di conservazione e caratterizzazione di antiche

varietà locali. Oltre al reperimento e alla conservazione di accessioni ritenute di interesse, nei limiti del possibile, la BaGAV si occupa anche della caratterizzazione fine delle accessioni ed è funzionale a progetti di rilancio di varietà autoctone. Le attività scientifiche della BaGAV vengono coordinate da un gruppo di lavoro informale, cui afferiscono docenti dell'Università di Udine con competenze di Agronomia, Coltivazioni erbacee ed arboree, Viticoltura, Orticoltura, Genetica, Entomologia e Patologia vegetale.

Le accessioni di specie erbacee

Le collezioni più vaste della BaGAV sono costituite da oltre 350 accessioni tra piante erbacee da seme (Tab. 1) e a moltiplicazione vegetativa (Tab. 2), per un totale di oltre 30 specie. Fra le specie erbacee da seme una buona parte delle accessioni riguarda il fagiolo comune che, assieme al fagiolo di Spagna, supera le due centinaia. Sono ben rappresentate anche le accessioni di varie altre specie orticole, quali patata, topinambur, cipolla, radicchio e cavolo/verza/broccolo.

Per quanto riguarda i cereali, numerose sono le accessioni di mais o granturco (*blave, sorc ture*), per gran parte provenienti da aree montane della regione. Sono costituite da varietà o popolazioni a libera impollinazione con cariossidi vitree o semi-vitree, utilizzate per alimentazione animale, ma soprattutto per polenta, in genere di ottime caratteristiche organolettiche. Tali varietà, spesso differenziate

Nome scientifico	Nome comune	Status	N. access. italiane	N. access. altri Paesi	N. tot access.
<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i>	scalogno	LR	2	0	2
<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i>	cipolla	LR	1	0	1
<i>Atriplex hortensis</i>	atreplice	WS	2	0	2
<i>Beta vulgaris</i>	barbabietola/bieta	LR	4	0	4
<i>Brassica oleracea</i>	cavolo/verza/broccolo	LR	4	0	4
<i>Brassica rapa</i>	rapa/rapa silvestre	LR	2	0	2
<i>Cicer arietinum</i>	cece	LR	0	1	1
<i>Cichorium intybus</i>	radicchio	LR	4	0	4
<i>Cucumis sativus</i>	cetriolo	LR	2	0	2
<i>Cucurbita pepo</i>	zucca da zucchini	LR	1	0	1
<i>Eruca sativa</i>	rucola	LR	1	0	1
<i>Glycine max</i>	soia	LR	2	0	2
<i>Helianthus annuus</i>	girasole	LR	2	0	2
<i>Hordeum vulgare</i>	orzo	LR	1	0	1
<i>Lactuca sativa</i>	lattuga	LR	3	0	3
<i>Lathyrus sativus</i>	cicerchia	LR	0	1	1
<i>Medicago sativa</i>	erba medica	LR	1	0	1
<i>Nicotiana tabacum</i>	tabacco	LR	3	0	3
<i>Petroselinum hortense</i>	prezzemolo	LR	1	0	1
<i>Phaseolus coccineus</i>	fagiolo di Spagna	LR	10	0	10
<i>Phaseolus vulgaris</i>	fagiolo comune	LR	199	1	200
<i>Pisum sativum</i>	pisello	LR	1	0	1
<i>Polygonum fagopyrum</i>	grano saraceno	LR	2	0	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	pomodoro	LR	2	1	3
<i>Sorghum vulgare</i>	sorgo/saggina	LR	4	0	4
<i>Triticum aestivum</i>	frumento tenero	LR	1	0	1
<i>Vicia faba</i>	fava	LR	2	0	2
<i>Vigna unguiculata</i> var. <i>sesquipedalis</i>	fagiolino a metro	LR	0	1	1
<i>Zea mays</i>	mais/granoturco	LR	60	3	63
Totali			317	8	325

Tab. 1 – Accessioni di specie erbacee annuali e biennali da seme (in ordine alfabetico) mantenute nella Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale (BaGAV) al 15 gennaio 2019. LR = *Landrace* (cultivar tradizionale); WS = *Wild-seminatural* (specie seminaturale). Come si vede il numero più elevato di accessioni si ha per il fagiolo e per il mais, due specie che, pur di origine Americana, hanno avuto grande rilevanza storica nella nostra regione.

