

# Tiere *terrafriulana* furlane

RIVISTA  
DI CULTURA  
DEL TERRITORIO  
Dicembre 2019  
Anno 11 Numero 2  
issn 2036-8283

# 30



In copertina: Iacopo Toppazzini, *Il mio paese per me come Big bang*, olio su tavola, cm 70x50 (si veda a pag. 12).

Qui sotto: Chiesa di Santa Caterina in Santa Caterina (Pasian di Prato), *Miracolo di San Biagio e della vedova*, affresco del XIII sec. Ai piedi del santo un cinghiale la cui parte anteriore è andata perduta (ma potrebbe trattarsi di un suino domestico dell'epoca). Fra gli altri animali si distinguono un cervo, una lepre e, probabilmente, un lupo.





*Tramonto triestin*

*Come el sol,  
che ga colori de fogo  
quando el morì  
in braccio a la zità*

*xe un'emozion che brusa  
el suo momento,  
sto mio passo  
ne l'eternità.*

Cristina Noacco

# Le risorse locali, umane e ambientali, a supporto dell'economia

*Tiere furlane* tocca, con questo numero, quota 30 e può vantare in dieci anni di attività oltre 200 collaboratori che hanno prestato la loro opera a titolo gratuito. Due cifre che tracciano i contorni di una rivista di cultura del territorio che ha saputo far conoscere i molti aspetti della nostra regione, trovando entusiasmo e forza anche nello spirito del volontariato che, da sempre, caratterizza il Friuli Venezia Giulia.

Un tema, quest'ultimo, che sarà approfondito nelle pagine del periodico in cui verranno valorizzate le Pro Loco e i tanti volontari che mantengono vitali e attivi i nostri paesi.

La regione annovera molteplici manifestazioni il cui successo è anche frutto dell'instancabile lavoro compiuto dai volontari di queste realtà che restano fondamentali per molti degli eventi

programmati sul nostro territorio. Il loro apporto spesso è insostituibile e consente non solo di avere al fianco della Regione un valido 'braccio operativo', ma anche di poter contare su un soggetto trainante nella promozione turistica dell'intero Friuli Venezia Giulia. I volontari associati alle Pro Loco sono ben 20.000 e dedicano molto del loro tempo a far conoscere gli aspetti storici, culturali, turistici della nostra terra, senza contare che sono sempre presenti quando si tratta di sostenere popolazioni colpite da calamità naturali. Essi sono un valore prezioso di cui tutti noi siamo orgogliosi.

Le pagine della rivista accolgono, inoltre, contributi tanto sul paesaggio urbano che rurale e sulla loro rappresentazione pittorica, non trascurando argomenti di rilevante interesse per la nostra economia: il Prosecco e la grappa.

Il Friuli Venezia Giulia vanta storicamente una produzione vinicola di indiscutibile qualità, proiettata decisamente verso vini bianchi e, in particolare negli ultimi anni, verso le cosiddette "bollicine". Il vino friulano è molto apprezzata sui mercati internazionali e il Prosecco vi detiene un posto di primo piano. Non meno importante è la grappa che vanta una tradizione antica e ben radicata, capace nel tempo di profonde trasformazioni: da bevanda popolare a liquore per amatori e intenditori.

Attraverso le pagine della rivista possiamo conoscere da più punti di vista le diverse anime del territorio; un territorio che questa Giunta regionale si impegna a valorizzare per far sì che diventi un asset anche economico, capace di generare crescita e sviluppo a partire dalle risorse locali, tanto umane che ambientali.

Ritratto di Clavais / *Clavàias* nel Canale di Gorto il giorno 8 novembre 2015. Questo piccolo abitato, situato a 827 metri sul livello del mare, si trova in comune di Ovaro sul versante sinistro del torrente Degano; la fotografia è stata presa dal versante destro del medesimo con un teleobiettivo.

**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

**Dicembre 2019 - anno 11 - numero 2**

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

*Direttore responsabile*  
Demetrio Filippo Damiani

*Coordinamento editoriale:*  
Enos Costantini

*Hanno collaborato a questo numero:*  
Gabriele Caiazza, Fulvio Colombo, Enos  
Costantini, Giovanni Carlo Fiappo, Giorgio Ganis,  
Stefania Miotto, Luca Pellegrini, Flavia Rizzatto,  
Giovanni Serafini, Marta Watschinger, Michele  
Zanetti

*Referenze fotografiche:*  
quando non diversamente indicato le fotografie  
sono dell'autore dell'articolo.

Enos Costantini: risvolti di copertina, 2-3, 18, 19,  
20, 21dx, 22, 23sx, 24, 25, 27, 29, 30, 35dx, 39,  
41, 42, 43, 45, 48sx, 77, 78, 80, 93, 95, 101, 105,

*Si ringrazia per la collaborazione:*  
Enrico Agostinis, Gabriella Bucco, Pietro  
Zandigiaco

*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

**Il viaggio, l'arte,  
la calma potenza  
della Natura**

La pittura di Iacopo  
Toppazzini

Giovanni SERAFINI



18

**"...presso il  
fresco, tenebroso,  
verdissimo...  
Livenza"**

passeggiata letteraria  
per Sacile...

Stefania MIOTTO



30

**Essere di  
San Daniele**

Flavia RIZZATTO



46

**Muri merlati nella  
campagna friulana**

Luca PELLEGRINI



**56**

**Trieste 1821:  
“burro, prosciutto  
e prosecco”**

Appunti per una storia  
dello “spumante” a Nordest

Fulvio COLOMBO



**66**

**Case di Terra**

La riscoperta nella nostra  
regione di un'edilizia  
antica quanto l'uomo

Giorgio GANIS  
Giovanni Carlo FIAPPO



**76**

**Più Pro Loco  
che comuni**

Associazioni di volontari  
che mantengono vive  
le nostre comunità



**88**

**La biodiversità  
urbana delle  
città fluviali**

Flora e fauna a Portogruaro,  
Sacile e Pordenone

Michele ZANETTI



**100**

**Alle origini  
dell'acquavite  
in Friuli**

*Une storie dute di  
trape e... di sgnape*

Gabriele CAIAZZA



**110**

**Tiere furlane:  
neanche dodicenne  
e nondimeno  
enciclopedica!**

Oltre dieci anni di  
erudizione, fra tecniche ...

Gabriele CAIAZZA



**115**

**Indice dei primi  
trenta numeri di  
*Tiere Furlane***

Enos COSTANTINI  
Marta WATSCHINGER

Giovanni SERAFINI

# Il viaggio, l'arte, la calma potenza della Natura

## La pittura di Iacopo Toppazzini



S

Si sposta su un furgone bianco un po' datato, carico di arnesi e di colori e, se lo vedete scendervi di bianco vestito con schizzi di vernice sulla pelle e sugli ondolati capelli corvini, lo prendereste per un organizzato imbianchino. Si tratta invece di Iacopo Toppazzini, artista quarantasettenne – età considerata primaverile

nel campo dell'arte – che si è creato una notorietà con quadri sicuramente originali e con i *murales* (pitture realizzate su pareti esterne), le meridiane dipinte e le decorazioni di interni. È consapevole di essere considerato un artista, ma non si dà arie. È rimasto un uomo alla mano, diretto, istintivamente cordiale. Se

gli viene occasionalmente richiesto, accetta con serena umiltà di limitarsi a tinteggiare qualche parete, possedendo alla perfezione le necessarie tecniche: rasatura delle superfici, stuccatura, applicazione del fondo, stesura della tinta a regola d'arte, consigliando tonalità e suggerendo possibili abbellimenti.

*la tradizione è custodia del fuoco  
non adorazione delle ceneri*  
Gustav Mahler



*Fiume di ciottoli*, acrilico su tela, cm 100x200. Il senso dell'infinito che l'acqua rende ancor più affascinante. Il quasi impercettibile giallo dei due *Leontodon berinii* rende gigantesco un paesaggio di ghiaia con un assortimento di colori che ogni erosa e trasportata geologia regala. I salici, miniaturizzati da carenze edafiche, sono i corifei del mondo vivente che acqua, sabbia e grava nascondono.



### **Le radici, il viaggio, i rami**

Iacopo proviene da una famiglia benestante. I Toppazzini a San Daniele, suo luogo di nascita, sono noti. Alcuni zii avevano avuto successo in America, portandone i proventi nella loro piccola patria e mettendoli a frutto. Le nuove generazioni hanno in seguito sviluppato una competitiva e florida industria di prodotti per l'imballaggio, nelle cui stanze direzionali egli si sarebbe potuto vantaggiosamente sistemare. Ma Iacopo Toppazzini

possiede un fuoco interiore e non ha alcuna intenzione di trascorrere la sua vita in camicia, cravatta e doppiopetto nella monotonia di un sia pure prestigioso ufficio. Carattere reattivo, passionatamente coinvolto, nel corso degli studi, dall'ancor diffusa ideologia post-sessantottina, Iacopo sente prepotente il desiderio di scoprire il mondo dove è stato catapultato. Ha la fortuna di trovare appoggio nel padre Bruno e la necessaria e un po' spregiudicata audacia di affrontare, ancora adolescente, pro-

lungate e istruttive peregrinazioni ai quattro angoli della Terra, partendo intenzionalmente con pochi soldi, zaino, tenda e un'animosa fiducia nell'autostop, per dimostrare di saper badare a se stesso. India, Nepal, Zambia, Sudafrica, Germania, Finlandia, Jugoslavia, Francia, Argentina, Patagonia, Austria, Ungheria, Stati Uniti, Messico, Cecoslovacchia, Turchia – percorrendo *La via della seta* fino a Trebisonda e interessandosi a scavi archeologici in Anatolia – oltre naturalmente alle più significa-

tive città d'arte dello stivale, sono le sue privilegiate mete formative, in alcune delle quali tornerà per esporvi le sue opere con positivi riconoscimenti.

Poi arriva *“quell'età in cui si passa dalla seduzione che il mondo esercita su di noi – annota Iacopo – al desiderio di sedurre il mondo con opere fascinose”*. Ne nasce un tenace fervore creativo, sostenuto dalla febbre di rapido successo che arde nei giovani, e Iacopo inizia a dipingere con metodo e discreta continuità.

Arrivano i primi consensi, seguiti da un crescendo di affermazioni e di commesse che lo confermano nella sua vocazione di artista. Un profondo sentimento affettivo e la sopravvenuta consapevolezza della maturità spingono Iacopo, spirito libero, ad assumersi la responsabilità di costituire una famiglia con l'amata Cristina, statuaria signora dai nobili lineamenti e dal fermo carattere, con la quale ha dato origine a tre splendide creature, Filippo, Pietro e Vittoria, che hanno il potere di rasserenarlo con la loro sola presenza.

### Il sacro fuoco divampa

La passione per l'arte e l'istintiva propensione al disegno si manifestano in Iacopo fin da ragazzino. Sfogliando un grosso tomo trovato nella libreria di famiglia, un atlante mondiale che gli svela l'esistenza di terre e città sconosciute, Iacopo si diverte a giocare di fantasia disegnando mondi di evasione in cui perdersi, col desiderio di approdarvi.

Iniziando i suoi viaggi, Iacopo



*Al margine*, acrilico su tela, cm 40x40. Non c'è terreno più degradato di quello che costeggia una strada. Ciononostante, eppure, anzi proprio per questo, viene colonizzato da erbe che col robusto fittone radicale ne attenuano la compattezza e lo arieggiano, mentre altre ne migliorano la fertilità chimica. Fra le prime il *plantain* e la *tale*, entrambe eduli anche se ci è rimasta memoria solo della *tale*, stoltamente detta tarassaco; fra le seconde il trifoglietto che aiuta le altre a installarsi e a prosperare. La vita “al margine” è un ciclo proiettato verso il futuro, costretto al vicinato con un materiale morto e fragile, tanto vulnerabile al tempo e agli attriti. La vita, con *nonchalance*, attende solo il momento buono...

scopre il vantaggioso impiego di taccuini su cui tracciare schizzi di paesaggi, fisionomie, reperti archeologici e tutto quanto lo colpisce, annotando spunti d'ispirazione, pensieri, progetti; preziosi semi che germoglieranno nei suoi quadri. Ne è derivato un articolato diario, memoria istoriata delle peregrinazioni e del suo interiore percorso di crescita nel maturare convincimenti, preferenze, scelte di vita. *“Nel disegnare e nel dipingere, azioni che hanno qualcosa di divino, entro in re-*

*lazione profonda con le cose che vado rappresentando – osserva Iacopo – e lo considero un lusso della vita, come il poter comprare un'opera d'arte. (...) Il tempo scorre vertiginosamente portando con sé gli accadimenti del vivere; io rincorro i miei ricordi come un disperato che cerchi di recuperare delle cose preziose cadute in un fiume prima che le trascini via la corrente”*.

La poliedrica curiosità di Iacopo Toppazzini per la natura, per la storia, per l'arte, per la filosofia lo



*Ciliegie  
dall'Aldilà,  
acrilico su tela,  
cm 70x50*

hanno portato a scegliere una strada aperta, ricca di accadimenti, in grado di appagare i suoi molteplici interessi culturali e di permettergli di dispiegare i suoi impulsi creativi. Ne sono derivati corsi di studi diversificati, dall'ottenimento del diploma in Agraria al corso di Conservazione dei Beni Culturali, per concludere con una laurea in Storia dell'Arte, appassionandosi all'arte antica, all'architettura gotica e islamica, dipingendo, approfondendo la magia del *trompe-l'œil* e le caratteristiche dei *murales* – dagli affreschi pompeiani a quelli rilanciati negli anni Venti del Novecento in Messico da Diego Rivera, José Clemente Orozco, David Alfaro Siqueiros, facendone oggetto della tesi di laurea – senza tuttavia tralasciare la più *borghese* pittura da cavalletto.

I lunghi viaggi in vari Paesi, affrontati per lo più in solitario, hanno rafforzato in Iacopo l'attitudine a osservare attentamente e alla riflessione, permettendogli di cogliere e di raccontare con i pennelli elementi essenziali della realtà in cui viviamo, inserendovi critiche considerazioni sugli irragionevoli comportamenti dell'uomo nei confronti della natura, unica fonte di vita, in un'impegnativa quanto inconclusa ricerca della ragione ultima delle cose.

*“Perché dipingo? Esiste un significato profondo nell'atto di fare arte?”* si chiede ad un certo punto l'artista Iacopo Toppazzini, pretendendo forse troppo dalla capacità speculativa della sua mente. Che è come porsi la cruciale domanda che non ha risposta: *“Perché vivo? Ha un significato*

*profondo l'esistere?”*.

Iacopo può tuttavia contare su una positiva constatazione: tormentato da mille conflitti nell'irrisolto enigma del vivere, l'uomo si è creato una salvifica via di fuga rifugiandosi nell'arte. Il rapimento fascinoso di un capolavoro dipinto o scolpito, l'intima commozione di una musica, lo svelamento geniale di una lettura hanno il potere di distrarre, di consolare, di elevare lo spirito al di sopra delle quotidiane miserie, di aiutarci ad accettare e perfino a godere di questa complicata vicenda che chiamiamo vita.

### **La tecnica è una scelta**

Iacopo Toppazzini, non provando alcun interesse per la banalità e il nonsenso dei modernismi, che Sigfrido Bartolini ha definito in un libro *“La grande impostura”* del nostro tempo, sceglie la forma espressiva della classicità, scartando le inconsistenti novità di un'epoca invasa da basse opere, *divertissements* non più di artisti ma di comunicatori, di pubblicitari, di paparazzi, di parassiti, quelli che Mathurin Régnier accusa di *“pischiare nelle acquasantiere perché si parli di loro”*, divulgatori di un'estetica del disgusto, del sacrilego, dell'immondo, del ridicolo.

Non essendo afflitto dalla smania del “nuovo” né tentato da sperimentazioni di “nuovi linguaggi”, Iacopo trascura le truffaldine mode dell'informale, dell'astratto, del concettuale, approvando divertito l'esortazione di Mino Maccheri: *“Non comprate arte astratta, fatevela da soli!”*. Incurante



*Lande silenziose*, acrilico su tela, cm 100x200

delle opportunità offerte da un mercato speculativo che promuove l'incapacità, l'improvvisazione, il brutto, sostenuto da strampalate teorie divulgate dal prezzolato conformismo di critici arrivisti, Iacopo sceglie di impadronirsi di una solida tecnica seguendo i canoni della più antica, nobile tradizione: la pittura figurativa, come i grandi Maestri di ogni tempo. Mai come oggi la figura è riconosciuta essenziale, mezzo imprescindibile della comunicazione e della tecnologia. Viviamo sempre più incollati a schermi gremiti di immagini, dalla televisione ai telefoni portatili, dal cinema al computer, dai cruscotti delle automobili alla segnaletica stradale. Perfino i manuali di montaggio-manutenzione vengono realizzati con sequenze di disegni, di universale, immediata comprensione, senza necessità di vocabolari. Ma saper disegnare e dipingere non è da tutti, richiede studio, applicazione, affinamento, tenacia, impiego di tempo e soprattutto un'innata scintilla di genio. Per questo gli artisti veri, piuttosto lenti nel realizzare capolavori destinati a veri inten-



*Convulso*, acrilico su tela con inserti in legno, cm 85x100x10

ditori, vengono tenuti a margine dall'avidità di un mercato drogato che punta sulla quantità e sulla promozione pubblicitaria, senza badare alla qualità, spacciando per arte qualsiasi balordaggine. Fin dall'antichità l'uomo ha cercato di fissare con verismo la realtà che lo circonda, anche se a distanza di ventimila anni è difficile stabilire se i disegni del Paleolitico incisi sulle rocce di Lascaux, di Altamira, di Kimberley, della Val Camonica, siano stati dettati dall'innata pulsione dell'uomo a catturare la bellezza per prolungarne il godimento, o se siano piuttosto apotropache raffigurazioni per propiziare la caccia o per esorcizzarne i pericoli. Iacopo dipinge pazientemente le sue tele con colori a olio o con colori acrilici che asciugano in minor

tempo, ma che non consentono i prodigiosi effetti delle *velature*. In parallelo egli si dedica all'antica tecnica della pittura murale, sia quella "a fresco", la più laboriosa, che richiede un grande lavoro manuale, in cui i pigmenti di colore macinati con acqua vengono stesi con setole morbide sull'intonaco fresco e umido affinché si fissino alla calce, combinandosi con i gas carboniosi dell'aria fino a diventare una superficie compatta che incorpori il colore; sia quella "a secco", meno incorruttibile, con l'impiego di silicati e tempera.

### **I modelli e le suggestioni**

Fondamentale fonte di ispirazione per Iacopo è la natura, con la sua sbalorditiva sovrabbondanza e la sua arcana energia. Natura come principio generante, feconda ma-



*Reperto archeologico*, olio su tavola, cm 100x106. Cipolla e aglio sono gli ortaggi più serbevoli, tanto che un tempo potevano entrare anche nel pagamento degli affitti ai proprietari fondiari. In questo spaccato 4D di una aiola (*plet, strop, jeche*) con terra che nasce dalla roccia vieppiù frantumata, il bulbo si impone per la sua centralità. Alimento e condimento sublimante volatili molecole sulfuree, tanto lacrimogene quanto dietetiche, è l'emblema della cucina nazional-popolare, l'unica possibile. Un pianeta senza cipolle nell'orto non ha futuro.

trice di cui egli si sente inseparabile elemento, panteisticamente in simbiosi con essa, di cui cerca di scoprire i meccanismi e le leggi, perché in essi si cela il segreto della vita. Ecco perché nei suoi *Reperti archeologici*, che ci mostrano una florida cipolla o una turgida carota interrata, Iacopo mette in evidenza i loro ipogei radicamenti che attingono vigore da una misteriosa forza ctonia, fino ad immaginare il dolce rilievo della sua San Daniele quale esito di un sotterraneo *Big-bang*, dipingendo il sottosuolo con l'aspetto di un congestionato universo popolato di globi stellari, pianeti, satelliti, nebulose, vaganti meteore. Toppazzini ha prodotto nel tempo un'eccellente serie di opere, eseguendo accattivanti lavori di piccolo formato nel descrivere

la perfezione di isolati soggetti – un'esile piantina di basilico, le singolari fattezze di un ippocampo, una raganella verde aggrappata a uno stelo, un erratico granchio, dei covoni argentati di luna – o componendo veri e propri scenari pittorici su grandi tele o direttamente su pareti nel raffigurare paesaggi collinari, vigneti, boschi, rocciose sommità dolomitiche. In *Lande silenziose* la perfezione di una conchiglia è adagiata nel silenzio di un fondale, ma in lontananza si riconosce la ferrigna struttura di una piattaforma di estrazione di idrocarburi che spinge a ricordare il disastro del Golfo del Messico quando si ruppe in profondità una conduttura che pompava petrolio, disperdendone in mare per giorni una quantità abnorme con catastrofici effetti su



*Reperto archeologico, la carota*, olio su tavola, cm 106x100. Una carota un po' scarumbulata, inadatta all'avvilente perfezionismo formale della GDO, in un terreno morenico, ma di orto, recentemente smosso in superficie da una sarchiatura che ha stimolato l'emergenza delle erbe commensali. I pigmenti carotenoidi promettono vitamina A, il cielo pigmentato di tramonto promette bel tempo, e intanto è un bel guardare...

acque, pesci, volatili e un esteso tratto di costa. Nell'allusivo *Bar-racuda a New York* il pesce predatore per eccellenza pare quasi innocuo a confronto degli squali finanziari di Manhattan, mentre nel *Rospo nel parco* un batrace osserva preoccupato il proliferare dei grattacieli che hanno alterato la linea dell'orizzonte. Rara invece è la presenza dell'uomo nelle opere di Iacopo, che egli considera afflitto da dissennatezza nel voler turbare equilibri naturali, modificandone gli assetti, cercando di imbrigliarne e sfruttarne le forze, esponendosi al rischio di rovinose "ritorsioni".



*Il cancello*, tempera su muro, anno 1995, cm 270x400. La gradevole atmosfera di una cameretta modesta rimanda all'infanzia. La leggera opacità del vetro dà un tono impressionista a un giardino sapientemente trascurato, o meticolosamente curato. Il cancello, piccolo segnacolo dell'Antropocene con funzione apotropaica, sposa il colto con l'incolto. Le robinie, pur tenaci, hanno visto la loro sempre modesta estetica messa a dura prova dalle intemperie e dal tempo. Un velo di erbe xerofite rinsecchite si adagia su ghiaia fine e sabbia di fiume fino al piede di una appena delineata scarpata di erosione dove emerge un orizzonte di vegetazione ripariale, il familiare *salet* del Tagliamento.