Nome scientifico	Nome comune	Status	N. access. italiane	N. access. altri Paesi	N. tot access.
<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i>	scalogno	LR	2	0	2
<i>Allium sativum</i>	aglio	LR	6	3	9
<i>Allium sativum ophioscorodon</i>	aglio	LR	1	0	1
<i>Helianthus tuberosus</i>	topinambur	WE	16	0	16
<i>Solanum tuberosum</i>	patata	LR	16	1	17
Totali			41	4	45

Tab. 2 – Accessioni di specie erbacee annuali e biennali a riproduzione vegetativa (in ordine alfabetico) gestite dalla BaGAV al 15 gennaio 2019. LR = *Landrace* (cultivar tradizionale); WE = *Weedy* (specie infestante).

FAGIOLO COMUNE E FAGIOLO DI SPAGNA

Fra le specie maggiormente rappresentate nella BaGAV si trovano i fagioli, ovvero il fagiolo comune (*Phaseolus vulgaris*) e il fagiolo di Spagna (*Phaseolus coccineus*). Nonostante le superfici coltivate a fagiolo in Friuli Venezia Giulia abbiano subito un crollo negli ultimi decenni, nelle aree montane del Friuli è stato possibile reperire numerose varietà-popolazioni locali, mantenute spesso non da agricoltori, ma da appassionati per fini di autoconsumo.

Attualmente sono conservate in BaGAV 200 accessioni di fagiolo comune e 10 di fagiolo di Spagna. Praticamente tutti i materiali sono del tipo rampicante, utilizzati tradizionalmente per granella oppure come mangiatutto (*vuainis*) se i baccelli sono privi di sclerenchimi.

Per buona parte delle accessioni si è proceduto alla caratterizzazione mediante descrittori morfo-fenotipici e talvolta molecolari, come pure a una valutazione agronomica e qualitativa, anche nell'ambito di tesi di laurea svolte presso l'Università di Udine. Le attività di caratterizzazione in corso permetteranno di individuare duplicazioni e/o sinonimie che si ritiene essere comunque presenti. Ad esempio, l'accessione carnica di fagiolo comune denominata Cesarins, a seguito di analisi biochimiche e molecolari mediante microsatelliti, appare compatibile con la varietà locale di fagiolo della Val Belluna (a cavallo del Piave, in provincia di Belluno) chiamata Gialèt o Fasiòl biso.

Nel futuro, completare lo studio dei marcatori biochimici (il tipo di faseoline, ovvero il *pattern* delle proteine di riserva dei semi) della collezione potrebbe permettere di ricostruire gli aspetti evolutivi delle diverse accessioni, distinguendone la lontana origine mesoamericana da quella andina.

La presenza di svariati biotipi di fagiolo, spesso con elevate caratteristiche qualitative, utilizzabili in diverse preparazioni alimentari tradizionali, ha fatto sì che fra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del Friuli Venezia Giulia ne siano stati iscritti molti (nella categoria "Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati"): Fagioli borlotti di Carnia, Fagiolo borlotta di Pesariis, Fagiolo Cesarins, Fagiolo dal Santissim o Fagiolo da l'Aquile, Fagiolo dal Voglüt o Plombin, Fagiolo Lauròns e Fagiolo Militòns. È auspicabile una prossima elaborazione della documentazione necessaria per l'inserimento delle migliori varietà locali studiate nel 'Registro nazionale delle varietà da conservazione', secondo le procedure della normativa nazionale: la conservazione *on farm* delle stesse sarà così garantita attraverso un più facile reperimento della semente. Per il fagiolo in Friuli si veda *Tiere furlane* n. 19, 2013.