## Il Tagliamento e i paesi

Una delle singolarità di questo artista friulano consiste nel proporci inconsueti punti di osservazione della realtà che ci circonda, provando ad esaminarla dal sottosuolo, da lontananze notturne, da abissali profondità, da quote aeree, e non contentandosi della mera finalità estetica dei suoi dipinti, cerca di immettervi l'eco dei pensieri che ne hanno determinato l'ideazione.

In una poco ottimistica visione dell'irresponsabile approccio che l'uomo manifesta nei confronti della natura, sua unica vitale risorsa, nell'iniziale fase creativa di un Iacopo idealista predomina il nero, il più difficile da usare tra i colori, per



*Il mio paese per me come Big bang*, olio su tavola, cm 70x50. Il ghiacciaio tilaventino ha abbandonato i ciottoli che formano l'anfiteatro morenico, poi millenni di meteore e di fenomeni biotici hanno plasmato la terra e la sua forma; qui una culla da cui emerge San Daniele, "il mio paese". Il virgulto di quercia sulla destra, ben radicato e precoce portatore di ghiande vuole rappresentare la solida flora arborea di queste colline. Non senza un richiamo all'alimentazione dei suini che, come vuole una vulgata, ebbero carni prelibate grazie al pascolo sotto le roverelle e, da qui, la fama di San Daniele come *Schinkenstadt*. Le erbe, ben radicate in uno strato di terra più chiaro di quelli sottostanti, formano una associazione floristica che prende il nome di prato, l'unico ecosistema di umana fattura che si possa mantenere in perfetto equilibrio tra le leggi della natura e le esigenze dell'uomo.

ricreare sulla tela idee e sensazioni nate durante i suoi viaggi planando di notte sulla fitta ragnatela di luci di una metropoli; osservando rapito, infilato in un sacco a pelo steso sopra un tetto, l'immenso sfavillio della volta celeste, spettacolo che più di ogni altro fa pensare a Dio; o dentro la tenda piazzata in un bosco, ascoltando con leggera inquietudine i versi e i fruscii di animali

mimetizzati nel buio.

Dagli sfondi notturni dei suoi primi lavori affiorano luci remote che lasciano intravedere proterve sagome di grattacieli, scheletri di gru, venefiche ciminiere fumiganti o monumenti ottenebrati sotto l'indifferente sguardo delle stelle, come in *Un mondo di luci dietro tralicci*, *Energia alla città*, *Acropoli-Metropoli*, *Platone*.



*Il barracuda a New York*, acrilico su tela, cm 56x76

Altre tele ci immergono nel blu intenso di profondità marine in cui nuotano vigorosi *Tonni*, che venendoci incontro sembrano uscire fuori dal quadro; o pesci multicolori descritti con piglio sardonico pur se attornati da mille insidie escogitate dall'uomo – micidiali sistemi di pesca, gigantesche navi che rilasciano scie di rifiuti, petroliere che inquinano sciacquando le stive e che a seguito di collisioni sversano in mare impressionanti quantità di petrolio – come avvertono *Scomber scomber*, *San Pietro torna indietro*, *Rana pescatrice*. Si intitola *Perlustrazione* una curiosa tela che delinea una megalopoli di notte con i suoi reticoli di luci, percorsa da serpenti luminosi di automobili che sciamano sulle strade. In primo piano un possente giaguaro, metafora di una fauna a rischio di estinzione, osserva la scena appostato sul robusto ramo di un albero, indeciso se scagliarsi con furore suicida contro la tentacolare metropoli o se ritirarsi rassegnato davanti al magmatico dilagare degli insediamenti umani,

che vanno sempre più restringendo il suo *habitat*.

Con l'andare del tempo le opere di Iacopo virano su tonalità più chiare, *Si accendono le luci*, *Metropoli*, animandosi di solari luminosità e di esuberanze cromatiche che in parte dissolvono le sue cupe inquietudini per focalizzarsi su armoniosi conglomerati di paesini friulani, su vedute della sua San Daniele accoccolata su un'altura, su colline sovrastate da interminabili filari di viti, su blu-violacee cornici montagnose. Ma è nel ritrarre il fiume che Iacopo raggiunge vette di felicità espressiva, restituendoci il fascino solitario e discreto della sassaia del Tagliamento, solcata da inverosimili, azzurrissime vie d'acqua.

Per un lungo tratto iniziale il Tagliamento ha l'aspetto di un vasto letto torrentizio, percorso da lingue d'acqua dai mutanti tracciati, che in parte si infrattano defluendo in carsiche cavità sotterranee per poi riemergere a valle, ove si muta in un placido, ampio fiume verdeggiante. Iacopo, che ha più volte



*Scomber scomber*, acrilico su tela, cm 60x60. Lo sgombro, lasciato il prudente branco per curiosare in solitaria, abbandona incredulo un mondomare di profondo nero. Lui non lo sa di essere nella lista rossa delle specie minacciate, ma l'espressione del volto lascia trapelare un certo sospetto: la piattaforma petrolifera è un'astronave aliena senza misericordia.

reso protagonista dei suoi lavori questo fiume unico nel suo genere, dimostrando un'appassionata conoscenza delle sue peculiarità, ne ha realizzato entusiasmati versioni. In una grande tela, esposta in una recente personale di successo nell'austera chiesa sconosciuta di S. Maria dei Battuti a Cividale, appaiono in primo piano, puntigliosamente narrati, i levigati sassi del fiume che assumono più vividi colori ove lambiti dalla corrente, di cui par di avvertire il leggero sciacquo e il vibrare dell'aria sulla calcinata pietraia, percorsa da selvatici afiori della rada vegetazione e dei pioppi giallastri delle golene. Il quadro cattura a lungo l'osservatore, risvegliando in chi almeno una volta si sia immerso nella desertica malia del fiume, nette impressioni di diffusa pace, di pieno rilassamento, di immobilità del tempo.



*La grande quercia*, acrilico su tela, cm 100x200. La quercia, *il rôl* dei friulani, troneggia su un paesaggio piano con lievi ondulazioni. È l'alta pianura friulana delle comugne, del vago pascolo, delle praterie povere di strato fertile, delle felci su substrato acido, del bianco calcare che ogni idrometeora dilava istigando il suolo inerme alla rubefazione. Una savana fredda.

### La natura e l'uomo

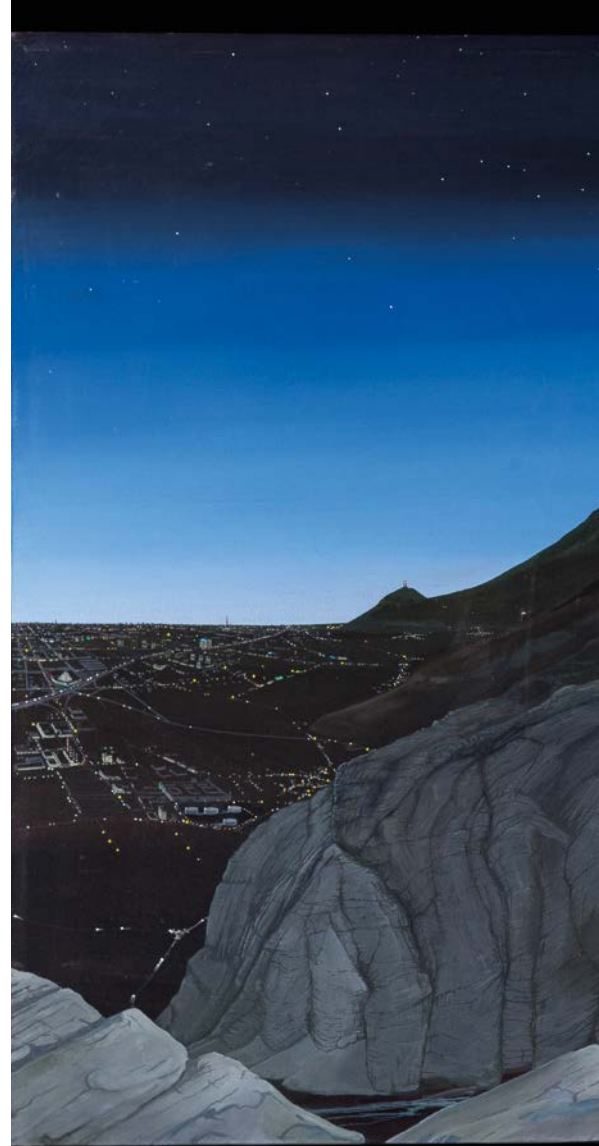
La pittura di Iacopo si nutre di realtà, di bellezza, di meditati silenzi. Racconta lo stupore di estremi contrasti, come la leggerezza di una farfalla che vada a posarsi sulla rugosa pesantezza di un albero, incontro di un'effimera leggiadria con la durezza di una coriacea esistenza; o si concentra sulla corrugata corteccia di un tronco di robinia, grinzosa come la faccia di un pescatore incavata dal sole, segno della deformante azione del tempo su ogni entità vivente. Iacopo si diverte a dipingere un tralcio carico di ciliegie, *Ciliegie dall'al di là*, o dei convolvoli fioriti, facendoli abilmente trascinare dalla superficie della tela e proseguire sulla cornice con l'ingegnoso artificio del *trompe-l'œil*, vale a dire con impeccabile effetto tridimensionale.

In una sua tela di proporzioni museali domina un maestoso albero dal titolo *La grande quercia*, che

ispira solennità. Un fusto massiccio e compatto si staglia nudo in controluce; da tempo immemore offre riparo d'ombra alle umane fatiche, ascoltandone muto i lamenti. Ha ospitato nidi e amori di uccelli, resistito a bufere d'acqua e di vento, temprandosi alle vampe del sole e ai rigori del gelo. Protende i suoi poderosi rami come braccia tese ad abbracciare l'immenso azzurro del cielo, in cui vagano come esitanti fantasmi pallide nubi.

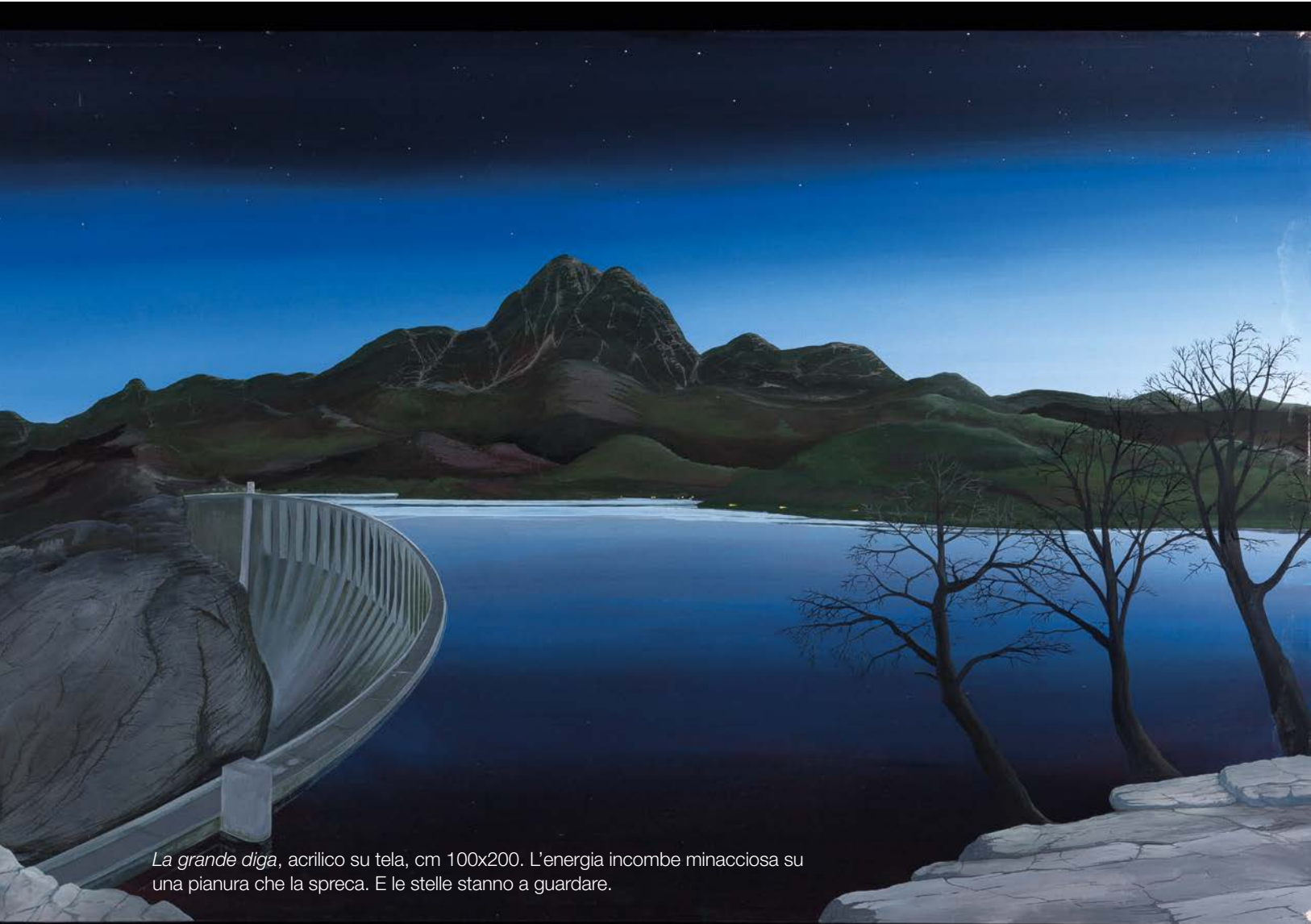
*Paesaggio – o natura morta con neutrini*, altra tela di notevoli dimensioni che ha per tema una ciclopica diga in cemento, ardita impresa ingegneristica nella forzata costrizione di acque entro un'ampia gola montana, lascia stupiti e vagamente turbati.

La quiete apparente dell'enorme massa liquida dà la sensazione di una pericolosa forza imprigionata, di una calma potenza in atto pronta ad erompere e a prendersi una "vendicativa" rivalsa nell'incessan-



te duello con le temerarie sfide dell'uomo. In *Mulini di notte* spicca il giallo-oro di una rigogliosa coltivazione di frumento maturo, che dal prorompente primo piano si estende a perdita d'occhio e che le dolci ondulazioni del terreno fanno sembrare uno splendente mare dorato in movimento, al cui orizzonte però si staglia sinistro il gigantismo di deturpanti pale eoliche – uno dei colossali affari frutto dello strumentale allarmismo ambientalista – che rompe la naturale armonia, preludio di





*La grande diga*, acrilico su tela, cm 100x200. L'energia incombe minacciosa su una pianura che la spreca. E le stelle stanno a guardare.

ulteriori, inarrestabili scempi paesaggistici. La briosa tela *Al margine* isola un breve tratto di asfalto con la bianca riga di demarcazione che va a confondersi con la vegetazione fiorita del ciglio stradale, simpatico rimando all'imperitura *Zolla* di Albrecht Dürer e alle non meno formidabili sue reinvenzioni del milanese Maurizio Bottoni, a dimostrazione dell'atemporalità dei capolavori e dell'entusiasmante gara di fantasia e di perizia che continua, incurante dei secoli, tra i grandi protagonisti della pittura.

### Murales

Vi sono due modalità nell'odierna realizzazione di *murales*: quella di imbrattare abusivamente saracinesche, pareti esterne – preferibilmente appena ritinteggiate – di caseggiati o carrozzerie di autobus, di tram, di treni con glifi confusi e sconclusionati che paiono lo sfogo di squilibrati e che invece qualche intellettualoide considera interessanti *graffiti*; e quella di istoriare pareti, con finalità ornamentali o celebrative, su commissione di privati o di istituzioni. Negli ultimi

anni sono emersi dall'abituale anonimato i dati anagrafici o i nomi d'arte di alcuni *writers* (coloro che scrivono o dipingono sui muri) segnalatisi per originalità di temi intelligibilmente figurati. Sono annoverati nella categoria degli artisti di strada col vantaggio, rispetto ai volonterosi *madonnari* che tracciano con gessetti colorati labili figure sui marciapiedi, di poter contare su una più lunga conservazione dei loro lavori. In tempi recenti alcuni graffiti sono stati *strappati* dal muro ed esposti in

gallerie e musei come riconosciute opere d'arte. Tra i *writers* più noti furoreggia il misterioso Banksy, abile costruttore del mito di se stesso. Nessuno lo ha mai visto, mentre in varie città compaiono le sue polemiche metafore murali, filosofeggianti e pacifiste, fulmineamente eseguite usando sagome opportunamente predisposte e colori spruzzati con bombolette.

Non mancano a Iacopo, che si è creato una notorietà in questo campo, committenze di pitture murali, sia da parte di enti pubblici, nell'encomiabile intenzione di impreziosire spazi comuni e particolari edifici, sia da parte di privati illuminati. Operando su commissione, la creatività dell'artista è limitata dalle richieste e dai gusti del cliente, ma Toppazzini riesce di solito a mantenere freschezza inventiva anche di fronte alle più eccentriche istanze.

L'efficiente Comune di Corno di Rosazzo gli ha commissionato una serie di godibili *murales*, tra i quali *La magia della musica* per l'esterno della Scuola di Canto e Musica. Nella Casa del Prosciutto a San Daniele è compendiato *Il cuore del Friuli*, un lavoro in acrilico di grandi dimensioni su due pareti poste ad angolo, che riprende vigneti allineati sul verde delle colline, l'inconfondibile rilievo dell'abitato di San Daniele dai tetti rossastri, le biancheggianti anse del Tagliamento che separano sponde disseminate di campi com'erano una volta, irregolari ritagli di tonalità diversa per le differenti coltivazioni, scanditi da file confinarie di gelsi, quando il



*Tre covoni*, acrilico su tela, cm 36x62. Il prato di collina, con un contorno di querce e castagni, ha prodotto il fieno che, in assenza di un fienile prossimo, è temporaneamente conservato con questa antica tecnica. I covoni, *lis medis*, sapientemente costruiti attorno allo stello centrale (*medill*), sono immoti testimoni di un mondo finito, quando l'erba si faceva uomo con l'intermediazione dei ruminanti, di cui qui si avverte drammaticamente la non casuale assenza. In piena contraddizione temporale e spaziale i più morbidi rilievi sullo sfondo emanano un inquinamento luminoso che fa impallidire la luna.

lavoro dei contadini era soprattutto fatica di braccia e sudore. *San Daniele con il suo lago* è riprodotto nel locale ritrovo Pane & Vino. *Il cancelletto* è un autentico pezzo di bravura, eseguito in un'abitazione privata che fa entrare in casa lo splendore di un giardino traboccante di fiori e di piante con sfondo di alberi e prati, strizzando l'occhio allo stile impressionista. Sempre a San Daniele nell'Osteria del Borgo Iacopo ha tracciato sul muro la perfetta illusione di un rustico portale spalancato su un raggianti campo di grano, confuso nel quale un capriolo ci osserva intimorito, pronto a balzar via. E grazie al perdurare di una sapiente tradizione, sulle facciate di varie abitazioni Toppazzini ha dipinto più o meno elaborate meridiane, adorne di interessanti cartigli con motti latini, antichi proverbi, espressioni ammonitrici o beneauguranti, sui quadranti delle quali lo stilo proietta l'ombra dell'impalpa-

bile scorrere del tempo. Nella casa del fratello, Iacopo ha dipinto *La cascata*, una lussureggiante vegetazione tropicale che trabocca dalla parete, rifacendosi agli ingenui stilemi esotici di Henri Rousseau il Doganiere, confermando una gioiosa versatilità creativa capace di omaggiare il passato, patrimonio da custodire e da cui attingere nel perpetuare l'interminabile racconto dell'arte, apoteosi di ogni bellezza, grandioso mosaico delle geniali opere dell'uomo, al quale Iacopo Toppazzini ha saputo aggiungere la sua dignitosa tessera.

*“Vi sono momenti in cui si sente di poter realizzare qualcosa di buono – rivela Iacopo – non per mettersi in gara con Dio o con la natura, né per sentirsi superiori ad altri. Sono momenti in cui si avverte un'energia che si sprigiona e che spinge a creare, come una pianta col proprio fiore.”*



*Tonni*, olio su tavola, cm 147x105. Tra lo spaventato e lo stupito questi tonni sono immoti, come incastonati in un denso fluido nero che ne paralizza la mobilità. Quel nemico apparentemente lontano, lezioso sull'orizzonte azzurrino, ha già segnato il loro inconscio collettivo.

Stefania MIOTTO

“... presso il fresco,  
tenebroso, verdissimo  
Livenza”

passeggiata letteraria per Sacile,  
terra di portici, ponti e riflessi

I

Intirizzito dagli spifferi della litorina che da Sacile lo conduceva a Pinzano, nella riarsa secchezza delle albe d'inverno, l'occhio sul deserto di brina, il giovane insegnante protagonista del racconto postumo di Elio Bartolini *Itinerario d'amore e di ferrovie pedemontane* vedeva dal finestrino gli orti, "i cortiletti delle galline con il pollaio, la pompa dell'acqua, il casotto di canne e di lamiera da tenerci gli attrezzi, quegli alberi nostrani che davano un'ombra gentile e, dalle pere di San Pietro alle noci della Madonna d'ottobre ai cachi di quella di dicembre, un frutto per ogni festa". Quarant'anni dopo, ripercorrendo con nostalgia la stessa tratta ferroviaria, ne coglieva sgomento la trasformazione: campi, filari di viti, covoni di canne di granoturco, orti dalla "mítezza casalinga eppure ostinata nell'estorcere dalla terra tutto quello che poteva dare", erano spariti sotto una proliferazione di villette, piccole, grandi, singole, a schiera, popolari o già con pretese borghesi, i cui giardini erano punteggiati di magnolie nane, rachitici cedri del Libano, pini marittimi e, invece delle vecchiette con il



Il fogliame autunnale sottolinea la malinconia dell'elegante palazzo già Ettoreo, dove "una lapide ricordava che Silvio Pellico vi aveva pernottato durante il suo viaggio allo Spielberg", oggi in attesa di un urgente recupero.

bagnafiori ad aggirarsi tra i vasi di gerani, ogni villetta aveva "un getto d'acqua, preciso e stupido nella meccanica delle sue intermittenze".

Anche il volto di Sacile ha subito dei cambiamenti, riuscendo tuttavia a preservare negli scorci, nei passaggi dalla luce abbacinante all'ombra dei portici, nei riflessi del Livenza che la cinge in un abbraccio talvolta pericoloso, la propria fisionomia.

Saranno dunque le parole di alcuni scrittori ad accompagnarci in que-

sta passeggiata urbana, per assaporare atmosfere e suggestioni che la sensibilità letteraria ha colto e può restituire, nel tempo, intatte. *L'incipit* del nostro itinerario nel centro cittadino spetta senz'altro ad uno dei maggiori intellettuali del XX secolo, Pier Paolo Pasolini. Giunto a Sacile con la famiglia nel 1929, in seguito ad uno dei numerosi trasferimenti del padre, ufficiale dell'esercito, il futuro scrittore, regista, attore e giornalista, a soli sette anni iniziava a comporre i suoi primi versi.

*“Mia madre quasi giovanetta, china sopra il Livenza, raccoglie la primula eretta, estranea... I Mori dalla torre rintoccano nell'aria tutta pura l'ora meridiana... E il fresco peso della camiciola di fanciullo, la nube indefinita nell'azzurro...”*

Quando la famiglia Pasolini si stabilì a Sacile i Mori erano appena tornati sulla storica Torre dell'Orologio che racchiudeva la piazza, descritta già nel 1483 dallo storico veneziano Marin Sanudo nel suo itinerario in terraferma: *“una porta dove si sona le hore simile a quelli homeni del Campaniel de San Zuane de Rialto”*. Durante l'occupazione nemica seguita alla disfatta di Caporetto nel 1917, i due Mori di legno erano stati tolti dalla cella campanaria dove per secoli avevano scandito le ore dei Sacilesi e miseramente bruciati, mentre la campana era stata trafugata e fusa per farne proiettili. Una perdita lancinante per i pochi abitanti rimasti, che associavano al suo rintocco *“richiami di nostalgia e di fede, ed era quasi un volo di anime al di là del Piave”* (le parole, in questo caso, sono di Leonardo Brolo, che svolse le funzioni di sindaco nel durissimo periodo di occupazione). Terminato il conflitto, nel 1927 il Comune aveva commissionato una nuova campana alla fonderia De Poli di Vittorio Veneto e un'altra coppia di Mori allo scultore Giuseppe Scalabrini, che li realizzò in legno verniciato color bronzo.



Il fascinoso Livenza, che *“appena nato è già adulto”*, lambisce palazzi dalle ariose facciate e orti curati con arcaica sapienza.

Qualche anno dopo il soggiorno di Pasolini, all'alba di domenica 18 ottobre 1936 una fortissima scossa di terremoto, che provocò diciotto morti e numerosi feriti, danneggiò seriamente la Torre dei Mori. Essa fu quindi abbattuta fino al livello inferiore del quadrante dell'orologio, in attesa di decidere definitivamente se demolirla o restaurarla. Sul valore storico del manufatto prevalsero però le ragioni della viabilità e del traffico in aumento, per le quali lo stretto passaggio costituiva un reale ostacolo. Agli inizi del 1939 il vecchio e glorioso torrione venne abbattuto, anche in vista dell'importanza militare

della strada statale 13: già i tamburi di guerra del secondo nefasto conflitto mondiale avevano iniziato a rullare. Dagli anni Cinquanta in poi, la nostalgia dei Sacilesi per quel simbolo indimenticato di storia cittadina ha portato a concorsi di progetti e proposte per il suo rifacimento, compresa nel 2005 una suggestiva ricostruzione provvisoria.

Oggi i Mori sono conservati nella sede della Pro Sacile e si possono vedere esposti, ogni anno, in occasione della *Sagra dei osei*. Chissà a quale manifestazione alludono invece i ricordi pasoliniani di una sera festiva *“seduti al tavolo”*



Ad ogni edizione della *Sagra dei osei* ritornano nella piazza i celebri *Mori* di Giuseppe Scalabrini, che nel 1927 sostituirono sulla Torre dell'Orologio quelli perduti dieci anni prima durante l'occupazione nemica.

*no di ferro verde, instabile*”, “*il gelato nella coppa bruna che si fonde con le note notturne della banda...*”. Tra i suoi versi riusciamo a intravedere sprazzi di vita di un bambino sensibile e inquieto: “*la piazza spopolata mi attornia con le nicchie dei suoi portici*”, scrive il giovane poeta, quasi a evocare gli spazi stranianti della pittura metafisica con un'inquadratura di taglio cinematografico. Ma l'attrazione verso la settima arte, alla quale si sarebbe dedicato dapprima come sceneggiatore, poi dal 1961 come regista, è già insita in una poesia del 1932, ultimo anno vissuto da Pasolini a Sacile:

*“Dentro il salone Ruffo a un film muto è incantata una folla di fanciulli vocianti. Io siedo sulla rude panca...”*

Nell'estate che si è appena conclusa, Sacile ha dedicato a Pier Paolo Pasolini un vicolo, in prossimità della casa presso il duomo dove abitò nel lontano 1929. E leggendo i suoi versi avvertiamo ancora distintamente “*il tonfo della palla nel nostro gioco spinto fino all'ora di cena... e le rare parole*” con i bambini del luogo, che mostravano un diffidente rispetto per l'agiato forestiero. Sempre la scorsa stagione estiva

Ci accompagnano, lungo la via porticata che conduce al duomo cittadino, le parole dello scrittore Pier Paolo Pasolini, che qui visse alcuni anni della sua infanzia e ispirato dal “*fresco, tenebroso, verdissimo Livenza*” iniziò a comporre i primi versi.

ha visto l'intitolazione del ponte presso l'ospedale alla scrittrice Syria Poletti, nata nel 1917 a Pieve di Cadore da genitori sacilesi, che in riva al Livenza trascorse alcuni anni della sua infanzia e giovinezza. “*Poi c'era il ponte. Da quel punto si poteva contemplare la città immersa nella conca verde che si intrecciava col labirinto del fiume, circondata dalla cornice azzurra dei monti*”.



Il río verde e intrigante, che ammaliava la giovane Syria Poletti con la seduzione dei suoi riflessi, regala ancora in ogni stagione scorci pittorici di grande bellezza.

Alto come un torrione, i suoi archi di pietra immersi nelle acque *“facevano da cornice al cicaleccio colorito delle lavandaie, che lì avevano il loro quartiere generale, e lì risolvevano le loro faccende a colpi di biancheria, tra nubi di schiuma”*. Nel suo racconto *La linea del fuoco* il manufatto separava nettamente due zone della cittadina, la via operosa di botteghe artigiane e l'area *“lugubre tutto d'un tratto”* del nosocomio e dei padiglioni che raccoglievano *“gli invalidi, i dementi e i pazzi gettati lì dalla guerra del '14”*.

Un tempo il ponte era detto *“della Madonna”*, perché conduceva alla chiesa di Santa Maria degli Angeli annessa ad un convento di Eremitani Agostiniani, oggi scomparso. Qui aveva trovato rifugio nel suo percorso di conversione al cattolicesimo l'ebreo Mandolino da Sacile, protagonista del romanzo storico *Fughe incrociate* di Fulvio Tomizza pubblicato nel 1990.



*“Poi c'era il ponte. Da quel punto si poteva contemplare la città immersa nella conca verde che si intrecciava col labirinto del fiume...”*. Nell'estate del 2019 Sacile ha voluto rendere omaggio alla scrittrice Syria Poletti, che nella cittadina aveva trascorso alcuni anni dell'infanzia e della giovinezza, intitolandole l'amato ponte.

Anche lo scrittore di origini istriane, basandosi su una vicenda realmente accaduta e documentata tra XVI e XVII secolo, non ha potuto esimersi dall'omaggio alla bella cittadina *“circondata dal Livenza che là si rannodava su se stesso e con un braccio la attraversava, strisciando sotto i ponti della piazza e lambendo i muri dei palazzi come negli angoli più verdi di Venezia”*.

Sacile ebbe nei secoli tre conventi maschili (Agostiniani, Francescani, Cappuccini) ed uno di monache Domenicane, tutti soppressi: solo i locali dell'ultimo, trasformati in caserma e poi sede del distretto militare, sono giunti fino ai nostri giorni e attendono un'adeguata riqualificazione che li restituisca alla comunità.

Ma torniamo a seguire la giovane Poletti che, nella cittadina *“immersa in un labirinto di canali... come una sorta di enigma acquatico”*, visse anni dolorosissimi segnati dall'abbandono dei

genitori, emigrati oltreoceano in cerca di miglior fortuna, e dalla povertà spartita con la nonna materna. Il riscatto avvenne in Argentina, dov'era riuscita a trasferirsi nel 1938 e dove la sua carriera letteraria, in lingua castigliana, conobbe una progressiva ascesa, scandita da premi e riconoscimenti, al punto che Jorge Luis Borges la definì senza esitazioni la migliore scrittrice latinoamericana. Nel suo racconto Syria ricordava anche la cosiddetta *Contrada dell'Oca*, affermando che trovava il nome della strada adatto, *“perché quella via stretta, sinuosa, che d'un tratto si allargava in una piazzetta, sembrava proprio un'oca”*: sul selciato *“erano distesi dieci secoli, e così il tempo continuava a trascorrere lentamente, imprigionato tra le case e le botteghe, fissato nei mestieri della gente”*.

Oggi la via è intitolata al pittore sacilese d'adozione Luigi Nono, che con la famiglia visse gli anni





Le Scuole elementari comunali, costruite nel 1909 abbattendo la chiesa di San Francesco appartenuta ai Minori Cappuccini. L'edificio è tuttora sede di due plessi dell'Istituto Comprensivo di Sacile.

della sua giovinezza in una casa all'inizio della strada (sulla facciata della quale una lapide ricorda che qui l'artista TRASSE VITA FECONDA DI OPERE GENIALI). Coricato nel proprio studiolo, il pittore scriveva lettere agli amici, come il coetaneo Domenico Mazzoni di Caneva, suo compagno d'Accademia, *“senza disturbi all'infuori del sonar a doppio delle campane del duomo che chiamano a Vespro, ché oggi è domenica”*. La casa, teatro di concertini familiari e di scherzi tra i numerosi fratelli, aveva conosciuto anche ore di tragedia e disperazione: il 10 agosto 1870 il più giovane, Iginio, di otto anni appena, *“nell'immergere un grappolo d'uva per lavarlo nelle rapide acque del Livenza, con cui il giardino domestico confinava,*

*era miseramente annegato”*, dramma familiare che segnò un solco profondo nell'animo sensibile di Luigi Nono. L'attrazione pericolosa che il Livenza da sempre esercita sui Sacilesi è espressa magistralmente dalla sensuale scrittura al femminile di Syria: il río verde e intrigante diventa tra le sue pagine *“un enorme serpente che s'attorcigliava intorno alla città di pietra, la cingeva, la penetrava, si coricava al suo fianco per isolarla e possederla”*, un serpente in agguato *“che attirava e respingeva con la sua tortuosità e il suo silenzio pronto a cingere d'assedio la città, sedurla, avvolgerla in tende di nebbia per poi lasciarla, come se niente fosse, per andarsene all'incontro col*



I locali del convento domenicano femminile di Sant'Antonio, divenuti nel 1877 una caserma di cavalleria, in una cartolina del 1910. Più tardi furono sede del distretto militare di Sacile. Le foto in bianco e nero sono tratte da N. Roman, A. Miotti, *Sacile tra Ottocento e Novecento*, Canova Edizioni, Treviso, 2004.

### El río

*Nongún río era tan verde e intrigante. Era una enorme serpiente que se enroscaba en torno a la ciudad de piedra, la ceñía, la penetraba, se recostaba a su alrededor para aislarla y poseerla.*

*Nunca pude desprenderme de ese abrazo: una serpiente en acecho que atraía y rechazaba con su tortuosidad y su silencio.*

*Río que brotaba en remolino de un cuévano profundo, oculto entre rocas... Río que serpenteaba entre cerros, se deslizaba por pendientes umbrosas hasta cercar a la ciudad de altos muros, y enlazarla, lamer sus casas, adentrarse en ellas por fisuras y túneles, envolverla en cortinas de niebla para luego dejarla, displicente, e irse al encuentro del mar cargado de sus humores.*

Syria Poletti, *Extraño oficio (crónicas de una obsesión)*, Editorial Losada, Buines Aires, 1971.



Il Politeama voluto dal benefattore Vittorio Zancanaro nel 1911, avviando l'urbanizzazione della zona, si aggiungeva al Salone Ruffo, sorto due anni prima ad opera delle gerarchie ecclesiastiche locali e nominato in una poesia del giovane Pier Paolo Pasolini.

*mare carico dei suoi umori*". Anche Cesco Tomaselli, nato nel 1893 a Venezia da genitori sacilesi, celebre corrispondente del "Corriere della Sera", ha colto il carattere unico di questo malinconico fiume senza giovinezza, già adulto dopo pochi chilometri, dal silenzio che sgomenta: "sotto quella calma ambigua di acque verdicupe, ove i salici immergono le loro stanche chiome, s'indovina il gorgo micidiale, il risucchio che afferra, che trascina, che non abbandona più". Profuma invece di vaniglia e



La cifra inconfondibile dell'illustratore pordenonese Ugo Furlan nell'insegna di un locale del centro storico.

struggente nostalgia, del luogo e, per sua stessa ammissione, della perdita giovinezza, la raccolta di ricordi di Carlo Fattorello: allontanatosi dalla cittadina natia verso la fine dell'Ottocento, il maestro poi rettore del collegio maschile di Toppo-Wassermann di Udine, ripensò sempre con commovente tenerezza alla piazza con i suoi portici, "alla loggia ariosa ed elegante del vecchio Teatrino sociale, ai fanali a petrolio agli angoli delle contrade e ai lumi ad olio che nell'interno delle case disegnavano ombre paurose", nonché all'immane Livenza, "lungo e largo nastro color del cielo".

Il Teatro sociale, costruito intorno al 1785, aveva sede sopra la Loggia municipale ed era caratterizzato, a detta dello stesso Fattorello, "da due file di palchi, il loggione a tetto, la platea ovale, il palcoscenico piccolo ma grazioso"; ospitava rappresentazioni di compagnie drammatiche itineranti e, nel periodo di Carnevale, veglioni mascherati per le famiglie più abbienti. Chiuso agli inizi del No-

vecento, fu riadattato a sede municipale. Nel 1911 sorse il Politeama voluto dal possidente Vittorio Zancanaro che, rimaneggiato in seguito ai danni di una bomba nemica al termine del primo conflitto mondiale e rinnovato in tempi recenti, ricorda nel nome l'allora sindaco e benefattore sacilese. Oggi ospita un'apprezzata stagione teatrale, una rassegna jazzistica e numerosi eventi musicali, saggi di danza, spettacoli realizzati dalle scuole cittadine, proiezioni cinematografiche.

Carlo Fattorello, che con la sua memoria attingeva ad un patrimonio di immagini, conoscenze, episodi risalenti alla fine dell'Ottocento, ci restituisce "la voce" della cittadina nelle diverse stagioni, le dotte dissertazioni ai tavoli dei caffè, le interminabili partite a carte di operai e contadini nelle numerose osterie, le locande perdute. Tra queste, il palazzo già Ettoreo che "si diceva l'albergo Al Leon d'Oro", dove "una lapide ricordava che Silvio Pellico vi aveva pernottato durante il suo viaggio allo Spielberg", oggi proprietà del



La Loggia comunale, un tempo sede del Teatro sociale, assiste oggi imperturbabile alla variopinta esibizione che il mercato cittadino settimanalmente rinnova.

Comune e in attesa di un intervento di recupero che lo sottragga all'avvilente degrado. Sorte inversa ha invece conosciuto un altro bene immobile comunale, il cinquecentesco palazzo Ragazzoni che, ai primi del Novecento, con il dissesto finanziario della famiglia proprietaria Biglia, era andato incontro ad una triste decadenza e spoliazione: in virtù di consistenti restauri l'edificio sta recuperando lo splendore che gli aveva permesso di accogliere degnamente ospiti come Enrico III re di Francia (1574), Maria d'Austria (1581), papa Pio VI (1782) e il giovane generale Napoleone Bonaparte (1797).

Grazie ai vividi ricordi di Fattorello ritroviamo anche il carattere agreste e quasi fiabesco del tradiziona-

le mercato di San Lorenzo, con i rivenditori degli uccelli che giungevano silenziosi dai paesi vicini alle prime luci dell'alba, attirando nella piazza con il passar delle ore, sempre scandite dai Mori, un andirivieni di gente. Trasformato nei decenni successivi nella *Sagra dei Osei*, l'evento ha perso man mano questa tipicità ma non la capacità attrattiva su migliaia di visitatori, esercitando il suo fascino su scrittori, giornalisti, commediografi. Scegliamo dunque per il nostro itinerario alcune di queste pagine, che dipingono la piazza come un'enorme gabbia, ricca di colori e sonorità.

Il 12 agosto 1911 il giornalista Arnaldo Fraccaroli, che alla fine del decennio si sarebbe guadagnato una medaglia di bronzo al valor

militare per il coraggio dimostrato proprio nella riconquista di Sacile (ottobre 1918), pubblicava nel "Corriere della Sera" un lungo articolo dal titolo *La festa degli uccellatori nel Friuli*. La manifestazione otteneva così una consacrazione nazionale, tre anni dopo la controcopertina de «La Domenica del Corriere» (23-30 agosto 1908) dedicata al mercato di San Lorenzo dall'illustratore Achille Beltrame. *"Un gorgheggiar limpido, vario, altissimo, diffuso, ha segnato stamattina alle quattro la sveglia per Sacile. Era una sinfonia meravigliosa di trilli, di cinguettii, di zirli, una cascatella inesauribile di note e di accordi, una musica deliziosa e aerea, leggera e fresca come uno scrosciar d'acque montane"*. Il giornalista descriveva in modo magistrale il crescendo del risveglio degli uccelli alle prime luci dell'alba: *"un grandinar di note in tutti i toni, un delirio di armonie sovrapposte, disuguali, fantastiche. Una mirabile orgia di suoni, uno svariare infinito di motivi e canzoni. Tutta la popolazione canora si sgolava in un prodigioso inno di gioia. E sorgeva il sole"*. E ironizzava poi sulla serissima passione del pubblico sia per il canto degli uccelli che per le seguitissime gare di chioccolo al Politeama Zancanaro, il cui verdetto conferiva ai maestri *"l'investitura di eroi"*, acclamati per strada come i più famosi cantanti lirici.

Anche il commediografo Renato Simoni (amico di Fraccaroli, con cui aveva condiviso nel primo



La caratteristica fiera degli uccelli da canto e da richiamo ch'ebbe luogo l'altro dì a Sacile, dove la si tiene da quasi sei secoli.

(Disegno di A. Beltrame).



conflitto mondiale l'esperienza di corrispondente di trincea), dalle pagine del "Corriere della Sera" pubblicizzava nel 1926 l'animarsi della piazza "leggiadrissima, con i suoi palazzetti vecchi e dignitosi", i forestieri in estasi per la celebrità della fiera, gli uccelli che celebravano con il canto armonioso "l'alba rorida e la mattina d'oro" e infine i tanto celebrati concorrenti delle gare di chioccolo, capaci di tali virtuosismi che "basta chiuder gli occhi e il teatro sparisce, e s'allarga l'orizzonte, e la campagna grande si distende...". Un altro giornalista ex combattente, Giovanni Comisso, sottolineò a sua volta di queste

La caratteristica "fiera degli uccelli da canto e da richiamo", più tardi denominata *Sagra dei osei*, ottenne una risonanza nazionale con la celebre controcopertina de "La Domenica del Corriere" (23-30 agosto 1908) realizzata dall'illustratore Achille Beltrame.

"Il tempo splendido favorisce il concorso straordinario di gente" annotava a fine Ottocento la scrittrice Elena Fabris Bellavitis, visitando con la famiglia il mercato del giovedì. Un appuntamento tuttora imperdibile per i sacilesi e gli abitanti dei paesi vicini.

competizioni la trasformazione che portava ogni partecipante a immedesimarsi con gli uccelli di cui riproduceva il canto, fremendo con le braccia come fossero ali, imitando le movenze del corpo, "e quando cessò parve proprio che una fata benefica gli avesse tolto lo spillo infittogli nel capo dalla strega perversa, per farlo ritornare uomo".

Per inciso, non creda il lettore che le proteste animaliste che hanno caratterizzato le ultime edizioni della manifestazione siano frutto di una consapevolezza recente. Il 10 agosto 1911 il quotidiano udinese "La Patria del Friuli" pubblicava nella medesima pagina un ameno resoconto dell'evento, con consueto corredo di trilli e gorgheggi, e per *par condicio* una lettera aper-

ta *Agli abitatori dell'aria* firmata dal cavalier Luigi Francescutti Bianco, presidente della Società Sanvitese Protettrice Animali. Egli informava ironicamente gli amici canori di aver chiesto invano l'intervento del maresciallo della locale stazione dei Carabinieri per colpire "una barbarie che in codesta cittadella dura da ben sei secoli", azione che riteneva soltanto rinviata.

Ricca di note coloristiche, che meriterebbero una rapida trasposizione sulla tela di un pittore, è altresì la descrizione del mercato settimanale di Sacile che ci regala un'altra penna ben nota agli studiosi friulani, quella di Elena Fabris Bellavitis. Verso la fine dell'Ottocento, la scrittrice udinese trascorreva il periodo della vendemmia a Valle di

Sarone (oggi Fiaschetti di Caneva) con il marito e i tre figli, e dalla località pedemontana intraprendeva vigorose passeggiate nei dintorni. Prima dell'avvento di un esercito di *blogger* e *youtuber*, le cronache delle sue escursioni, ricche di dati storici, artistici, etnografici e linguistici, si potevano leggere nel "Giornale di Udine" da cui traiamo queste righe, pubblicate il primo ottobre 1897.