Il mais, il fagiolo e la patata sono tre colture storicamente importanti per la nostra regione e la conservazione della loro variabilità genetica nelle banche del germoplasma riveste, accanto a un grande carattere culturale, un non meno grande interesse genetico per le potenzialità che potrebbe offrire all'agricoltura del futuro. La fotografia è stata scattata a Torino nel settembre 2016 in occasione della manifestazione Terra Madre – Salone del Gusto.



dal colore della cariosside, di solito presentano buona tolleranza alle basse temperature e ai ritorni di freddo primaverili. Sono presenti anche varietà tradizionali originarie della pianura friulana che un tempo hanno goduto di un particolare interesse, quale il Dente di Cavallo a granella bianca, il Bianco Perla a granella bianca e a frattura vitrea, ottimo per polenta di elevata qualità, e accessioni di mais vitreo da polenta a ciclo breve ("quarantino" o "cinquantino").

Altre specie di cereali sono poco o per nulla rappresentate: sfortunatamente all'avvio della BaGAV le varietà locali di orzo, frumento e altri cereali a paglia erano state già soppiantate da decenni dalle varietà commerciali. Qualora vi fosse un interesse specifico, alcune tra queste si potranno richiedere ad altre strutture di conservazione, al fine di un'eventuale reintroduzione in regione. Attualmente sono presenti singole accessioni di frumento

tenero, orzo e grano saraceno.

Per quest'ultima specie una significativa collezione di germoplasma è reperibile presso l'Università di Lubiana; alcune accessioni verranno richieste a breve al fine di valutarne le caratteristiche agronomiche e l'adattamento a sistemi *low-input*. Sono inoltre interessanti le

quattro accessioni di sorgo, tre di saggina da scope (a seme arancione o rosso) e una di sorgo da granella (a seme marrone scuro-nero). Gli apici fioriferi dei fusti (pannocchie) delle varietà di saggina (in friulano

soròs di scope, ovvero 'sorgo rosso da scope') venivano utilizzate per la produzione di scope (friulano *scovis*) e scopetti (*scovèts*), mentre gli apici del sorgo da granella (*soròs di panole*, per la presenza di un panicolo compatto) venivano impiegati per la produzione di scopetti compatti (*scôti*) per pulire le stoviglie. Le cariossidi del sorgo da scope erano destinate agli animali di bassa corte, mentre quelle del sorgo da granella si trasformavano in farina, da unirsi a quella di mais per polente rustiche di colore scuro. Diverse varietà di mais di origine friulana sono conservate nella *genebank* del CRA-Unità di Ricerca per la Maiscoltura di Bergamo (ex Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura).

Fra le erbacee a riproduzione vegetativa, degne di interesse sono le accessioni di aglio, in particolare il tipo coltivato in Val Resia, di patata (es. alcune tradizionali varietà carniche come la cultivar Tumiezine), nonché di topinambur.

Le accessioni di specie arboree

Le accessioni di vite e di specie da frutto di origine locale vengono conservate in campi catalogo (*field genebank*) a S. Osvaldo. Molte attività di raccolta, studio e catalogazione sono ancora in corso. Sono incluse nella BaGAV oltre sessanta accessioni di vite, una decina di ciliegio dolce, una decina di olivo e quattro di pesco. Per quanto riguarda il melo e il pero le attività di caratterizzazione e valorizzazione vengono condotte sulle accessioni già presenti nei campi catalogo di