*“È giovedì, per esercitare le gambe, non troviamo di meglio che andare a Sacile”.* Percorsi i cinque chilometri, il gruppetto raggiunge il centro liventino *“fra una siepe di carrette, di buoi, un ragliare, un gridare di sensali, un ragionare di donne con porcellini in braccio che strillano, con ceste da cui sporgono colli scarlatti di tacchini ed ogni sorta di polleria”.* Ogni tanto la gente si addossa per lasciar passare un cavallo impaziente e l'onda si riversa in direzione del mercato che si teneva al Foro Boario, oggi trasformato in un parcheggio. La famiglia Bellavitis si aggira incuriosita nella piazza *“ingombra di baracche dove si vendono frutta, pesce, chincaglie, legumi, giocattoli ed ogni sorta di merci le più disparate. Il tempo splendido favorisce il concorso straordinario*

*di gente fra cui non pochi villeggianti dei dintorni...”*, come avviene ancora ai nostri giorni, in particolare nei mesi estivi.

Una parentesi animata nel corso della villeggiatura che Elena Fabris Bellavitis e i suoi famigliari si concedevano nel *“soave cantuccio d'Italia”*, prediligendo le escursioni alle sorgenti del Livenza o gli erti sentieri, *“col cuore rapito nella distesa del cielo, collo sguardo perduto nel declinare dei colli, fra l'azzurro ed il verde”.*

Quella che ci avviamo a concludere è stata invece una passeggiata letteraria urbana, evocativa di atmosfere, ma anche monito alla tutela di ciò che è giunto ai nostri giorni, resistendo all'azione del tempo, all'incuria e ancor più alle azioni sconsiderate degli uomini. Ci piace dunque congedare il paziente lettore con le parole di Syria Poletti che nel 1968, invitata a partecipare ad una serata in suo onore in riva al Livenza, così descrisse il profondo vincolo d'amore che la legava ai luoghi dell'infanzia: *“Io voglio dirvi che se nella mia opera Sacile è sempre presente perché questa città mi ha trasformato lo spirito, la forza, la volontà... benedetta Sacile, che mi hai formato l'anima”.*

Corre l'obbligo di ricordare che la valorizzazione del legame di Pasolini con Sacile è frutto del caparbio lavoro della professoressa Liliana Covre (Fondazione Friuli), mentre la figura di Syria Poletti è stata riscoperta grazie alla giornalista e lettrice del gruppo Biblioclub Maria Balliana, insieme a Nadia Albano della Biblioteca civica di Sacile.

Echi dal passato di una Sacile laboriosa, ma nondimeno attenta a proiettare all'esterno un'immagine di decoro, nel bellissimo portone sovrastato dal balconcino a pochi passi dalla piazza.

## Bibliografia

- Album Pasolini*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 2005.
- M. Balliana, *Syria. La parola desmuda. Storia di una ribellione*, Composit Editrice, Francenigo di Gaiarine (Tv), 2007.
- E. Bartolini, *Itinerario d'amore e di ferrovie pedemontane*, Circolo Culturale Menocchio, Montereale Valcellina (Pn), 2007.
- G. Comisso, *Sagra degli uccelli a Sacile*, in *La Favorita*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 1945, pp. 81-85.
- C. Fattorello, *Quando Sacile profumava di vaniglia. Memorie inedite di fine Ottocento (1880-1900)*, a cura di M. Balliana e N. Roman, Francenigo di Gaiarine (Tv), Composit Editrice, 2013.
- A. Fraccaroli, *La festa degli uccellatori nel Friuli*, «Corriere della Sera», 12 agosto 1911.
- S. Miotto, *Cronache dalla villeggiatura nella Pedemontana liventina: Elena Fabris Bellavitis (1861-1904)*, «Sot la Nape», 3-4 (2013), pp. 29-42.
- S. Miotto, *La Pedemontana liventina. Appunti per un percorso artistico-letterario*, «Tiere Furlane», Anno 6, 20 (2014), pp. 21-29.
- S. Miotto, *Monialium Documenta. Note sul convento femminile di Sant'Antonio abate a Sacile*, in *Documenta artium fundamentum, Studi offerti a Paolo Goi per i suoi ottant'anni*, a cura di A. Fadelli, A. Marcon, Accademia San Marco, Pordenone, 2019, pp. 82-91.
- S. Miotto, *L'eredità e il destino: i Biglia dalla Garfagnana al Friuli*, «La Loggia», n.s., 24 (2019), in preparazione.
- M. Nono, *Luigi Nono nell'Arte e nella vita 1850-1918*, Morgana, Firenze, 1990.
- G. Olivetto, *La Dolce vita di Fraka. Storia di Arnaldo Fraccaroli, cronista del Corriere della Sera*, All Around, Roma, 2019.
- S. Poletti, *La linea del fuoco*, Edizioni Biblioteca dell'Immagine, Pordenone, 2007.
- S. Poletti, *Strano mestiere. Cronaca di una ossessione*, Rayuela Edizioni, Milano, 2016.
- P. Serafini, *Il pittore Luigi Nono (1850-1918). Catalogo ragionato dei dipinti e dei disegni*, I-II, Allemandi, Torino [etc], 2006.
- R. Simoni, *La fiera canora di Sacile*, «Corriere della Sera», 14 agosto 1926.
- C. Tomaselli, *Una terra di sagre e di battaglie: Sacile*, «Le Vie d'Italia», a. XXXI, 8 (1925), pp. 893-901.
- La Torre ritrovata*, Amministrazione comunale e I.A.T. Sacile, Sacile, 2005.

151

2



Flavia RIZZATTO



# Essere di San Daniele



# E

Essere di San Daniele significa abitare in piazza o in uno dei suoi borghi con un cuore partigiano e combattere per l'una o per l'altro senza risparmio di colpi; vivere a San Daniele rende famosi in ogni angolo della Ter-

ra, conosciuti come quelli "del miglior prosciutto del mondo"; nascere a San Daniele fortifica la mente e il corpo che si temprano nelle gelide acque del Tagliamento, culla di trote lucenti e di spiriti liberi.

Nel quattrocentesco portale della chiesa di Sant'Antonio la lunetta accoglie Sant'Antonio abate, San Giovanni Battista e Sant'Antonio da Padova. L'iconografia di Sant'Antonio lo vuole con una campanella, un bastone a T e il porcellino, *il purcit di Sant'Antoni*. Sotto particolare.





San Daniele e dintorni nella *Carta topografica del Regno Lombardo-Veneto* pubblicata nel 1833 dall'Istituto geografico militare dell'I.R. Stato maggiore generale austriaco. Il Tagliamento, dopo aver ricevuto l'Arzino, si restringe nella "Stretta di Pinzano" (dove ora c'è il ponte). Nei pressi c'era il Passo della Tabina, nome col quale si indicavano i passaggi del Tagliamento su chiatta. Si nota molto bene il Lago di San Daniele, ma per quelli di Ragogna è il Lago di Ragogna, con l'emissario detto Repudio il cui nome viene dal latino *rivus putidus* 'rio puzzolente'. Quei piccoli segni che si vedono nelle parti pianeggianti, in particolare fra San Daniele e il Tagliamento stanno a indicare viti maritate agli alberi.

## Di piazza e di borgo

*Fuori donne venite a vedere! È arrivato il camion della frutta e verdura fresca a prezzi onestissimi! Fuori donne venite a vedere!* Una mano reggeva l'altoparlante poggiando su un gomito che spuntava dal finestrino completamente abbassato, l'altra sfiorava appena il volante del vecchio camioncino che procedeva metodico e lento, pronto alla sosta. Intanto, l'aria del borgo si riempiva del suo ritornello. "Fuoridonne" lo ripeteva senza variazioni, con voce metallica e un poco gracchiate. Chiamava a raccolta le donne di

casa. Giovani e vecchie lo aspettavano da giorni per togliersi le voglie di tutto quello che l'orto non dava. Uscivano dai portoni, che lasciavano socchiusi, con lo scialle o il golfino buttati sulle spalle, i piedi ancora affacciati a calzare gli *stafetti* di velluto al posto di logore ciabatte.

Nelle mani o sotto l'ascella, il *ta-cuvin*, nelle tasche del grembiule i *minùts*.

"Fuoridonne" fermava il camion sul ciglio e con un balzo era sulla strada, sbattendo la portiera. Le salutava tutte per nome, apriva il telo, scopriva la mercanzia e inizia-

va la vendita dalla prima arrivata, di solito era Valeria, mia nonna. La spilla d'oro puntata sul petto, la camicetta blu a pois bianchi, chiedeva un poco di tutto: pomodoro, insalatina,  *cudumars*,  *cisarons*. Dal grande orto dietro casa non arrivava nulla, lei non lo coltivava. Estirpava di tanto in tanto qualche asparago da un *plet*, lungo e stretto, che liberava delle erbacce con cura maniacale e lo faceva a testa scoperta, ché *il fazolet lu metin dome i contadins*, orgogliosa dei suoi nerissimi ma radi capelli che riuniva con un unico rapido gioco di dita in una crocchia fermata da un semplice pettinino.

"Fuoridonne" pesava con la stadera e faceva il prezzo tra il cicaleccio delle altre che aspettavano il turno senza un ordine imposto da numeri. Nella bella stagione, quello di "Fuoridonne" era un servizio porta a porta riservato agli abitanti dei borghi. Frutti e verdure ambulanti non oltrepassavano il confine con la piazza, che restava fuori dal giro, servita da botteghe e negozi con merci di prima qualità, elegantemente esposte nelle vetrine durante tutto l'anno. La piazza e i suoi abitanti sono ancora convinti che una posizione di privilegio si manifesti anche così. Da secoli *plazarui* e *borghesans* combattono una guerra medievale fatta di affronti non sempre bonari per stabilire una superiorità assoluta che mai si compirà.

È una storia lunga ma affascinante che potrebbe incominciare con... c'era una volta un castello abitato da un capriccioso signore che si era invaghito di una contadina.

Ancora qualche decennio fa, le rivendicole espongono in via Umberto I i prodotti dei loro orti: insalata, patate, pomodoro... Era un'economia spicciola, un commercio solidale: le massaie della piazza, che al massimo potevano godere di un terrazzo, riuscivano così a portare in tavola verdure genuine e fresche, mentre le rivendicole potevano arrotondare con qualche modesta entrata gli stipendi dei mariti. Una volta al mese passava di casa in casa l'arrotino che offriva svariati servizi, dall'affilatura di coltelli e forbici alla riparazione di ombrelli e altri meccanismi. Cucchiari di legno, tessuti, scampoli ed erbe aromatiche erano oggetti per la vendita "porta a porta" di antica tradizione.

La piazza di San Daniele vista da Otto D'Angelo. Di sabato, in piazza a San Daniele si respira ancora una certa leopardiana atmosfera da "sabato al villaggio". L'aria si riempie di rumori, voci, risate. Ragazzi e giovani donne vestite a festa affollano i locali mentre le donne più pie entrano in chiesa: le campane chiamano a raccolta e gli ultimi lavoratori santificano giornata e settimana con un *tai* in osteria prima che il buio offra un riparo alla luna.



La fanciulla, tanto bella quanto povera, era figlia di un suo colono, debitore del canone d'affitto per il fondo a lui assegnato. Un giorno, divorato dal desiderio per lei, il nobile feudatario chiese al padre di saldare il conto e, ben sapendo che il poveraccio non avrebbe potuto onorare il contratto, pretese in cambio la figlia. Esasperato, il massaiò chiamò a sé tutti i popolani e li guidò sotto le mura del castello per incendiarlo.

La credenza popolare vuole che da quel giorno, il borgo dei rivoltosi si sia guadagnato il nome di "Sopracastello" per fissare nella memoria comune il rifiuto della sua gente all'asservimento da tanto arrogante nobiltà.

Anche non fosse andata proprio

così, la leggenda non sarebbe troppo lontana dalla verità. La storia documenta che nel 1511, una *domenica di carnevale* anche San Daniele fu teatro delle sanguinose sommosse popolari della *crudel zobia grassa* e parve a tutti che per colpa di quelle *turbe armate di villani*, *l'fusse reversato il mondo*.

La riprova del predominio di un borgo su un castello che più non esiste, è ora professata da gente chiusa e tagliente come lama che costringe gli abitanti del centro a ritirarsi ancora con le pive nel sacco. Ogni anno, durante i giochi popolari di "Madonna di Strada", le scaramucce tra *plazarui* e *borghesans di Sac, di Poç, e di Sorrecjscjel* si accendono alla luce del

sole di settembre e non si spengono che all'imbrunire. Sagra tra le più antiche, quella *dal Perdon* è una festa originata dal miracolo. Nel 1617, Zuanne dei Oseletti rovinò con tutto il suo carro proprio davanti ad una piccola ancona raffigurante la Madonna. Cadendo e rotolando, gli occhi del disgraziato Zuanne incrociarono il volto dolcissimo della Vergine. Zuanne implorò e benedisse quello sguardo fino a sentire il corpo come avvolto da una soffice coltre misericordiosa. Si ritrovò a terra, schiacciato dal carro, eppure illeso.

Da allora e ancora fino ad oggi, nei giorni a cavallo la festività della nascita di Maria, l'8 settembre, il paese ricorda l'accaduto con grandi festeggiamenti. La chiesa



di Madonna di Strada si profila di lucine e sul sagrato la gente si ammassa per partecipare alla messa del ringraziamento. Segue la processione nei borghi vicini. Portata a braccia, la statua della Madonna esce pelo pelo dal portale e barcollando un poco santifica usci e strade. Ma una sagra non si compie se la sacralità della dimensione religiosa non indulge all'odore profano del sudore, alla bellezza di forza e velocità, al caldo delle lacrime sciolte nella polvere e nelle polemiche. La festa pulsa e si anima nei cuori dei bambini che battono a mille correndo verso le pentolacce, nelle vene di olimpici omaccioni che tirano una fune con le mani insanguinate. Agonismo, battute, *sberlefs* e seria competi-

zione si colorano di giallo, verde, rosso e blu, rispettivamente i colori dell'invincibile Sacco, dell'antico Sopracastello, del popoloso Pozzo e dei Borghi Riuniti, un nome politicamente corretto per definire la piazza che, come una mamma un poco trascurata e ormai stanca, accoglie nella sua famiglia allargata i nuovi arrivati, anche quelli che di lei non hanno riguardo. Il vero fair-play si gioca di sera, quando gli animi si placano davanti a birre e salsicce, mentre sul palco la lotta continua. Il palio teatrale del sabato è una sfida bambina: ha solo pochi anni eppure è colta, ricercata e capricciosa. Richiede un impegno superiore in uomini e mezzi rispetto alla storica sfilata dei carri allegorici, divenuti opere plastiche

troppo abusate per rappresentare concetti astratti e quotidianità politiche talmente concrete, che si devono soltanto poter superare. Sulle assi di un palco improvvisato, tra scenografie casalinghe e robe portate da casa, ogni gruppo racconta la sua storia sotto stelle tremolanti come gli attori domestici che salgono e scendono dal tavolato, passandosi la coda dell'applauso di un pubblico incantato come fosse un testimone. Tombola e fuochi d'artificio chiudono tradizionalmente le celebrazioni, non senza aver sancito il borgo vincitore. Allo scadere dei tre botti finali la piazza del Mercato si svuota della gente e del suo significato. Smette di essere luogo d'incontro, di memoria e identità.

Il monumento ai caduti del Mistruzzi perde ogni sua bellezza e l'eroe accasciato ai piedi della "Vittoria" sembra un figlio morto per un'allegoria di patria ormai allo sfascio. Tutto, il bronzo arrugginito e ossidato, gli alberi, i sassi, l'erba e i vialetti, appare sporco, abbandonato e a nulla valgono le parole dei caduti che dissero, *amate la patria per cui demmo la vita*. L'antico *Mercjât* ritorna a essere solo uno spiazzo, un giardinetto davanti alle scuole, buono solo per i cani, un circolo traboccante di auto, corriere e ragazzi di oggi, solitari e gobbi sotto zaini pesanti di nichilismo e vite consumate in fretta, fuori e dentro da muri tanto invisibili quanto invalicabili, impannicati da un nemico fastidioso e insopportabile, impalpabile e invincibile come solo il sé sa essere.

Nel XV secolo la paura era una minaccia concreta e si tingeva del colore nero della peste e del rosso del sangue che il Turco si lasciava dietro. La *mors atra* arrivava improvvisa e violenta dopo il morso di una banalissima pulce, quando patire la fame e condividere coi ratti spelonche buie, fatte di legno e di paglia, era già un poco morire. Agli infetti non restava che pregare, al massimo per un paio di giorni.

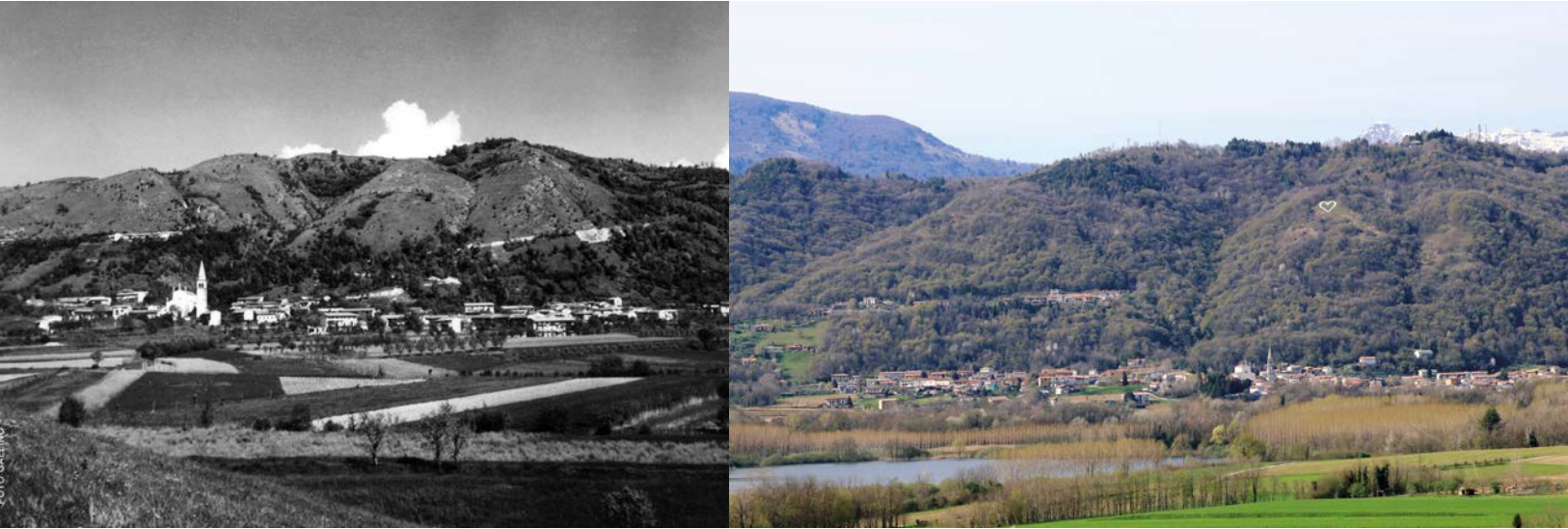
Difendere il poggio e le borgate dalla ferocia degli Ottomani era faccenda possibile ma impegnativa e comprendeva l'innalzamento di solide e visibilissime mura, forti bastioni, alte torri merlate, camminamenti semi-coperti e case con propugnacoli. Questi terribili predoni arrivavano a cavallo, *brusando la*



"Sei della piazza?" "No certo, sto in borgo Pozzo!" Anche le case di San Daniele, nei loro muti parlari, difendono con orgoglio la loro appartenenza. Intonacate, quelle della piazza sfoggiano facciate di pelle liscia e pallida, sono signorili ma imperturbabili; le case del borgo invece, ruvide e scure come le mani dei contadini, si aprono al verde degli orti.

*Patria pertutto; occorrevano homini, Comuni, Ville della Patria che obbediscono e seguino il ser Antonio di Pers, Colonnello, con l'armi e la victualia sotto pena della Forca pronti a combattere all'arma bianca e con gli schioppi. Difficile trovare volontari per andare incontro a tanto terrore. Così toccava a un putto bendato sorteggiare tra gli abili, ragazzi, uomini e vecchi dai ventuno ai sessant'anni, dei poveri disgraziati destinati al*

martirio. In cambio di un salario e di provviste di *solfore*, carbone e salnitro per polvere da sparo, i nomi di questi sfortunati, destinati allo squartamento e alla testa mozza, riempivano gli elenchi: *Toni di Masin, Culau Polazut, Toni Pirissin, Fontanin*. Non passarono alla storia quelli per cui il soldo valse più della paura e pagarono di tasca propria un sostituto che si prendesse il posto, la fine e anche il compenso.



Dintorni di San Daniele: *la mont di Muris* che si può vedere molto bene dall'alto della cittadina. Come si vede il paesaggio vegetale è molto mutato negli ultimi decenni. Nella foto a sinistra (foto Gallino, San Daniele) dominano i prati che hanno ceduto a una vegetazione spontanea arborea e arbustiva (foto a destra). In questa si vede anche il Lago di San Daniele (o di Ragogna) ormai quasi incastonato tra pioppeti artificiali.

Muris: un luogo di muri, di fortificazioni, di antichi castellieri e moderne casematte, di batterie permanenti e polveriere. Frazione di Ragogna adagiata ai piedi dell'omonimo monte, è composta da 402 edifici, ma vi abitano solo 332 famiglie. Lo sviluppo edilizio degli ultimi decenni ha profondamente cambiato il panorama circostante, un tempo caratterizzato da campi coltivati e costruzioni in pietra, *muris* di sasso e poca malta, tirati su a mano con poca geometria elementare. Oggi le case di Muris sono per la gran parte intonacate, dritte e spigolose, ingentilite da terrazze e balconi fioriti.

L'urgenza di salvaguardare case, orti, bestie, donne e bambini dalle scorrerie dell'infedele, obbligava gli abitanti di questa *Terra assai grande, ben accasata, e ben popolata d'uomini civili e ricchi* a rinviare liti, beghe e vecchie ruggini tra fazioni, nobili, popolani, signori e castellani. Perché in guerra e in amor l'assedio annoia e stanca ma il viver in pace, si sa, è condizione per spiriti maturi, moderati e calmi. Soggetta al Patriarca prima, e al Luogotenente di Venezia poi, la Comunità popolare di San Daniele ha sempre difeso e conservato i suoi antichi privilegi, messi in risalto da un'esibita indipendenza amministrativa che, attraverso gli Statuti, governava ogni aspetto della vita civile. Giustizia, convivenza, disciplina di vendita delle merci, dazi e pubblica sicurezza

erano le materie che legislatori illuminati regolamentavano per tutelare le categorie più deboli e garantire a tutti un'equa ripartizione dei diritti.

La regalia patriarcale del mercato franco è stata l'origine della vocazione commerciale di San Daniele che ha pasciuto generazioni intere di bottegai, osti e locandieri. Figlio dell'abbondanza, il sottile egoismo spesso sposa la grassa avidità e genera tre basse sorelle: gelosia, invidia e supponenza, tre molecole viziose che, in svariata misura, si sono incatenate ai geni del cittadino doc e l'hanno avviluppato come l'edera, impoverendoli. L'alterigia, si sa, è un peccato vecchio come il mondo e andrebbe tenuta sotto controllo. Ben lo sapevano i saggi estensori di un tempo che all'ostentata presunzione di

sé dedicarono il principio numero LXXXVIII degli Statuti.

*Poiché è nostra volontà garantire la pace e una situazione tranquilla al nostro popolo, stabiliamo e ordiniamo che niuno osi e ardisca sostenere che i Cittadini e gli Abitanti del Centro sono più numerosi e migliori dei Cittadini e abitanti dei luoghi periferici, o che quelli di Borgo Sacco sono più numerosi e migliori di quelli del tale o tal altro Borgo; e in nessun modo qualcuno abbia l'ardire di lasciarsi andare a discorsi di tal genere offendendo così altri Cittadini. Vogliamo infatti che i Cittadini dei Borghi centrali e periferici godano di pari dignità e si sentano uniti nella Comunità.*

Dopo secoli di malcelata sopporta-

zione questa ferita è più infiammata e gonfia che mai e il cielo sopra San Daniele appare trafitto da scie turbolente di occhiate maligne che quelli di Sottagarò, Pozzo, Sacco, Soprapaludo Chiamanis, Sopracastello, Zulins, Picaron, Ripudio, San Luca e Nuovo rovesciano come fulmini su quelli della Piazza e viceversa.

### **Jambon, toujours jambon!**

Una storiella su Enrico IV di Borbone, il re di quella Parigi che valeva bene una messa, racconta che il sovrano, soprannominato *Le Vert Galant* poiché fra tutti, il suo colore preferito era quello dei prati mentre di donne non ne disdegnava alcuna, stanco dei rimproveri e delle penitenze inflitigli dal suo confessore per espiare le sue troppe e scandalose avventure, ordinò che a quel severo predicatore fossero servite soltanto pernici, selvaggina di cui quello andava ghiotto. Ma, in umido, arrosto, farcite, al burro, marinate, al marsala o in salmì, le pernici restavano sempre pernici finendo, col passare del tempo, per stancare persino il goloso penitenziere che un giorno, esasperato, sbottò: *Altesse... perdrix, toujours perdrix!* Al che il re, spassionatamente soddisfatto, gli rispose: *Confesseur, la reine, toujours la reine!*

Ebbene, se il monarca francese si fosse preso la sua sagace rivincita in quel di San Daniele, al posto delle pernici, e della regina, ci sarebbe stato il prosciutto, coscia che persino il rigido predicatore avrebbe trovato pudica, terapeuti-

ca e per niente procace.

Animale intelligente e generoso, metafora del benessere, archetipo alimentare, simbolo del bene ma anche del male, il maiale è da sempre fonte d'ispirazione artistica e letteraria. Da Omero a Boccaccio, da Esopo a Orwell, il porco nutre pance e cervelli con l'avidità di chi non si risparmia e l'ingordigia di chi non vuol essere risparmiato. Ossa, interiora, peli, lardo e cotenna: del maiale, si sa, non si butta via niente, ma il prosciutto, quello di San Daniele, non si può fare con un porco qualsiasi! Solo i nobili quarti posteriori di suini italiani allevati in dieci regioni rigorosamente centro-settentrionali ottengono il permesso di soggiorno per entrare in un territorio tipico di appena trentaquattro chilometri quadrati e godere così del balsamico incontro tra i venti che scendono dalle Alpi e le correnti che salgono dall'Adriatico.

Rosate, fresche e di razza, le italiane cosce si presentano alla porta del Consorzio in punta di unghie, ritte sui loro zampini, anche se per essere ammesse a corte non bastano bellezza e portamento.

L'inizio della lavorazione è un momento solenne, un'ammissione in piena regola, che arriva solo dopo il superamento di una selezione attenta e rigorosa imposta dal Disciplinare di Produzione. Il marchio impresso a fuoco sulla cotenna ratifica l'entrata in prosciuttificio e per la "miss", non più una coscia qualsiasi, l'occasione equivale a un debutto in società. Il ballo a palazzo merita un primo trattamento di bellezza, a base di sale, e un abito

di gala dal tradizionale taglio "a chitarra", preludio di gastronomiche sinfonie.

Alla fine di due intense giornate trascorse a sbrigare noiose pratiche burocratiche, le giovani e morbide cosce si sottomettono docilmente a un fresco riposo, ricoperte da una leggera coltre di salgemma, per tanti giorni quanto pesano<sup>1</sup>. Durante questo sonno leggero, accarezzate dal lento movimento dell'aria, le carni, in un'osmosi perfetta di sale, temperatura e umidità, lentamente e placidamente si disidratano.

Dopo il riposo, un brusco risveglio, quasi una gelida secchiata, stimola ulteriormente la perdita d'acqua. Questo preliminare spiccio fa riprendere i sensi alle cosce che, lavate, ripulite e tonificate, sono pronte per affrontare un periodo di sette giorni in condizioni di umidità elevata a temperatura variabile, tra i quindici e i ventiquattro gradi, dal quale usciranno nuovamente fresche e umide, orgogliose di esibire per l'ultima volta i loro sodi volumi naturali.

Seguono trentacinque, quaranta giorni di acclimatamento durante i quali i prosciutti languono in un ambiente sempre più secco, preambolo di una lunga e distensiva stagionatura in grandi saloni percorsi da una brezza leggera ma affatto banale. In lunghe file, come giovani monache in silenziosa processione, le cosce appese ai graticci si lasciano sfiorare da venti che percorrono grandi cameroni, aper-

<sup>1</sup>] Un giorno per ogni chilo di peso.



L'emigrazione, che ha radici antiche in Friuli, divenne fenomeno di massa a partire dalla fine dell'Ottocento, ma fu soprattutto nel secondo dopoguerra che i friulani, e tra questi molti sandanielesi, partirono verso mete lontanissime, le "Americhe": Stati Uniti, Brasile, Venezuela, Argentina, ma anche Australia e Canada. Impossibile lasciare tutto per partire e andare lontano, verso luoghi e persone ignote, senza portare con sé un "pezzo" di casa, un ricordo, un sapore: è per questo motivo che, intorno agli anni Sessanta, il prosciutto di San Daniele, già affettato, viene confezionato nelle scatole di latta, piatte e leggere. Il prosciutto in lattina "resiste" infatti alle lunghe traversate degli oceani, si stipa con facilità in valigia, non unge, non odora e arriva intatto, pronto per essere mangiato ovunque!

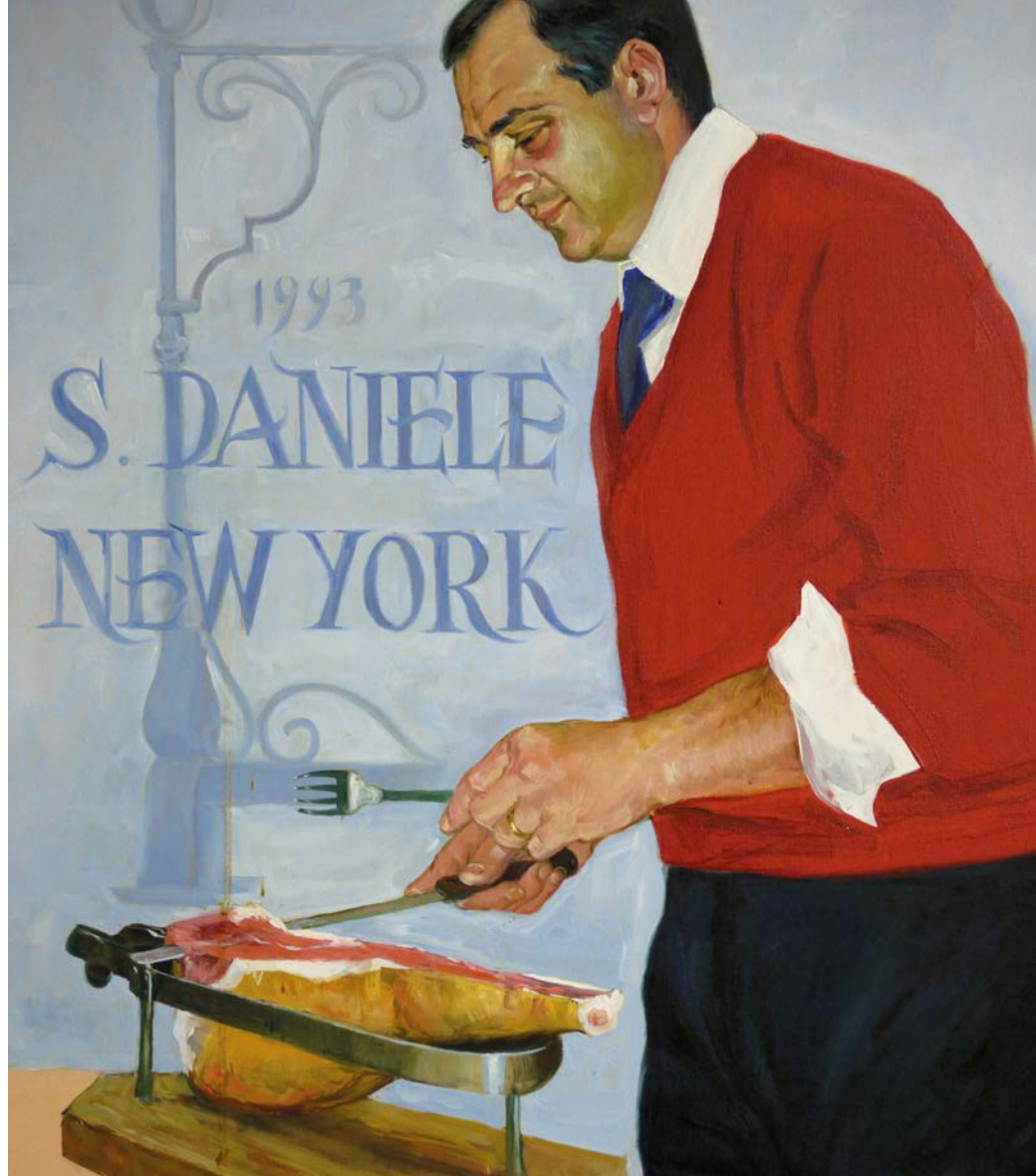
ti all'ambiente naturale esterno da alte finestre che caratterizzano il panorama di un intero paese.

In questa clausura, processi biochimici ed enzimatici scatenano magiche alchimie che sublimano un processo di conservazione antico come il mondo.

Ma è il *sintiment* del mastro prosciuttaio a fare davvero la differenza. Senza passione, amore, attenzione e mestiere la “denominazione di origine protetta” non sarebbe nient'altro che un simbolo. Tutelare il marchio significa soprattutto difendere persone, tradizioni, culture e storie, diversamente, anche il crostino col prosciutto più dolce rischia di diventare un boccone amaro.

E così è difficile stabilire se San Daniele sia il paese del prosciutto o il San Daniele il prosciutto del paese... resta il fatto che per chiunque arrivi, da qualunque direzione, il nostro appare prima di tutto come un posto da mangiare, per i più raffinati, da gustare. La rosea fettina è buona quasi dappertutto. Ristoranti, osterie, bar e pizzerie propongono prosciutto, prosciutto e ancora prosciutto.

Non è stato sempre così; anche a San Daniele, come in tutto il Friuli, la storia moderna si divide in un “prima” e un “dopo” il terremoto. Per secoli l'*Orcolat* ha provato a battere i friulani giocando fuoricassa. È una sfida che gli piace e nel 1976 ci ha riprovato, con molto impegno e dedizione. Non ha faticato troppo. Un fallo da espulsione. In meno di un minuto è riuscito a buttare tutto giù per terra: cuori, case, chiese e cose. Ma i Friulani



Il Mastro prosciuttaio osserva e tocca i suoi prosciutti come fossero figli. Quando giunge il momento, dopo mesi di preparazione, le cosce lasciano i freschi stanzoni di stagionatura per disperdersi nel mondo. Oppure rimangono qui a San Daniele, dove convergono buongustai dai quattro punti cardinali, e dove la fetta tagliata a mano conserva il fascino di un artigianato che non scende a compromessi neppure con la pur nobile Berkel. Dante Bagatto in un quadro di Otto D'Angelo.

non sono gente da ridicole simulazioni e si rialzano in fretta, più saldi e più forti di prima. Nell'emergenza, come nel bel mezzo di una guerra, essere dei sopravvissuti vale più di tutto. Il privilegio di rimanere vivi obbliga all'umiliazione del nemico in un confronto alla pari che mette in gioco tenacia, pazienza, coraggio e astuzia. Si può riuscire a ingannare l'avversario, nascondendo la paura dietro un muro di ostentata

sicurezza che trasforma bisogni primari come dormire nel proprio letto, lavarsi con il sapone preferito, mangiare con le persone care, in noncuranti necessità. Dopo il terremoto, dalle cucine friulane non uscivano più i profumi dei sughi e delle minestre che come i filamenti del DNA distinguono una famiglia da un'altra. Riuniti sotto le tende grigio-verde di eserciti stranieri venuti per dare una mano, donne, vecchi e bam-





A San Daniele abbiamo un talento: sappiamo trasformare il maiale, invero non un campione di venustà, in una "chitarra" che suona al palato dolce e soave...

bini nutrivano il corpo con menù di fortuna, uguali per tutti. Pasta al sugo, gnocchi al ragù o minestrata di verdure erano distribuiti a quanti si mettevano in fila. Friulani e canadesi, medici e muratori, manovali e geologi, infermiere e maestri ricevevano un pasto incontestabile, cucinato da pochi per tanti. A volte il pranzo comune si trasformava in un rito frettoloso e solitario, qualche morso a un panino, lo sbocconcellare di un pezzo di formaggio, un frutto mandato giù di corsa perché in certi frangenti mangiare diventa una perdita di tempo e sedere a tavola un lusso inopportuno.

Primo fu il primo: nella sua osteria senza cucina affettava prosciut-

to, lo accompagnava ai grissini, essendo il pane quasi introvabile. Nello spiazzo di fronte all'ospedale da campo, distribuiva viveri, pacche sulle spalle, bicchieri di vino e sorrisi, qualche caffè fatto con la moka, un *gotut di sgnape* per tirarsi su.

Al posto delle verdure, dimenticate e marcite nei campi per la troppa pioggia o abbandonate ormai vizzate sotto un implacabile sole, Primo serviva sottoli, cetriolini e cipolline all'agro.

La prima prosciutteria è nata così, con l'emergenza. Il dopo terremoto, periodo feroce e creativo insieme, ha riprodotto per clonazione numerosi esemplari di quell'originale palestra improvvisata e oggi,

a distanza di più di trent'anni, ogni oste, barista e taverniere, da dietro il suo bancone motiva il cliente come un vero personal trainer, proponendo serie infinite di abbinamenti, esercizi degustativi, valutazioni e somministrazioni di prosciutto.

E' una ginnastica del gusto praticabile, piacevole e persino appagante che si compone di innumerevoli varianti, ognuna personalizzata e personalizzabile.

Così accade che il purista, il prosciutto lo vuole nudo, e ovviamente crudo, senza intermediari. Porta in bocca la fetta direttamente con le mani, prima che questa sfugga dalla lama dell'affettatrice. Ne sente il profumo, ne tasta la consistenza, si unge le dita che lecca senza imbarazzo. Il purista esprime meraviglia quando scopre che il "finger food" è diventato di moda.

Il conservatore taglia a coltello fette sottili, le adagia con eleganza su un piatto rigorosamente bianco e si serve della forchetta per gustare piccole porzioni che alterna a minuscoli bocconi di pane. Fedele alla monarchia asburgica, predilige la rosetta triestina, il pane del kaiser, bianco per eccellenza - *noblesse oblige* - mal tollerando altre tipologie poiché si sente a disagio davanti a panorami multinazionali e multietnici.

Il prosciutto del tradizionalista è sempre lo stesso, da secoli. Artigianale, tipico, talmente inimitabile (e non chiamatelo salume!) da permettersi, questo sì, l'incontro con ogni tipo di pane purché tipico e casereccio: toscano, pugliese, tirolese o calabrese non fa diffe-

renza. Ciò che davvero importa al tradizionalista è che il pane non sia comune ma sempre speciale, rurale, tipico, biologico e come tale da tutelare. Chi si somiglia si piglia.

Il tradizionalista spinto o neotradizionalista veste di una singola fetta di prosciutto il magro grissino. La avvolge con cura e metodo consapevole che l'operazione va fatta al momento, per godere della disputa morbido-croccante che si accende tra le guance. Sa già che la contesa è destinata a trovar pace sotto l'azione prolungata dei denti, cui seguirà l'effetto purificatore di un buon taglio di vino, deputato a lavare definitivamente l'onta.

Quando si arrende alla gola, il pessimista ha un destino già segnato. La dolcezza dei fichi che accompagnano il suo prosciutto svanisce presto, sciupata dall'amaro e inutile tentativo di scalzar via da denti e gengive un numero incalcolabile di granellini. Sconsolata, la punta della lingua combatte contro questi intrusi, volgarmente detti semi, botanicamente chiamati acheni: sono loro i veri frutti del fico, protagonisti scomodi della vita amorosa di questa dolce infiorescenza, a volte pallida, a volte rubiconda. Il leopardiano incline al peggio non sorride davanti a quest'autunno nel piatto che la natura, colpevole e matrigna, gli propina persino a tavola. Lo sventurato pastore errante subisce con muta rassegnazione l'antiestetico bottino interdentale mentre la noia lo assale nella vana ricerca di uno stuzzicadenti imbustato, sterilizzato e rigorosamente individuale.

Di specie contraria, l'ottuso ottimista abbina il rosa al giallo come fossero stoffe leggere per indumenti da mare. Colorato, gustoso e rinfrescante, l'estivo e solare melone è il giusto compagno per questi fiduciosi amanti del prosciutto che, inconsapevoli del perfetto equilibrio umorale tra i due elementi, celebrano la fisiologia di Galeno depurandosi, disintossicando l'organismo, sgonfiando pancia e addome, immagazzinando scorte di betacarotene contro i radicali liberi.

Melagrana e agrumi stuzzicano il palato dell'alternativo. Va da sé che questa categoria di buongustai mescola i sapori sfidando tutte insieme le gemme gustative di lingua, palato, guance ed epiglottide, non prima di aver provocato i recettori della cavità nasale.

A tavola applica lo stesso azzardo che sfoggia nel vestiario. Il suo gusto è un carosello di fantasie tanto improbabile quanto gradevole: tartan con scacchi, righe verticali e quadretti, borchie e campanellini, collane fatte di palline colorate e braccialetti di semi di anguria. L'alternativo è disposto a qualsiasi cosa pur di distinguersi dalla massa ma difficilmente si accorge di essere in nutrita compagnia.

Il tipo esotico quasi mai proviene da paesi lontani ma esprime tutta la sua stravaganza ordinando come prima colazione prosciutto e ananasso dopo aver praticato le sue quotidiane noiosissime tecniche meditative.

L'eterno indeciso contempera prosciutto e verdure in agrodolce alla conquista di un conciliante

compromesso. Questa ricerca di equilibrio, anche instabile, tra sapore, profumo e consistenza, non appassiona lo sfacciato che senza ritegno o pudore alcuno abbina alla dolce fettina qualunque variabile, purché commestibile e non avariata.

*No la stia a darne frizze* è l'imperativo categorico del triestino IGP che ordina, parlando nel suo idioma considerato universale, il prosciutto in fetta grande. E siccome il cliente ha sempre ragione, l'oste ricopre il piatto con fette di prosciutto stese come lenzuola che debordando dall'orlo raggiungono la tovaglia. E in malora il sapore! Il teutonico, poco attento agli abbinamenti in genere, da quelli cromatici al sandalo indossato con i calzini, mangia prosciutto bevendo cappuccino ma quando chiede il conto, lo vuole preciso e separato. Per lui è una questione di principio: mancio cinque fette, paco cinque fette!

Il rigore tedesco fa invidia al romantico italiano che ancora sogna l'unità. Ma Wagner non sarebbe Wagner senza Rossini, Bellini e Donizzetti e l'unità sarebbe già raggiunta se gli Italiani del belcanto conoscessero la seconda strofa dell'inno di Mameli, *noi siamo da secoli calpesti, derisi, perché non siam popolo perché siam divisi*. Ma finiamola qua, a tarallucci e vino, prosciutto e mozzarella.