L'AGLIO DI RESIA

In Friuli è documentata la presenza di alcune varietà locali di aglio, in particolare in Val Resia. L'Aglio di Resia (localmente chiamato *strok*) si caratterizza per la 'testa' (bulbo) di piccole dimensioni, che contiene 6-8 spicchi o bulbilli disposti radialmente, mentre è priva di bulbilli centrali. Caratteristico è colore rossastro assunto dal secondo strato delle tuniche sterili che rivestono la testa, mentre le tuniche che rivestono i bulbilli sono bianche. Alcuni caratteri lo differenziano da altre varietà di Aglio in commercio, quali conservabilità media, aroma intenso, persistente e delicato, facile sbucciatura (estrazione del bulbillo dalle tuniche). Il biotipo dell'Aglio di Resia, dal punto di vista tassonomico, dovrebbe essere riferibile a un gruppo distinto rispetto alla maggior parte delle risorse genetiche di Aglio coltivate in Italia, facendo riferimento al gruppo *Allium sativum* var. *ophioscorodon*, mentre la gran parte delle varietà di aglio comune appartengono ad *Allium sativum* var. *sativum*. Questa osservazione, se confermata, aggiungerebbe un elemento etnobotanico forse utile a gettare luce sulle origini della comunità resiana, *enclave* ben distinta per caratteri linguistico-culturali in Friuli. La collaborazione fra il Comune di Resia, il Parco delle Prealpi Giulie e l'Università di Udine ha permesso di avviare progetti di caratterizzazione e di valorizzazione dell'Aglio di Resia che attualmente è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali regionali (in base al D.M. 350/99), nel Registro di tutela delle varietà autoctone (in base alla L.R. 11/2002) e fra i Presidi Slow Food della regione.

Il successo economico dell'Aglio di Resia paradossalmente può costituire un rischio per la conservazione *on farm* della risorsa genetica. Sono segnalate, infatti, alcune coltivazioni in Val Resia di altre varietà di aglio, non pienamente conformi al tipo, stante il notevole differenziale di prezzo rispetto all'aglio comune. L'Associazione Produttori Aglio di Resia è a favore interventi di ricaratterizzazione dell'aglio locale, anche mediante marcatori molecolari. Oltre che in BaGAV, l'Aglio di Resia è conservato anche da IPK-Genebank di Gatersleben (Germania).

Le attività della BaGAV sul territorio del Friuli Venezia Giulia hanno permesso il recupero di altri biotipi di aglio ancora coltivati: in Carnia (a Verzegnis, Comeglians, Enemonzo) e nella Bassa Friulana (ad Aiello del Friuli). Tali materiali presentano in genere caratteri ben distinti da quelli dell'Aglio di Resia.



VECCHIE VARIETÀ DI MELO

In regione è ancora presente un'elevata biodiversità frutticola, in particolare relativa a varietà di melo da considerare "autoctone". Ciò è stato messo in luce negli anni scorsi nei campi catalogo di Enemonzo, Polcenigo e Pantianico realizzati con il concorso di ERSA, Comunità montana della Carnia e Provincia di Pordenone. Sulla scorta di ripetute osservazioni di carattere multidisciplinare coordinate dall'Università di Udine, compresa la selezione sanitaria, condotte in particolare nel frutteto collezione di Enemonzo, sono state identificate inizialmente una ventina di varietà di melo con caratteristiche di pregio. Successivamente le varietà ritenute di maggior interesse pratico, seguendo i canoni della moderna frutticoltura, sono state ridotte a nove. Con queste ultime si sono costituiti alcuni campi pilota; tra questi menzioniamo quello presso Ersagricola spa di Pantianico che prevede il confronto tra la conduzione tradizionale e la conduzione col metodo biologico.