Il difensore del cibo nazional-popolare addenta il prosciutto pressato in un panino mentre discute di usi, costumi e manifestazioni d'identità culturale con il filologico friulano



“L’ultimo fiume selvaggio” d’Europa, il Re dei fiumi alpini, come tutti i sovrani ha carattere variabile, a volte irascibile e violento come un bimbo aggressivo, altre mite e dolce come un agnellino. Con i suoi 170 km di lunghezza, fatti di canali intrecciati (*rais*), barre ghiaiose, *salets* e magredi, si caratterizza per una morfologia molto varia e notevole biodiversità: come in un lungo corridoio di una scuola multiculturale, il corso del Tagliamento permette e agevola il passaggio di materiali, individui e specie animali senza curarsi se siano alpini o mediterranei. I suoi habitat, come un incredibile e magnetico caleidoscopio, incantano animali, piante e uomini.

che, con scrupolo e metodo, va dicendo a tutti quanti è *più buono il prosciutto col Montasio*. Sotto le mentite spoglie del salutista sempre a dieta si cela quasi sempre un rompi scatole comune. Attento ai livelli del colesterolo cattivo che infetta il sangue e si accumula nei vasi arteriosi, l’accanito dell’igiene e della salute fisica vuole il prosciutto senza grasso. Perfetto modello d’ignoranza gastronomica e non solo, questo tipo di avventore elimina con precisione chirurgica ogni traccia di tessuto adiposo per ammoniticchiarla il più lontano possibile, meglio se fuori dal piatto, sul tovagliolo o dentro al posacenere che peraltro lui non usa. In realtà,

il grasso merita di più e di meglio perché mangiarlo soddisfa il palato e allontana l’arteriosclerosi, esalta l’aroma del prosciutto e mantiene in forma. Lo sapevano bene i Canonici Regolari di sant’Antonio di Vienne che fin dal Medioevo lo usavano come emolliente sulle piaghe provocate dall’*herpes zoster* e dall’ergotismo canceroso. Ora si sa, fastidiosi, noiosi e lamentosi sono piaghe per definizione. E così beati gli ultimi che si contentano del prosciutto arrivato all’ultimo. Stinco, stinchetto o gambuccio, comunque lo si voglia chiamare, per gli autoctoni questo è il vero “boccon del prete”, il taglio degli intenditori, il più dolce

e sublime dei prosciutti perché, seducente come un bel ginocchio, lo stinco è la parte più stretta della coscia, quella che per ultima viene raggiunta dal sale. Per quanto ormai satolli, resterebbe ancora uno spazio per i “ritagli”, l’affettato dell’affettato, invenzione di un Testa non qualunque che del buon senso ha fatto regola. Compattando avanzzi grassi e magri in un grosso salame, il placido Gian-sandro ha riempito i panini della mia infanzia, quando i soldi per la spesa bastavano fino al venti del mese e i ritagli, un surrogato autarchico ma non meno saporito del proibitivo prosciutto, si compravano con poche centinaia di lire.



## Tagliamento e trote

Visto dall'alto il Tagliamento sembra una grossa cima sfilacciata con i trefoli sfatti e i capi che sfuggono all'intreccio, come se il fiume non ce la facesse più a reggere il peso, a sopportare la trazione.

Il primo a chiamarlo così fu Plinio ma la storia del *Tiliaventum* si era già persa nella notte dei tempi, con un corso che aveva cambiato letto molte volte, in cerca di un giaciglio comodo e largo per scorrere pacifico e lento o andandosi a infilare in rami minori, irruenti e rapidi come un uccello rapace. Indomito e selvaggio, il Tagliamento è un fiume pazzo che non si fa rinchiudere, come qualcuno vorrebbe, in casse o laminazioni. È un monello irrequieto che non ci sta all'ordinata

Il Tagliamento è un fiume dalle molte magie: fiori, alberi, erbe e acqua mutano in ogni stagione. Suoni, colori e odori danno vita ad un acceso cromatismo visivo e musicale, una festa per i sensi. Il greto del fiume è teatro di gite domenicali, campeggi improvvisati, amori clandestini e tintarelle casalinghe. Al Tagliamento non ci si annoia mai e le sue acque gelide rinfrescano anche le giornate più torride, ma sono i sassi la vera essenza del Tagliamento. È impresa improba ricavare un comodo giaciglio semplicemente stendendo un asciugamano, è dolorosissimo camminare senza un vecchio paio di scarpe da tennis. Eppure i sassi, frammenti antichi di un gelido passato, diventano gioco in mani bambine, lanciati a pelo d'acqua per disegnare "ochette", piacevole passatempo per catalogatori di ogni età, da dividere per forma, colore o dimensione, facile incantesimo che l'acqua trasforma da anonimi e grigi ciottoli in colorate e traslucide pietre preziose.

sicurezza imposta dai professori, sfugge e bigia la scuola per correre al mare. Lungo il suo percorso non si fa guardare facilmente e le chiese che gli stanno accanto sono piene di ex voto per grazie ricevute.

Per il Friuli è il *Tiliment*, il *flum*, l'*aghe*, la *grave*, ma per quelli di San Daniele, Tagliamento fa rima con Villuzza e anche con Cimano.

*Tabine beach* non è proprio una spiaggia tropicale ma non sono poche le caratteristiche che in estate la rendono unica, amatissima e frequentatissima. Il nome *tabine* ha un significato misterioso come la sua origine. Per alcuni deriva dal latino *tabula* o *taberna*, per altri dal celtico *tabar*, luogo di riunione. Di certo il suo senso si lega alla sosta e all'approdo

che qui, nella stretta di Pinzano, il fiume offriva a viaggiatori, pellegriani, commercianti e legionari con le loro mercanzie, merci varie e salmerie, per l'attraversamento. Da tempo immemorabile era qui che si attendeva la zattera per il passaggio all'altra riva, da qui partivano le chiatte cariche di legname per edificare Palmanova e Venezia. Insomma era in *Tabine* che la gente si accalcava, due volte al giorno, per andare *di là da l'aghe*. Pazienza se questo strano vocabolo non compare nei dizionari o nelle enciclopedie; ancora oggi, da giugno a settembre, località *Tabine*, a Villuzza di Ragogna, si trasforma in un luogo dove il turismo balneare non è una moda ma una necessità. In pochi minuti, con la macchina o con il motorino, si arriva in paradiso. Senza fare code ai caselli, pagare ticket d'entrata o sopportare vicini d'ombrellone sempre troppo vicini. Ognuno porta ciò che gli serve. L'essenziale sono libro e asciugamano ma chi non tollera scomodità non può fare a meno del lettino, della borsa frigo e di una radio. Ognuno fa quello che gli pare, qualcuno si tuffa, altri nuotano controcorrente per poi lasciarsi trascinare via. I bambini cercano sassi piatti da far planare sull'acqua, i vecchi si godono il sole e ascoltano il fiume, le mamme fanno l'idromassaggio nella corrente.

Al Tagliamento s'incontrano gli amici, si sta in compagnia, si chiacchiera per ore sotto il sole rovente, oppure si cerca distanza e solitudine guadagnando un *salet*, restando in disparte sotto

Meridiana al Cimano. Era da qui che da tempo immemorabile si attraversava il Tagliamento. Aspettando la barca, dall'alba al tramonto (*Dal jevâ dal soreli al lâ a mont*), c'era sempre il tempo di una preghiera, di un appello al Signore (*Laudât il non dal Signôr*).



la verde frescura dei pioppi e dei salici. Automobili, tende, ombrelloni e sdraio di tutti i colori punteggiano il biancore accecante dei banchi ghiaiosi mentre dall'acqua esce il brontolio delle *agane*.

Il fiume è culla di storie e leggende, un solco fecondo per l'immaginario. Mistero e suggestione. Nutriti dall'acqua, paura e amore sbocciano tra la vegetazione pionieristica mentre il racconto si popola di figure fantastiche. L'orco a gambe divaricate, con un piede su una sponda e l'altro sull'altra, si china verso l'acqua per lavarsi le mani e sberleffa i passanti mentre le *agane*, nelle notti di luna piena, incantano i giovani con la loro bellezza e li trascinano nei loro anfratti. Imperturbabile, l'acqua resta a guardare mentre dall'alto,

il Monte di Ragogna sorveglia il fiume, testimone muto di terribili destini.

Alla fine di ottobre, nel 1917, dalle caverne e dalle trincee proprio lì sopra, i fanti italiani combattevano la loro battaglia dimenticata. Aggrovigliato da trincee, mulattiere e carrarecce, il Monte divenne una trappola mortale per le truppe impegnate sul versante sinistro del Tagliamento dopo che il ponte di Pinzano era saltato per aria. Fu il sacrificio di un esercito in fuga per resistere al nemico e prendere tempo. Un eroismo d'altri tempi risarcito con l'onore delle armi mentre la corrente lavava via sangue e sudore, rabbia e risentimento.

Nei secoli, quella stessa acqua aveva mutato la morfologia del

Cimano, isolato lo scoglio del *Clapàt* e modellato il carattere delle sue genti. Ricco di boschi, pascoli e corsi d'acqua, Cimano era un luogo deputato allo sfruttamento comunitario. Da qui, dal suo porto e dalle sue fornaci, giungevano al Capoluogo calce e mattoni, legname e pietre per edificare i più importanti edifici pubblici, la *Lozia Comunis*, la *Cisterna di Piazza*, la *Torre delle Hore*. L'opera dell'uomo ha determinato spesso la fortuna, a volte la cattiva sorte di questi luoghi, dove il fiume scorre da sempre instancabile e l'acqua gorgoglia, ricca di energia. Ci vuol arte, tecnica ed esperienza per trasformarla in pane. E tanta fatica. Per quasi duecento anni le acque vorticosi del Tagliamento hanno sbattuto contro le roste del mulino sul *Clapàt*. Dal 1492 al 1670 uomini tenaci l'hanno riparato e ricostruito pur di macinare ma il fiume ha sempre distrutto la loro opera. E alla fine ha vinto lui, costringendo il mugnaio, uomo scaltro e astuto, un po' ladro e profittatore, ad arrendersi alla sua forza e trasferire altrove tutto il suo empirico sapere.

In quel tempo, quando i lupi abitavano il Cimano, il rapporto dell'uomo con la natura era imparziale.

A ogni azione di natura corrispondeva una reazione altrettanto biologica e s'imparava la lezione. Si chiamava sintonia, buon senso, capacità di riconoscere debolezza e superiorità, esperienza, approccio rispettoso. Oggi tutto è artificioso, affettato, finto, eccessivo, incoerente. Anche certo amore per la natura. Il nostro è il tempo dei sal-

vatori. Cuccioli, cagnolini, topolini, passerotti, panda in dolce attesa, foche immacolate e disorientate balene suicide suscitano ovvia tenerezza e protezione. Animali in pericolo, teneri, belli da vedere.

Ma se sei brutto ti tirano le pietre e così non si è mai visto un animalista qualsiasi baciare un piccolo di pantegana, liberare un ragno peloso, abbracciare teneramente uno scarafaggio o manifestare contro la disinfestazione dalle zanzare. Quello dei principi assoluti è un terreno minato, pericolosissimo se non si procede indossando un dispositivo di protezione come la ragionevolezza, un giubbotto indispensabile per muoversi dentro il pluralismo. E invece l'uomo moderno è arrogante, superbo, manipolatore. È il controllore onnipotente dell'universo, dello spazio, del cielo e della terra, di tutte le cose visibili e invisibili. In realtà è un immodesto incapace. Uno spettatore freddo e razionale, uno scienziato dal carattere necrofilo. Pessima conoscenza e gestione del territorio, cattiva pianificazione, progettazioni per tornaconto e disattenzione di leggi e regole, suonano come lugubri visioni di orwelliana memoria. *Siamo impegnati in un gioco in cui non possiamo vincere. Alcuni fallimenti sono migliori di altri, questo è tutto.*

La natura si ribella e prevale ma non volta le spalle, semmai offre sempre un'altra occasione. Come il tempo di Giordano Bruno, anche il fiume tutto toglie e tutto dà. Basta saper cogliere.

Quella della trota diventata regi-

na è una fiaba con la morale che insegna. E allora, c'era una volta Giuseppe, un uomo di grande inventiva, un sognatore, un lungimirante. Giuseppe aveva una piccola azienda, un piccolo caterpillar e una grande passione, la pesca. Un giorno, stufo di cavare sassi per fare il calcestruzzo, scavò una grande buca vicino al Tagliamento. L'acqua del fiume riempì la buca e Giuseppe si ritrovò fra le mani un laghetto. Ci buttò dentro mille minuscoli avannotti che divennero trote. Giuseppe pescava felice.

Le trote crescevano e si moltiplicavano. Giuseppe pescava e pescava di nuovo ma le trote erano sempre più grosse, numerose e buone. Le portava alla moglie perché le cucinasse ai figli, le regalava agli amici, ne mangiava lui stesso in quantità. Le trote restavano ancora troppe. Occorreva trovare una soluzione. Prosciugare il laghetto? Venderle? Allevarle e inventarsi una nuova attività? Giuseppe e i suoi figli, cresciuti sani e svegli a suon di omega-3, sperimentò, affumicò, assaggiò. Le sue trote erano davvero le migliori. Lavoro duro, forte passione e rispetto per la natura fecero il resto. La regina di San Daniele è nata così, con un po' di sana follia, tanta perseveranza, infinito amore e pura semplicità perché, come diceva Giuseppe *una trota, per essere buona, deve essere una buona trota.*

Nemmeno san Francesco di Paola che resuscitò una trota fatta a pezzi e fritta avrebbe saputo fare di meglio.



Luca PELLEGRINI

# Muri merlati nella campagna friulana



Effetto scenico del muro merlato sulla strada che da Tavagnacco conduce a Laipacco di Tricesimo, poco prima di arrivare in questo borgo. Il muro cinge il parco di una villa patrizia con un perimetro merlato di circa 800 metri.

I

Il Friuli annovera un patrimonio storico e architettonico molto diversificato. Accanto alle architetture magnificenti o "maggiori" (chiese, castelli, piazze, logge comunali, ecc.), esistono disseminati nel territorio numerosi manufatti di vario genere e ascrivibili a epoche diverse: sono di ispirazione religiosa

(cappelle votive, dipinti murali, edicole), oppure attinenti alle attività umane, quali l'agricoltura (casali, stalle, pozzi, lavatoi), l'economia pre-industriale (mulini, ciminiere, battiferro), le opere idrauliche (prese irrigue, canali roggiali, chiuse, paratoie) e le opere militari (mura, rocche, fortificazioni).

Questa quantità di "architettura minore" non è stata concepita in ossequio agli stilemi architettonici del suo tempo, ma è stata realizzata con finalità esclusivamente pratiche; risulta essere, pertanto, l'espressione compiuta dello stato dell'arte della tecnologia, della tecnica costruttiva e delle necessità contingenti.





### **La braida friulana**

Le proprietà di campagna venivano normalmente delimitate da un semplice fossato, da un filare di alberi, da siepi spinose o da staccionate.

Solo i terreni con colture di pregio venivano recintati da muri. Essi potevano essere prossimi all'abitazione (*beaŕç, broili*), oppure inoltrarsi all'esterno dell'abitato, dando quella configurazione terriera che prende il nome di "braida". La costruzione di una perimetrazione muraria solitamente avveniva quando l'attività agricola era stata pianificata per decenni e per generazioni, cioè vi si svolgeva quello che oggi chiamiamo "business aziendale", di solito viticoltura, frutticoltura e orticoltura, più raramente qualche forma di allevamento confinato.

La muraglia, spesso di notevoli dimensioni, costituiva un investimento, ed era garanzia di sicurezza del raccolto in tempi in cui il furto campestre era una delle piaghe che affliggevano il Friuli.

La sua altezza era di circa 2 metri, al rustico, con due o tre corsi o orizzontamenti principali. Come azione dissuasiva contro le intrusioni, sul colmo del muro si inseriva pietrame spezzato e aguzzo, oppure si posavano sassi di grande taglia, lisci e inafferrabili. In alcune zone si terminava l'opera con una copertina a sezione triangolare e spiovente, sormontata al vertice da una fila di coppi.

Il manufatto, di concezione spartana, si basava sul principio della solidità e della durata. Tuttavia, capita di scoprire dettagli architettonici originali e creativi: datazioni,

loghi e stemmi di famiglia, pietre con asole di aggancio, spioncini, nicchie e mensole, sedute, vasche per l'acqua. Nelle braide più importanti esisteva un casotto, come deposito e uso altana. Infine, presenziava il robusto portone in legno, imponente, protetto dal caratteristico tettuccio composto su architravi.

### **Muri merlati**

Un ragionamento a sé spetta ai muri merlati (*merlètās/ merlètes/ merlètis*), in quanto essi hanno una storia che solo parzialmente si interseca con la tradizione agraria. Si tratta, in effetti, di opere sui *generis* (Santi 2001, Pellegrini 2017).

Le merlature che qui trattiamo non vanno confuse con quelle di palazzi, castelli e torrioni attribu-



Artegna: un esempio classico di pergolato di vite, ottenuto infilando sostegni orizzontali negli occhielli dei merli; qui la pergola che si ottiene viene detta *cjangnele*.



Moruzzo: una fila di *merlètis* rifinite a testa tonda. Sono state restaurate dal proprietario con l'utilizzo di materiali conformi.

ibili a epoca medievale e soprattutto rinascimentale, in ragione di evidenti rifacimenti manieristici. La prima questione riguarda la loro datazione, che non è sincrona alle muraglie tradizionali; infatti esistono cortili, braide e giardini padronali sia privi che provvisti di merlature (fatto facilmente riscontrabile nelle ville settecentesche). Dall'esame della loro fattura si deduce quanto basta per una tipizzazione. Esse talvolta sono sorte come muraglie *ex novo*, in tal caso si trovano collocate le "colonnette" (*colonèi*), che sono capitelli molto alti, come e più del muro portante. Talvolta invece si tratta di superfetazioni, su preesistenti tratti di muro: questi venivano rafforzati, regolati a quota stabilita e infine dotati di "merli", in sostanza ancora capitelli, ma di altezza più contenuta.

I materiali utilizzati, come si può constatare, sono di provenienza

locale, preferibilmente rottami di roccia fresca di cava, legati con malta di calce (il cosiddetto *opus incertum*, allineamento "alla rinfusa"). Mancando la disponibilità di materiale idoneo, veniva utilizzato anche ciottolame di fiume, selezionato e ben ordinato in file alternate a linee di mattoni. Nell'orditura si trova solo in rari casi del materiale eterogeneo o qualche scarto, come residui da demolizioni, ciottolame di campagna, frantumi di laterizio. Quanto sopra va tenuto ben presente. L'eccellente fattura ovunque riscontrabile dimostra che non erano affatto opere eseguite in economia, come avrebbero fatto "alla buona" due confinanti qualunque. Sono piuttosto prova di disciplina professionale e soprattutto seguono in tutta la regione una coerenza e unità di stilemi degne da opera pubblica pianificata. La formatura delle muraglie mer-

late dipendeva dalle esperienze esecutive delle maestranze locali. Come ho verificato grazie a una campagna di misurazioni, il dimensionamento era eseguito con le unità di misura tradizionali, non ancora metriche.

Come sappiamo le correlazioni delle unità antiche (pollice; piede, 12 pollici; passo, 5 piedi) con quelle decimali moderne non sono univoche, anzi direi di non agevole confronto. Vi era, tra l'altro, l'influenza delle diverse provenienze ed esperienze professionali degli impresari, senza contare la mescolanza tra le consuetudini d'uso e i sistemi di misura merceologici tedeschi, italiani e finanche francesi che, in apprezzabile misura differivano tra loro: per esempio la *toise* da *sei piedi* francese era lunga 185 cm, mentre la *pertica* veneta, pure essa da sei piedi, era 205 cm. Risulta paradigmatico il caso del "braccio": qualcuno utilizzava



Pavia di Udine: merlette sagomate a comignolo, sopra la muraglia perimetrale di una braida in centro abitato.

quello “da seta”, cioè avambraccio, pari a due piedi, e qualcuno invece quello maggiore, da tre piedi, o anche l'*ellen* tedesco (erano entrambi “braccio da panno”, ma di misure diverse).

Sul cantiere si stimava la lunghezza; ad esempio su una linea di 100 passi (merlatura fitta) o su 100 pertiche (per la merlatura rada), si collocavano 100 merli; così avanti con multipli e frazioni. Il merlo o la colonna di norma occupava la larghezza di un braccio, quindi lasciava dopo di sé uno spazio libero, la distanza dall'elemento seguente.

A questo punto subentrava l'esperienza degli impresari. Lo spessore era di solito 15 pollici (1 piede e  $\frac{1}{4}$ ), comandato però dal tipo e taglia del materiale disponibile e dalla snellezza del merlo, considerando che l'altezza standard al colmo dell'opera doveva essere di 9 piedi.

L'altezza del muro di base non era invece uno standard (invito alla prova: per quanto basso un muro merlato è impossibile da scavalcare), ma si stabiliva anzitutto, appunto in funzione del materiale, l'altezza dei merli, che normalmente era di 4 piedi, ma arrivava anche a 6 (circa 180/190 cm, il caso delle “colonnette”).

Nei casi invece di merlature aggiunte su muro esistente, si lavorava con adattamenti di circostanza, collocando merli con dimensioni di altezza ridotta all'essenziale, pur tuttavia si raggiungevano altezze “fuori tutto” senza limite stabilito e talvolta davvero elevate.

La formatura della testa del capitello era una opzione zonale. Sulla sommità si poteva collocare un'unica pietra accuratamente formata a cappello semicilindrico, oppure le pietre erano due di grosse dimensioni. In modo più economico si poteva praticare una sagomatura a

semicerchio o solo rettilinea, oppure si eseguiva una elaborata forma a “comignolo” con doppio spiovente. Non esistono casi di “code di rondine” di ispirazione medievale o altre forme mediate da edifici castellani.

Va ricordata la presenza distintiva e costante di un occhiello che attraversa il merlo a guisa di spioncino. Esistono anche situazioni di altri fori passanti, di varie dimensioni, sia nel merlo medesimo, sia nel muro sottostante.

La merlatura non era facile da innalzare. Merlo dopo merlo, al di sopra del muro si faceva uso di due/tre armature (“dime”), una a seguire l'altra, mentre due puntelli laterali a giusta distanza regolavano lo spessore, in attesa della maturazione delle malte. Gli operai lavoravano su cavalletti e impalcati. Attorno al 1820 un “passo veneto” di muro merlato veniva stimato circa 5 lire austriache (500 euro circa), contro le 3 del semplice muro di massa equivalente. Il costo della materia prima estratta da cava incideva per il 20-25 %, come si desume da vecchi capitolati.



San Lorenzo di Manzano: imponente tronco di muraglia in ciottolame del Torre. È uno dei casi di merlature più azzardati, dato il materiale e l'altezza originaria di quasi 5 metri. I merli, tutti diroccati, assumevano una singolare sagomatura piramidale.



Vista su Portis di Venzone negli anni Venti del Novecento. Una braida in primo piano ha su un lato la muraglia merlata che fronteggia la mulattiera. Sull'altro lato il terreno è limitato dal canale del Rio Fontana. Entro il recinto si vede un edificio previsto ad uso ricovero.

## Disribuzione e criticità

Il panorama del Friuli è impreziosito da questa singolare costruzione. Le murature merlate fanno capolino, massicce e autorevoli, un po' ovunque nelle periferie dei centri abitati, oppure immorsate tra le case; talvolta mozziconi solitari, talvolta in tratti corti, ancora perfette, talvolta file lunghissime e ricche di fascino.

Una passeggiata o una gita in macchina viene spesso segnata dall'incontro con una "merletta" campagnola, che ci riporta d'immediato alla tradizione friulana, al pari della vista di un gelso capitozzato o di un vecchio casale.

Potremmo citare tanti luoghi e innumerevoli esempi. Alcuni paesi come Osoppo, Gemona, Ospedaletto, erano ricchissimi di muraglie merlate, purtroppo falcidiate dal sisma nel 1976. La sola Osoppo aveva almeno 4000 *merlètas*. A Ragogna, San Daniele e in tante

località della collina morenica esistono ancora in buon numero. Le incontriamo con regolarità e ben conservate percorrendo la linea dei paesi lungo il Torre e il Judrio, fino a Manzano e Trivignano. E ancora, arretrando verso il Tagliamento, nel contesto di quasi ogni centro abitato.

Il muro merlato è stato qui e là oggetto di attenzione e di recuperi, di solito per mezzo di interventi privati, perché normalmente questi manufatti si riferiscono o ricadono entro private proprietà.

La lunga serie di vicende storiche del Friuli, terremoto incluso, hanno comunque segnato e minacciato l'esistenza di queste opere, riducendone la quantità originaria. Le minacce dei giorni nostri sono l'urbanizzazione, il riassetto viario, le piste ciclopedonali, le rotonde e i parcheggi. Per i muri merlati ciò significa un continuo rischio di abbattimenti o altri interventi, spesso

privi di criterio, fatti senza cognizione di causa. Purtroppo si tratta di opere non tutelate come "Bene architettonico", quindi mancano ad oggi le linee guida per la loro conservazione.

## Genesi e antica funzione

Come abbiamo detto, le braide, intese come unità di azienda agricola, possedevano una recinzione su quattro lati, completata a tutto giro eventualmente dagli edifici padronali annessi. Esse poi si trovavano in posizione contestuale al paese, in luoghi accessibili e prossimi ai centri abitati.

Diversa impostazione hanno le mura merlate.

Non è agevole risalire alla genesi della loro costruzione, sono passate decine e decine di anni e tante generazioni di friulani, sono cambiati usi e costumi ed è andata persa la forza della memoria.

La voce della tradizione ci raccon-



Icona votiva settecentesca a Selvuzzis in comune di Pavia di Udine. Inserita tra elementi merlati ha creato un piacevole ibrido architettonico.

Grions di Povoletto: un bell'esempio di elementi di architettura rustica nel centro del paese.

ta dei nostri nonni, impegnati a utilizzarle come strutture per agganciare pergolati per la viticoltura. Essi stessi erano inconsci della loro origine, godendone tuttavia quei benefici che un ambiente protetto (il *ricès*) può dare: protezione da venti freddi, formazione di un microclima più adatto alla produzione di frutta e ortaggi, discrezione dagli estranei. Alla fine, non mancava anche un po' di compiacimento estetico: sentirsi possidente, con un bel muro merlato che valorizzava la proprietà. Qualcosa di più possiamo dedurre andando a esaminare la distribu-

zione e la localizzazione sul territorio delle diverse mura merlate. A differenza delle braide, esse si sviluppano senza obbligatoriamente chiudersi su sé stesse e, assai spesso, presentano solo in semplice allineamento, affiancate a tratti di strada, o si affacciano su incroci, svolte e altri snodi stradali, o sveltano a gruppi su alture e su declivi, o anche, in brevi tratti di alcuni merli soltanto, incastonate tra le vecchie case nei centri abitati. Ciò è apparentemente senza facile spiegazione. A parere di alcuni studiosi, le murature merlate sono nate come opere funzionali, per

l'attività agraria, pertanto erette da proprietari di aziende agricole (si pensi ai citati casi di ville padronali sei-settecentesche), come modulo di recinzione con un certo vezzo estetico. Seguendo questa ipotesi esse potrebbero essere state perfino una forma di manierismo architettonico "alla friulana", un esempio di architettura rurale del tutto originale. Questa vulgata però non spiega sufficientemente diverse questioni. Innanzitutto la qualità dei manufatti e, quindi, il loro costo. Inoltre, la quantità e la precisa serialità con cui le linee murarie merlate



Il Broili di Osoppo in una foto del 1924. Era una proprietà privata situata al centro del paese; fu abbattuto e quindi espropriato per creare Piazza 1848.

finirono per presenziare il paesaggio di gran parte del Friuli, fanno intendere che il loro scopo andava oltre una “moda” collettiva, nascendo piuttosto da esigenze superiori come quelle di difesa militare. In effetti, l’aspetto finora passato inosservato è quello della funzione del muro merlato in caso di guerra. Nel mio saggio *I muri merlati di Osoppo*, ho analizzato la funzione strategica che avevano le muraglie merlate di Osoppo, Gemona e Ospedaletto in epoca di occupazione militare napoleonica. Secondo questo punto di vista, facendo un passo più indietro nel tempo della loro storia, le mura merlate sono state introdotte come opere militari passive, necessarie alla sorveglianza delle vie di comunicazione e di particolari punti strategici, oppure per quadrature di lotti destinati a quartie-

ri logistici delle truppe.

La loro funzione, dunque, risale *ab origine* alle necessità militari e solo successivamente, per naturale opportunità di circostanze, declinata in funzione agricola.

Basti pensare che le merlature sono opere tradizionali dell’architettura militare, e sono antichissime. Permettevano la difesa di torri, ponti e castelli e rimasero in uso per tutto l’Ottocento, nei portali e nelle ridotte dei forti.

Divennero inefficaci con l’aumento della forza di fuoco delle artiglierie e dei fucili.

I fori dei merli facevano da spioncini, per l’arma e per la mira. In casi estremi, il merlo stesso rappresentava uno strumento di rappresentanza: nel suo occhiello si inseriva una leva, per scollarlo e rovesciarlo all’esterno, rendendo le strade impraticabili ai carri e ai cannoni.

### **Per un piano di valorizzazione**

Da una prima ricognizione sul territorio ho raccolto una statistica, numerica e qualitativa, da approfondire successivamente con l’aiuto delle pubbliche amministrazioni (Comuni e Regione), a mezzo della consultazione degli archivi storici e, soprattutto, con la collaborazione dei privati proprietari. Posso anticipare di aver individuato più di un centinaio di muri merlati, che sono collocati prevalentemente nel territorio provinciale di Udine e che non risultano esistere oltre il Judrio, cioè il vecchio confine arciducato (provincia di Gorizia). Devo ahimè aggiungere che, esaminando fotografie di fine Ottocento, ho constatato come molta parte di essi sia davvero malconcia, oppure sia andata perduta, tanto per mancata manutenzione che, soprattutto,



Ingresso settecentesco. Ad esso sono stati aggiunti elementi merlati, creando un ibrido architettonico (Selvuzzis, Pavia di Udine).



Tomba di Mereto: cinta murata di villa padronale in cui si notano inglobati elementi architettonici di un vecchio ingresso, originario, occluso dalla presenza del platano secolare.

to, a causa di una urbanizzazione aggressiva.

Attraverso un censimento scientifico delle mura merlate si potrà pervenire a un inventario delle medesime, ottenendo così uno “strumento gestionale” per inquadrare e mettere mano a tali opere, in qualità di beni storico-culturali (schedatura, tipologie costruttive, indagine strutturale, mappatura e distribuzione).

Sarà un passo necessario per lo sviluppo di una cultura conoscitiva che faccia luce sull'esistenza e soprattutto sul ruolo e sulla funzione di queste opere. In ultima analisi, mettere ordine nella materia “mura merlate” diventa anche una opportunità tutta nuova per rileggere il territorio della nostra regione.

Da questo inquadramento di metodo conseguirebbe la possi-

bilità di pianificare un restauro corretto o, almeno, una regola di manutenzione (cito solo due casi, pessimi: rasature a malta e rappezzature in mattoni o perfino in cemento armato). Oppure, più semplicemente, stendere i criteri per promuoverne la salvaguardia contro le azioni indiscriminate (il caso tipico è l'apertura di un ingresso carraio) e contro il degrado e l'oblio. Questo va detto, con richiamo al buon senso verso tutti, tenuto conto che molte di esse si trovano quasi sempre in proprietà private.

La valorizzazione delle mura merlate offre una nuova opportunità per stimolare cultura e ricerca storica, per promuovere “rete sul territorio”, in simbiosi con chiese, ville, palazzi e centri urbani e tutta la cosiddetta “architettura maggiore”.

Le mura merlate sono costruzioni minimali, semplici e razionali, affascinanti; ammettiamo pure di secondo livello per qualità estetica, pur tuttavia sono importantissime per il loro valore storico e meritano davvero di essere riqualificate. Diciamo con orgoglio, che puntare i riflettori alle merlètis, contribuisce alla specificità del Friuli, perché sono un elemento architettonico che segna la tradizione della nostra regione.

#### Bibliografia

D'Agostini 1976 = Ernesto D'Agostini, *Ricordi militari del Friuli (1797 - 1870) in relazione alle vicende politiche del paese*, Tarantola - Tavoschi, Udine, 1976.

Pellegrini 2017 = Luca Pellegrini, *I muri merlati di Osoppo*, Olmis, Osoppo, 2017.

Santi 2001 = Ermes Santi, *I muri merlati del territorio di Gemona*, in E. Costantini (a cura di), *Glemone*, Societât filologjiche furlane, Udine, 2001.



Avasinis in comune di Trasaghis negli anni Venti del secolo scorso. I muri merlati si dipartono quasi a raggera dal centro del villaggio accompagnando talora le strade da ambo i lati. La disposizione dei campetti e dei filari di gelsi con le viti crea una asimmetria dal gradevole effetto paesaggistico.

Per individuare i muri merlati di ambiente rurale non bisogna girare alla cieca. È sbagliato leggere il territorio con gli occhi della modernità. Si sono verificati grandi cambiamenti, strade e centri abitati si sono trasformati: un tempo tutto era più lungo, lento, difficile. Bisogna risalire ai primi dell'Ottocento, utilizzando le magnifiche mappe del von Zach, datate tra il 1799 e il 1803: allora il mondo rurale friulano era ancora al medioevo e le campagne erano blandamente antropizzate.

In queste mappe militari viene de-

scritta la rete degli antichi percorsi viari, principali e secondari, minimamente ritoccata da alcuni interventi (rettifili, in sostanza) eseguite dal genio militare austriaco. Osservandole accuratamente non notiamo elementi che facciano intendere la presenza di murature dove oggi le vediamo con tanto di merli, né in linea né chiuse a quadrato. Facendo un riscontro con le mappe planimetriche dei catasti del 1830 possiamo invece desumere che, in quell'anno, erano esistenti.

Si tratta, perciò, di opere posteriori al

1803 e precedenti al 1830. Lo studio dettagliato del triangolo strategico Osoppo - Ospedaletto - Gemona (Pellegrini 2017, 23) mi ha portato a concludere che possono essere attribuibili al torno degli anni 1805-1813, gli anni dell'occupazione napoleonica, e che sono collocate tutte in punti con importanza strategica. Ci sono casi documentati di merlature erette in anni successivi, il che lascia pensare a un nuovo stilema adottato per le recinzioni, o semplicemente per completamenti postumi di quanto esistente. Non si può





neppure escludere che il prodromo del modulo merlato siffatto sia stato introdotto in epoca tardo veneta; sappiamo, tuttavia, che la Serenissima, oltre a privilegiare la forza della diplomazia, non possedeva in Friuli piani di difesa delocalizzati sul territorio e concentrava le (poche) risorse sulle grandi Fortezze di Osoppo e di Palmanova.

Prese nel loro insieme, le murature merlate erano un corpo di opere, rispondenti a un piano di acuartieramento di truppe, da plotoni a interi battaglioni dell'esercito franco-italico

di occupazione.

Le cronache e i dispacci del tempo riferiscono di circa 25.000 soldati dell'esercito napoleonico di stanza in Friuli, in quegli anni alloggiati a migliaia a Udine, nei centri abitati maggiori, a Palmanova e a Osoppo, ma anche dislocati capillarmente, armati e riforniti (a carico della popolazione, perché non esistevano ancora le "caserme"). Tutto ciò rispondeva al piano di difesa del confine orientale dell'Italia, comandato da Napoleone al vicerè d'Italia Eugenio, contro l'eventualità di attacco degli Austriaci (si veda D'Agostini 1976). Nelle mappe del von Zach si comprendono le necessità logistiche: trasferimento di truppe, guado di fiumi, difesa di strade e di vie di arroccamento, tragitti postali e per portaordini, alloggio per cavallerie, carri, cannoni, salmerie e masserizie. Si doveva inoltre garantire presidi di sorveglianza sul territorio e, soprattutto, spazi di difesa per il combattimento (oggi la chiamiamo "fanteria d'arresto").

Proviamo a inquadrare sinteticamente la "rete di merlature".

1- Il "collo di bottiglia" da Portis a Ospedaletto, Gemona e Osoppo, era fondamentale. La Repubblica di Venezia aveva il forte di Dogna come caposaldo sulla frontiera. L'esercito francese, ritenuto quello un luogo indifendibile, puntò su Venzone per una eventuale battaglia campale, di cui Portis era l'avamposto. Il 10 aprile 1809, infatti, qui avvenne lo scontro con gli Austriaci (Battaglia di Sant'Agnese).

2- La cintura di presidi lungo il Torre e il Natisone, posta a seguire la linea del confine, in posizione arretrata.

3- L'avamposto di Trivignano e

Clauiano, in collegamento alla fortezza di Palmanova.

4- La rete di retrovia. Arretrando, troviamo muri merlati quasi ovunque regolarmente distribuiti nei centri abitati e lungo gli assi stradali (Moruzzo, Mereto, Nogaredo, ecc.).

5- Ai passi del Tagliamento: Pinzano, Valeriano e Ragogna, Cosa di Spilimbergo, Valvasone, San Vito. La fortificazione del ponte del Tagliamento "La Delizia", sulla Via Regia per Codroipo, avvenne a mezzo di campi trincerati (descritta nel numero 1/2018 di *Tiere Furlane*).

6- Presidi isolati. Come casi particolari troviamo "merlature" in due angoli del Friuli, una a Prepotto, sul vertice estremo del confine orientale, altre a Meduno e a Navarons, a controllo dei passaggi al passo del Monte Rest.

7- Centri di coordinamento e comando, alloggiati nelle ville signorili, che diventavano anche ospedali quando necessario. Oggi sono grandi parchi (Tricesimo, Tavagnacco, Manzano, Pavia di Udine).

Per quanto riguarda la forma e sagomatura dei merli, non c'è regola fissa.

Ho eseguito tuttavia una statistica, su un totale di 125 casi individuati. La presenza tipologica delle forme di merli può essenzialmente dividersi per zone, ma senza regola fissa: 40% a "comignolo" composito, di solito nel Friuli centrale; 10% a testa semicircolare, a Osoppo e Ragogna; 18% a testa tronca, a Portis di Venzone e Gemona; 22% con cappello in pietra lavorata, semicilindrico o piatto, nel Friuli orientale.

Per un terzo dei muri merlati individuati, ma diroccati o manomessi, non è stato possibile attribuire un modulo costruttivo.

Fulvio COLOMBO

# Trieste 1821: “burro, prosciutto e Prosecco”

Appunti per una storia dello  
“spumante” a Nordest



## C

Che a Valdobbiadene la denominazione “Prosecco” stia da qualche tempo un po’ stretta è cosa risaputa, nonostante che alla produzione dell’area, ritenuta da molti quella della vera eccellenza del vino, fosse stato a suo tempo concesso lo status di DOCG (denominazione di origine certificata e garantita), per evitare confusioni con i prodotti confezionati con uve prodotte e raccolte in modo industriale in pianura, tra Veneto e Friuli.

A rinfocolare gli animi una recente iniziativa della locale Confraternita di Valdobbiadene (nata come Confraternità del Prosecco è bene ricordarlo) si era proposta di accelerare la transizione verso una nuova denominazione che potesse evitare confusioni. Nel gran trambusto generato dalle dichiarazioni di produttori, Consorzi, Regione Veneto e Confraternita, sono volate parole grosse e veri e propri spropositi sulla “storia” del vino con considerazioni infelici riguardo alle tradizioni vitivinicole delle regioni contermini (vedi Friuli). Non è naturalmente mia intenzione entrare nel merito di queste

scelte, perché attinenti più al marketing che alla “storia”, ma è bene sapere che a Valdobbiadene sino agli anni Cinquanta del Novecento, non si viveva di viticoltura, ma d’industria della seta (Scalco 1998) e quel Prosecco di cui ora tanto si parla era ancora, a detta di uno dei grandi protagonisti del suo successo, Giuliano Bortolomiol, un vino *pissariol*, un vino che non era facile da smerciare (Gobbato 2008, 15). Per quel che mi riguarda, speravo, con l’uscita di tre contributi specifici ben documentati sulla storia del Prosecco (Colombo 2012, 2014 e 2017), disponibili in libreria anche in provincia di Treviso, di aver chiarito la genesi della denominazione e fissato le date della lunga storia del vino con le sue importanti ascendenze triestino-friulane. Perché, attenzione, non si sta parlando di opinioni, ma di ragionamenti storici ben documentati che possono essere confutati o contraddetti solo da altrettanti ragionamenti debitamente documentati. Poiché, dall’uscita dei miei contributi non c’è stata alcuna replica, non sarà opera oziosa riproporli in forma sintetica a definire lo stato delle conoscenze sul tema con un’inedita notizia trevigiana relativa alla prima “spumantizzazione” in quell’area; precisazione necessaria, viste le caratteristiche attuali del vino, ben diverse dal quelle delle origini.

Il pendio tra Contovello e il Castello di Miramare, un tempo ricoperto di vigneti fino al mare: uno dei luoghi prediletti del Prosecco triestino (da Stefano Cosma, *Vitovska*, 2008).

Che il Prosecco non sia stato sempre “spumante” (uso il termine tra virgolette perché in realtà non è ancora possibile definire con certezza le esatte caratteristiche del vino) è una cosa che ai veneti non va proprio giù. Nella mancanza assoluta di citazioni appropriate si ricorre quindi ai “ricordi del nonno” e a un metodo definito “ancestrale” in uso “da sempre” in area veneta, che dava e dà ancora origine al prodotto conosciuto come Prosecco “col fondo”.

Ripercorreremo quindi i tratti salienti di questa trasformazione per dissipare i dubbi e riportare la “Storia” (quella con la “s” maiuscola) nei suoi confini geografici naturali, ossia dalle nostre parti.

Assodato, ricorrendo alla bibliografia appena citata, che a Trieste nel Trecento si viveva di viticoltura; che il prodotto di quell'attività era conosciuto e apprezzato con il nome di Ribolla; che si ritenne alla fine del Cinquecento di procedere a un cambio di denominazione, per ragioni di marketing, dando origine all'attuale forma, Prosecco; che le caratteristiche del vino erano molto diverse dall'attuale, perché era dolce e ad alta gradazione alcolica; che il Prosecco diventò un vitigno nel Goriziano e dal Friuli passò in provincia di Treviso; che agli inizi dell'Ottocento si assistette a una vera e propria rivoluzione nei gusti dei consumatori che cominciarono a prediligere vini meno dolci, alla maniera francese, una domanda sorge spontanea: perché il vino cambiò tipologia?

La risposta va ricercata ancora a Trieste ed è figlia della crescita



L'area alle pendici del Farneto in una stampa di metà Ottocento. A destra le panche in pietra della locanda del Boschetto. Il luogo è ancora perfettamente riconoscibile alla fine dell'attuale via Pindemonte (Teo Stetter dis. Tob. Raulino lit., 1850).

inarrestabile dell'Emporio, delle abitudini della nascente borghesia cittadina e dei contatti stretti con la cultura francese.

### **1821: Trieste il Prosecco diventa spumante**

La prima notizia certa e documentata di un Prosecco “spumante” è dunque triestina. Il 15 settembre di quell'anno arriva in città Joachim Heinrich Jäck di professione bibliotecario reale a Bamberg e gran viaggiatore. Viene a Trieste per motivi di studio e di diporto e durante una delle passeggiate extraurbane, in buona compagnia, fa sosta per ripararsi dal sole alla Locanda del Farneto, ai piedi del Boschetto nella valle di San Giovanni (Jäck 1824, 92). Dopo essersi seduto su una panca di pietra si lascia consigliare dall'oste, che scopre essere un suo connazionale, i cibi da consumare e, particolare

piuttosto importante per noi, cosa bere: «*Nach seinem Rathe, uns mit Butter, Schinken und Prosecco zu laben, welchen er aus sogenannten Champagner Flaschen fließen ließ, deren Pfropf auch mit Drath überzogen, nach einiger Erschütterung des Weines eben so hoch als bei diesem Französischen Gewächse gesprungen sind, nahmen wir diesem Göttertranke*»; che tradotto dovrebbe dire «Secondo il suo consiglio ci ristoriamo con burro, prosciutto e Prosecco, che fa sgorgare dalle bottiglie cosiddette da Champagne, il cui tappo è ricoperto con fil di ferro, stappate, dopo averle agitate, frizzanti come quelle francesi, potemmo così cogliere di questo nettare».

Alcuni dettagli sono particolarmente significativi per noi: il vino era contenuto in “*Champagner Flaschen*”, cioè in bottiglie da



Una possibile chiave di lettura per capire la natura dell'esperimento franco-triestino va ricercata nella presenza a Trieste di una folta comunità francese con personaggi di assoluto rilievo. Tra questi Girolamo ed Elisa Bonaparte e l'ex ministro di Polizia Joseph Fouché.

Champagne e, particolare questo piuttosto importante ai fini del ragionamento, il tappo era bloccato con del fil di ferro. Non ci vuole molto quindi per capire che quel Prosecco del 1821 fosse in realtà un'imitazione del prodotto transalpino, con caratteristiche molto diverse da quelle con cui era noto il vino qualche anno prima. L'oste, che lo Jäck descrive come "corpulento" non era una persona qualunque, e quel locale era in realtà già ben conosciuto anche in Austria e in Germania tra i cultori delle scienze naturalistiche, che vi soggiornavano per escursioni nei dintorni. Il proprietario di quell'esercizio, personaggio eclettico, pioniere nelle ricerche speleologiche e inventore di diversi congegni meccanici, era Giuseppe Eggenhöfner e il locale era noto in città come "la Locanda degli indagatori delle scienze naturali".