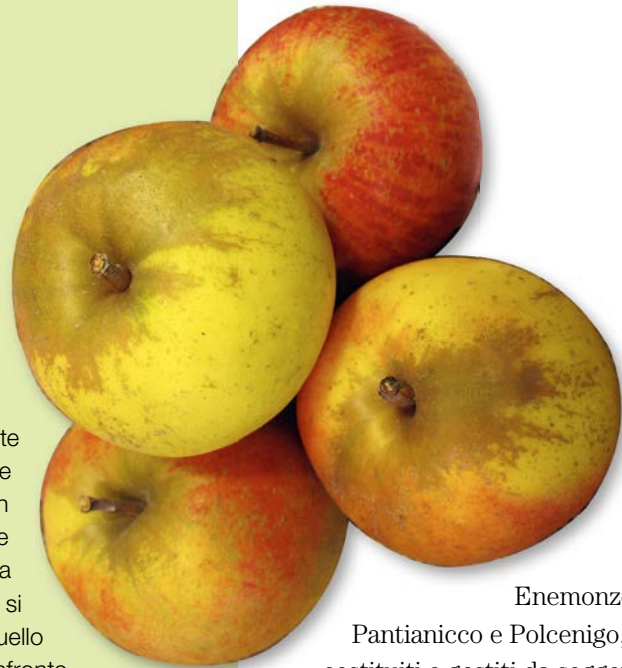
Le varietà più interessanti sono: di Corone, Striato dolce, dal Dolç, Giallo di Priuso, Ruggini di Enemonzo, Rusin d'Unvier, Mèi da Ruzin, Rosse invernali, Zeuka di Treppo. Rispetto alle varietà attualmente coltivate, uno dei dati più interessanti che è emerso è la maggiore tolleranza di molte antiche varietà ad alcune importanti fitopatie (ticchiolatura e oidio *in primis*), in parte sicuramente attribuibile alla "selezione naturale" operata dai nostri avi che, in assenza di mezzi di difesa chimici efficaci contro i patogeni, moltiplicavano genotipi dotati di resistenze o tolleranze.

Inoltre, da una serie di assaggi a confronto (*panel test*) si è potuto riscontrare che alcune di queste varietà (es. di Corone, Striato Dolce e dal Dolç) sono fortemente apprezzate dal consumatore, anche da quello ormai abituato ai sapori classici delle cultivar commerciali attualmente più diffuse come la Golden Delicious.

Alcune varietà si sono rivelate interessanti sotto il profilo nutrizionale/salutistico in quanto i frutti, e quindi i trasformati, contengono sostanze importanti come polifenoli (es. Rusin d'Unvier, Rosse invernali, Zeuka di Treppo e Ruggini di Enemonzo), vitamina C e sali minerali in concentrazioni più elevate rispetto ai prodotti delle varietà commerciali come Golden Delicious e ad alcune delle varietà più impiegate nel biologico come Florina e Primera. Le mele di Corone e dal Dolç presentano invece notevoli proprietà antiossidanti.

Le cultivar Striato Dolce, di Corone e dal Dolç sono risultate quelle maggiormente idonee alla trasformazione; la prima è particolarmente adatta per purea e nettari. Una sperimentazione, condotta presso l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, ha fornito dati incoraggianti sulle caratteristiche di conservazione in atmosfera normale di alcune accessioni autoctone di melo: le mele delle cultivar di Corone, Ruggini di Enemonzo, Rosse Invernali e Zeuka di Treppo hanno manifestato un'ottima conservabilità.

Queste vecchie varietà di melo sono pertanto particolarmente interessanti sia per il produttore sia per il consumatore. Il primo apprezza la buona produttività, l'ampio ventaglio di epoca di maturazione, le caratteristiche di resistenza o tolleranza nei confronti delle principali malattie. Il secondo apprezza la bellezza estetica di questi frutti, nonché i sapori e i profumi particolari: per molti costituiscono un richiamo alla loro storia, ai vecchi sapori, alle tradizioni, per altri una interessante novità.



Enemonzo, Pantianico e Polcenigo, costituiti e gestiti da soggetti diversi (ERSA, UTI della Carnia, Parco di S. Floriano di Polcenigo). Uno specifico progetto in corso porterà alla costituzione di un campo catalogo di melo, selezionando e moltiplicando per innesto le migliori piante scelte fra oltre 200 esemplari annosi (molti di interesse storico), reperiti in diverse aree regionali.

Valorizzazione di alcune varietà

Nonostante la valorizzazione delle varietà conservate non sia inclusa nelle attività istituzionali della BAGAV, sono state intraprese diverse iniziative che hanno avuto come punto di partenza la caratterizzazione delle accessioni, sia attraverso descrittori morfo-fenologici, sia attraverso approcci molecolari (es. *barcode*), seguita dallo studio delle caratteristiche agronomiche.

Una accessione di aglio è rappresentata dalla cultivar Aglio di Resia (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*); la sua caratterizzazione, unita alle ottime qualità organolettiche, ne ha permesso l'inserimento fra i Presidi Slow Food e la ripresa

della coltivazione anche tramite la neocostituita Associazione dei produttori di Aglio di Resia. L'accessione di cipolla è costituita da un biotipo denominato Cipolla rossa di Cavasso Nuovo; presenta interessanti caratteristiche organolettiche (gusto dolce e non piccante) che ne permettono l'impiego in preparazioni e insalate senza cottura. Anche questa varietà assieme alla Cipolla rosa della Val Cosa, è entrata tra i presidi Slow Food del Friuli.

I mais precoci cinquantini, a frattura vitrea, con granella bianca, arancione o rossa, sono la base per una preparazione tradizionale da forno denominata *Pan di Sorc*, in vendita nei panifici del Gemonese, sviluppata nell'ambito di una filiera produttiva di nicchia valorizzata dall'Ecomuseo delle Acque del Gemonese; anche il *Pan di Sorc* è Presidio Slow Food.

I prodotti vegetali derivanti da una accessione di mais (Bianco perla friulano), una di patata (Cojonarie), alcune di fagioli, tre di pesco (Triestina, Isontina e Iris Rosso), una di pero (Pêr Martin) e il già citato Aglio di Resia sono stati riconosciuti fra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del Friuli Venezia Giulia ai sensi del DM 350/99, sulla base di documentazione in molti casi elaborata da componenti del Gruppo di lavoro BaGAV.

Diverse varietà di melo di origine carnica (ad esempio Dal Dolç, Rose invernali, Rûsin d'Unvièr, Striato dolce) e Zeuka di Rodda, riconosciuta la validità delle caratteristiche pomologiche e nutraceutiche,



Spighe di mais a libera impollinazione; sotto mais Dente di Cavallo.

nonché la tolleranza alle principali fitopatie, sono state moltiplicate e ora sono in coltivazione in alcuni impianti specializzati presso aziende agricole montane regionali. Anche fra le viti, alcune varietà locali (ad esempio il Cividin ancora presente nelle Valli del Natisone, il Gran rap reperito a Oleis, la Cjanòrie tipica del Gemonese e il Fumât noto nell'area di Corno di Rosazzo) hanno dimostrato buone caratteristiche produttive ed enologiche che sono la premessa necessaria per una loro eventuale riproposizione nel settore produttivo con uve in purezza o in uvaggio.

Nota

Questo lavoro è stato svolto nell'ambito delle attività della Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale (BaGAV). Molte altre informazioni relative a vecchie varietà friulane, scaricabili in formato pdf, sono presentate nel sito: <https://bagav.uniud.it/>

Glossarietto

Germoplasma. Il corredo genetico di una determinata specie, costituito dall'insieme dei suoi differenti genotipi, ossia dalle sue diverse varietà, coltivate (dette *cultivar*) e non, di cui rappresenta quindi la variabilità genetica. La disponibilità di un ampio germoplasma è di fondamentale importanza nelle specie coltivate per il continuo processo di miglioramento genetico che è alla base di un'agricoltura produttiva ed efficiente. (<http://www.treccani.it/enciclopedia/germoplasma/>).

Accessione. Materiale vivente (di solito allo stato quiescente come i semi), prelevato da un campione di individui di specie animali o vegetali, e conservato *in situ*, ossia nell'ambiente originario secondo i meccanismi naturali di riproduzione, o *ex situ*, in apposite strutture che permettono la conservazione nel lungo periodo, denominate banche genetiche (gene banks) o banche del germoplasma. Nel loro insieme le accessioni costituiscono le collezioni di risorse genetiche agrarie. (vedi <http://www.treccani.it/enciclopedia/accessione/>).



Tiere furlane: sulla collina morenica tra Fagagna e Moruzzo, maggio 2019.