Annotato il piacevole accostamento con burro e prosciutto (definito "famoso" nelle guide Baedeker in tedesco e in francese di metà Ottocento), non si può non segnalare un particolare piuttosto significativo: il vino, pur cambiando completamente natura, mantiene la propria denominazione; un indice piuttosto chiaro dell'evoluzione in atto per adeguare il prodotto alle nuove esigenze di mercato.

### **L'esperimento franco-triestino**

Conoscendo la propensione dell'Eggenhöfner per la sperimentazione saremmo tentati a credere a un suo colpo di genio, ma è più verosimile che l'idea di produrre un vino simile allo Champagne in città non fosse triestina, come sembra confermare l'osservazione del 1844 di Matija Vertovec (pag. 191), l'autore del primo testo sulla



viticoltura in lingua slovena, così tradotta: «Diversi anni fa fu detto che un francese comprò a Trieste circa 100 mastelli di Prosekar e faceva da esso champagne; di più non possiamo confermare che ciò che abbiamo sentito». Nel testo si parla di Prosekar, perché il Prosecco in sloveno era ed è chiamato con questo nome. Questa prima traccia di Prosecco spumante è quindi verosimilmente

te frutto di un esperimento nato nell'ambito della folta comunità francese, perché a Trieste avevano trovato rifugio anche alcuni parenti stretti di Napoleone Bonaparte dopo il suo esilio all'Elba, abituati, com'è facile intuire, a certi tenori di vita e all'uso abituale di Champagne. Questo vino aveva infatti a Trieste un proprio mercato, a giudicare dagli elenchi dei carichi di bordo delle navi provenienti da Marsiglia, e veniva spesso poi ridistribuito verso altre destinazioni, anche a Venezia.

Un esperimento di un certo impegno, perché quei 100 mastelli di "Prosekar" tradotti in valori di capacità attuali, corrisponderebbero a circa 56 ettolitri e perché le bottiglie adatte alla produzione del vino non erano reperibili a Trieste, ma fatte venire per mare da Marsiglia, come documentato in più occasioni.

### Una scelta fortunata

Le citazioni di merito del vino negli anni seguenti fanno riferimento, quasi sempre, a questa nuova connotazione del prodotto, a cominciare da quella prossima del 1824 contenuta nel *Reise nach Venedig di Georg Martens: il Proseco-Weine è Letzterer ist dem Champagnerwein ähnlich* (II, 157), ossia simile al vino Champagne.

Il Vertovec nel 1844 conferma le caratteristiche del vino (pag. 191) e la sua scontata distanza qualitativa dal prodotto francese di origine: «Spesso abbiamo bevuto Prosekar che schiumava come champagne. Parecchi viticoltori benestanti di



La sequenza ininterrotta di terrazzamenti vitati tra Contovello e Miramare ai primi del Novecento (Archivio Edizioni Luglio, Trieste).

questi luoghi producono alcune bottiglie di champagne per sé e non per la vendita; ma non ne conosciamo alcuno che si prendesse la briga di togliere la feccia e produrlo quindi particolarmente piacevole. Se viene realizzato con uva poco matura riuscirà molto difficilmente; con un champagne fosco e acido non accontenterai nessuna persona di palato fino o un signore di maggior livello».

Si tratta di un giudizio un po' severo, frutto forse di esperimenti successivi un po' maldestri, che lasceranno spazio però, nel giro di pochi anni, ad un prodotto più elaborato, come quello citato nel 1852 in una guida tedesca del nord Italia (Kohl 1852, II, 69): «Proseco [...] Mi è sembrato un vino leggero, leggermente frizzante e servito come lo champagne, che ha oggi molti amanti».

Di qualche anno posteriore un preciso riferimento nella *Grande illustrazione del Lombardo veneto* di Cesare Cantù (II, 39-40) del 1858: «[Trieste] allora preferì d'assicurar tale libertà col darsi alla Casa d'Austria, colla quale stette poi quasi continuamente; a Venezia retribuendo solo la regalia di olio e *ribolla*, cioè vin bianco spumante che oggi dicesi prosecco», e più avanti «Poco lungi è Prosecco, rinomato pel vino bianco spumante» (*ivi*, 535). Nello stesso anno nel *Dizionario Corografico universale dell'Italia* (Dizionario 1858, 48) un'altra conferma: «Prosecco trovasi nel golfo di Trieste e a 2 leghe da questa città; è in voce per il suo vino spumeggiante che tiene dello Champagne».

La nuova tipologia è citata inoltre nelle guide Baedeker in tedesco, francese e inglese (Baedeker 1855,

221; 1860, 174; 1868, 346), alla voce Triest/Trieste con la forma "Prosecco" a sottolineare la facilità di pronuncia nelle tre lingue, caratteristica questa non trascurabile per comprendere l'attuale diffusione planetaria. Nel testo si precisa che si tratta di un vino locale *mi-mousseux*, ossia mediamente frizzante e assimilabile al vino d'Asti, *d'un goût agréable*, disponibile in bottiglie ad un prezzo che nel 1855 variava tra 40 kr. e 1 fiorino, mentre nel 1860 era già lievitato tra 1 e ½ e 2 fiorini; paragonabile quindi a quello di uno Champagne di media qualità: niente male!

### Tecniche di produzione

La descrizione del Vertovec del 1844 non lascia dubbi circa la tecnica un po' primitiva di confezione del vino, evidenziata dalla presenza di sedimenti e altre imperfezioni, che si discostava parecchio dal metodo tradizionale francese, ben più elaborato. Nei decenni a seguire, a giudicare dall'andamento dei prezzi di mercato, il prodotto si evolve grazie a nuove tecniche di cui rimane traccia nelle importanti note che Ivan Nabergoj, nativo di Prosecco, uomo politico ed "esperto viticoltore" invierà a Josip Vošnjak a complemento della sua opera *Umno Kletarstvo. Slovenskim vinorejcem v poduk* (Vinificazione ragionata. Ad insegnamento dei viticoltori sloveni) del 1873 (pagg. 108-9).

Si partiva quindi con la produzione del Prosekar comune bianco, caratterizzato da una serie lunga di travasi: «Il raccolto ha luogo dal 25 settembre al 15 ottobre in funzione

Tralcio del vitigno Glera, uno dei nomi che ebbe in passato il vitigno Prosecco e che ora è stato adottato dalla burocrazia ampeloenologica.



del tempo. Il giorno successivo alla raccolta viene immediatamente pigiato nei tini e rimestato con vigore; il mosto viene travasato in un altro tino affinché non fermenti e conservi la dolcezza; il giorno stesso bisogna travasarlo un'ulteriore volta e allo stesso modo ancora due o tre giorni di seguito va travasato due volte al giorno. Quindi per altri otto giorni va travasato ogni 24 ore e successivamente per tre o quattro giorni ogni 48 ore. Prima di mettere il Prosekar bianco nelle botti sono necessari quindi 15 giorni in totale con clima asciutto e freddo, o 18 giorni con clima umido, poiché bisogna per

ogni passaggio travasare alcuni giorni in più. Questo vino solitamente viene bevuto già durante l'inverno, se conservato in modo idoneo in una cantina sotterranea si conserva tutto l'anno senza sensibili deterioramenti».

A questo punto il prodotto destinato alla spumantizzazione subiva ulteriori trattamenti: «Il Prosekar adatto all'imbottigliamento viene travasato di botte in botte sino a marzo. Nel mese di marzo con la luna piena viene imbottigliato e nell'arco di tre o quattro mesi comincia a diventare champagne. Nelle bottiglie si conserva anni ed anni e migliora col tempo». Una

**ALBERGO**  
**alla città di Trieste**  
IN PROSECCO.

Il sottoscritto conduttore ha l'onore di rendere attento il rispettabile pubblico che l'apertura dell'albergo *Alla città di Trieste* ha avuto luogo il 20 corr. nell'antico locale del sig. Luxa, con stanze decentemente ammobigliate.

Egli si raccomanda perciò caldamente tanto ai signori abitanti nella città e nel territorio come ai signori forestieri nella Insinga di vedersi onorato, promettendo da parte sua ogni attenzione nel servizio, buona cucina, Vini nazionali dei migliori di diverse qualità, non escluso il tanto rinomato **vino di Prosecco** stravecchio (in bottiglia) dei terreni del signor Luxa.

Devotissimo  
**Enrico Mantoani.**

**Peneči**  
**PROSEKAR**  
priporoča slavnemu občinstvu  
**posebno za narodne bankete**  
i. t. d. i. t. d. (454—1)  
**IVAN NABERGOJ ml.,**  
Prosek (Prosecco) pri Trstu.

Il Prosecco "stravecchio" di Luxa (*L'Indipendente*, 31-10-1878) e il Prosekar con le "bollicine" di Ivan Nabergoj (*Slovenski Narod*, 18-6-1889) in due annunci pubblicitari apparsi a Trieste e Lubiana.

tecnica originale, ben diversa da quella francese, che come vedremo darà i suoi frutti con un inaspettato tentativo di esportazione di cui si farà cenno.

A titolo di curiosità il Nabergoj descrisse anche una terza versione del vino, ancora più ricercata, assimilabile però alla tipologia antica: «Un vino ancora migliore si può produrre dall'uva bianca di Prosecco se questa si asciuga (sulla pianta) sino a Natale e quindi viene raccolto tagliando acino per acino (non strappandoli perché il picciolo che rimane dà un piacevole aroma al vino), questo viene pressato quindi senza raspo e immediatamente travasato nella botte e sigillato, in modo tale da restare per un anno e un giorno in una fredda cantina e solo allora imbottigliato. Questo è un tale nettare che supera il Tokayer ungherese. Da noi purtroppo in questo modo lo produce solo qualche benestante per proprio uso personale (come

rarietà) perché costa molto tempo cosa che i nostri viticoltori non possono sopportare, ma speriamo che col tempo questa cosa volga al meglio».

### **1874: il primo Prosecco spumante trevigiano**

Nel corso dell'Ottocento, la moda dei vini spumanti dilaga nella penisola e partendo dal Piemonte (la regione più prossima alla Francia) per arrivare alla Sicilia, le iniziative per produrre una versione nazionale si moltiplicano, utilizzando i vitigni più svariati.

Per trovare notizia di una versione trevigiana di Prosecco spumante bisogna arrivare però al 1878. In quell'anno a Parigi fu inaugurata l'Esposizione Universale e a corredo della presenza italiana alla rassegna fu redatto un Catalogo generale contenente l'elenco di tutti gli espositori, organizzato per materia. Nella sezione relativa alle "Bevande fermentate" sono regi-

strati 232 espositori e tra questi due meritevoli di analisi in questo contesto: Giovanni Ortolan da Treviso e la "Società enologica di Treviso" con sede a Conegliano, rappresentata dal suo direttore tecnico, Antonio Carpenè (Esposizione 1878, 291, 296). Giovanni Ortolan, trevigiano e assiduo frequentatore di eventi internazionali con i suoi prodotti enologici, aveva già ottenuto riconoscimenti con i suoi proseccchi alle Esposizioni universali di Vienna del 1873 e di Filadelfia (negli Stati Uniti) del 1876. Si trattava però nel primo caso di un Prosecco "amaro" del 1870, "ambrato chiaro, asciutto" con gradazione alcolica 15,65 (Vienna 1873, 60-1) e nel secondo di *red and sparkling wine*, senza però altra indicazione (Filadelfia 1876, 582). Anche a Parigi, nel 1878, si presenta con due tipologie di prodotto, ma questa volta la descrizione è, per nostra fortuna, molto più



dettagliata (Parigi 1878, 291). Si trattava di due proseccchi, il primo definito “Vino bianco prosecco da pasto, 1874”, l’altro “Id. spumante”, di cui veniva fornita l’analisi chimico-fisica e le caratteristiche di coltivazione con qualche dato sulla produzione. Il vino “da pasto” aveva una gradazione alcolica 12,9, mentre lo “spumante” si attestava sull’11,3; entrambi piuttosto dolci. La descrizione dei prodotti era la seguente: «Il vino *prosecco* è prodotto dal vitigno detto *prosecco*, coltivato in collina. La vite è portata da alberi vivi, ed i tralci fruttiferi si lasciano cadenti fino a mezzo metro dal suolo, che è argilloso-calcare. La quantità media di questo vino è di 40,000 ettolitri. Anche il vino spumante è prodotto dal vitigno *prosecco*, e la sua produzione varia dalle cinque alle seimila bottiglie». Stupito dal dato sulla produzione (che può essere anche frutto di un errore) rilevo che alla stessa manifestazione del 1878 era presente anche la “Società enologica di Treviso” che presentò due proseccchi bianchi del 1874, di cui uno da dessert, assolutamente “fermi” (Parigi 1878, 296) e dichiarò che «le uve bianche erano coltivate nelle colline del trevigiano; quelle nere in pianura. Le viti sono maritate cogli alberi ed in coltura mista. Produzione media annuale da 1000 a 1200 ettolitri»; dato quest’ultimo più credibile del precedente. Tutte viti ancora a coltura promiscua quindi, a differenza di quelle allevate a Trieste per produrre il Prosecco, da sempre a vigneto specializzato.

**165. Ortolan Giovanni, Treviso.** — Vino bianco prosecco da pasto, 1874. — Id. spumante.

pasto. d. 0.9945 - al. 12.9 - ac. 5.23 - r.s. 20.4 - c. 1.960.

spumante. al. 11.3 - ac. 5.52 - r.s. 110.2 - c. 1.740.

Premiato nelle Esposizioni di Vienna e Filadelfia.

Il vino *prosecco* è prodotto dal vitigno detto *prosecco*, coltivato in collina. La vite è portata da alberi vivi, ed i tralci fruttiferi si lasciano cadenti fino a mezzo metro dal suolo, che è argilloso-calcare. La quantità media di questo vino è di 40,000 ettolitri. Anche il vino spumante è prodotto dal vitigno *prosecco*, e la sua produzione varia dalle cinque alle seimila bottiglie.

Il primo Prosecco “spumante” in provincia di Treviso, nel Catalogo generale dell’Esposizione Universale di Parigi del 1878, pp. 291 e 296. I Proseccchi “bianco” e “da dessert” della Società Enologica di Treviso sono invece vini “fermi”. In entrambi i casi si afferma che le viti sono maritate agli alberi.

**1886: in Cina si brinda col Prosecco**

Nonostante l’ascesa del vino nel Trevigiano, il Prosecco triestino si prenderà ancora delle belle soddisfazioni. Nel novembre del 1886 Ivan Nabergoj (ora deputato al Parlamento austriaco) consegnerà al cantiniere della nave Pandora del Lloyd austro-ungarico di navigazione, diretta a Hong Kong, cento bottiglie di Prosekar spumante degli anni 1884 e 1885. Il vino, anche se chiuso in modo “normale”, si conservò perfettamente durante il viaggio e fu elogiato da persone di ogni nazionalità, ma specialmente dagli inglesi, e il cantiniere raccolse, senza alcuna fatica, ordini per 12.000 bottiglie. Qualche bottiglia fu venduta anche a Hong Kong a

**217. Società Enologica di Treviso,** (rappresentata dal signor Carpenè dott. A.), Conegliano (Treviso). — Vino raboso rosso, da pasto, 1874. — Id. Treviso da pasto, 1874. — Id. Verdiso, bianco, 1873. — Id. prosecco bianco, 1874. — Id. prosecco bianco, da dessert, 1874.

Raboso, 74. d. 0.9912 - al. 13.2 - ac. 6.95 - a.t. 1.7244 - r.s. 13.4 - c. 1.930.

Treviso, 74. d. 0.9916 - al. 12.3 - ac. 7.30 - a.t. 0.9220 - r.s. 15.5 - c. 1.548.

bianco, 78. d. 0.9918 - al. 13.1 - ac. 5.73 - r.s. 13.6 - c. 1.620.

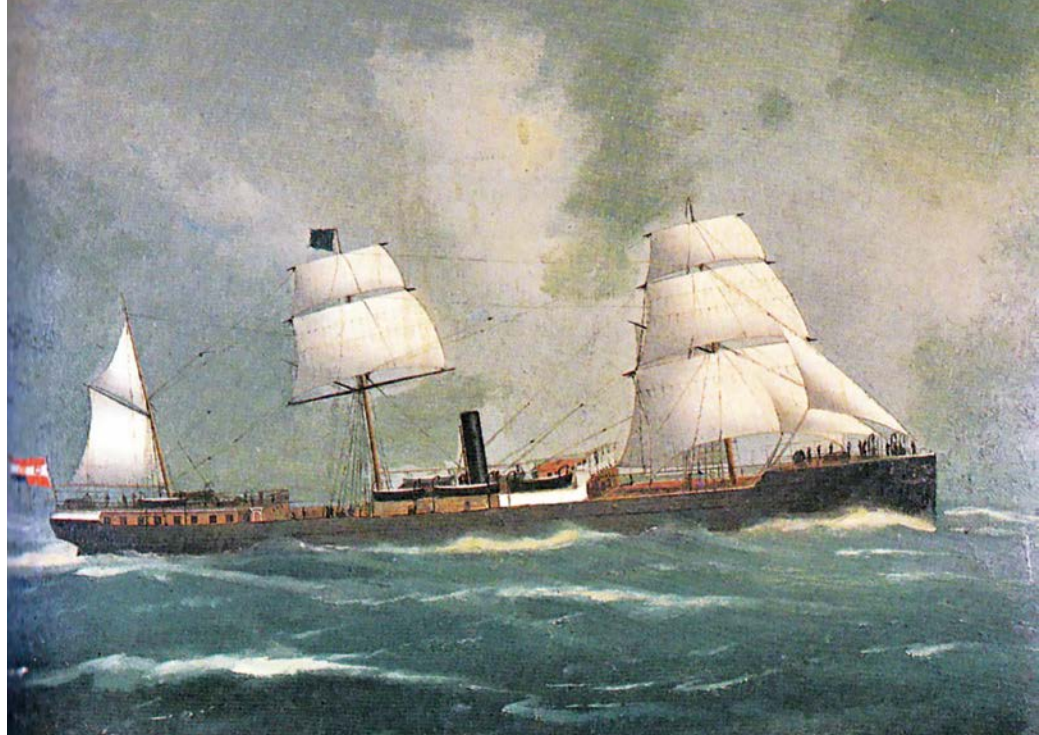
prosecco, 74. d. 0.9916 - al. 12.6 - ac. 5.95 - r.s. 13.50 - c. 1.560.

da dessert, 74. d. 0.9892 - al. 17.6 - ac. 5.07 - r.s. 21.20 - c. 1.740 - gl. 6.903.

Premiata nell’Esposizione di Vienna.

Il vino rosso, detto *raboso* è fabbricato con uve provenienti da viti *rabose*. Il *verdiso bianco*, con uve dette *verdiso*; il *prosecco* con uve dette *prosecco*. Il *treviso rosso* finalmente proviene dalla fermentazione dei due mosti in parti uguali di uve *raboso* e *verdiso*. Le uve bianche sono coltivate nelle colline del trivigiano; quelle nere in pianura. Le viti sono maritate cogli alberi ed in coltura mista. Produzione media annuale da 1000 a 1200 ettolitri. Il prezzo varia secondo la qualità da lire 90 a lire 110 l’ettolitro.

1,6 fiorini. Il Prosekar si comportò molto bene ai Tropici, vero calvario per ogni tipo di vino, meglio dello “Champagne artificiale”. Una bottiglia, perfetta a Hong Kong, fu riportata per esperimento a Trieste e non solo non subì alcun deterioramento nel viaggio di ritorno, ma il suo contenuto risultò ancora più limpido di quello di partenza (*Edinost*, 2 aprile 1887). La notizia fu ripresa anche dai quotidiani austriaci di Vienna (*Die Presse*, 6 maggio 1887) e di Graz (*Grazer Volksblatt*, 8 maggio 1887) con il titolo: “Prosecco = Weine in China”, rimarcando il fatto che l’esportabilità del vino Prosecco, sino ad allora messa in discussione, in particolare nei paesi più caldi, trovava ora invece una brillante conferma.



Ivan Nabergoj (1835-1902) e la nave Pandora del "Lloyd austro-ungarico" di Trieste.



Prosecco friulano del 1943 (pubblicità tratta dalla rivista *L'illustrazione italiana*): una realtà ancora tutta da esplorare. "Anche fuori della provincia di Treviso, come ad esempio nel Friuli, qualche Ditta vinicola produce dei tipi di vini frizzanti, derivanti dal Prosecco, e conosciuti sotto la denominazione di *Prosecco amabile e frizzante*" (Montanari e Ceccarelli 1942, 438).

Con un successo del genere è un vero peccato che l'iniziativa, in una Trieste emporiale abituata a ogni sorta di investimenti, non abbia avuto alcun seguito.

### Champagne francese fatto col Prosecco

A conclusione della rassegna, per capire quanto possa essere complicata la storia del vino, sarà utile sapere che a Trieste il vivace interscambio commerciale con la Francia, da dove arrivavano prodotti enologici costosi per il consumo interno, ma verso la quale era diretto un interessante traffico di semilavorati in legno di rovere per le botti, riservava delle vere e proprie sorprese. In quelle spedizioni c'era infatti anche dell'altro, come riferito da Adolfo Stossich nel suo intervento al "Secondo congresso enologico italiano" del 1876: «Nel Carso vegeta un vitigno che diede sempre prodotti apprezzati, noti già ai Romani sotto nome

di *puccino*. Il vino di *prosecco* che se ne ottiene era già in anni d'abbondanza, accaparrato da una Società Francese che lo destinava alla produzione di quel vino *Champagne* che poi noi acquistavamo per genuino» (Atti 1876, 150). Il Prosecco era quindi ritenuto idoneo alla produzione di Champagne che ritornava poi a Trieste ad un prezzo ben superiore.

### Prosecco patrimonio del Nordest

Questo lo stato attuale delle conoscenze sul primo Prosecco "spumante". Certo sarebbe auspicabile, dal punto di vista scientifico, che qualcuno nel trevigiano si prendesse la briga di approfondire le questioni ancora aperte con ricerche negli archivi locali per integrare quanto già noto, nell'interesse generale, perché, parafrasando il titolo di un mio contributo, il Prosecco è ormai patrimonio del Nordest.

**VALDOBBIADENE: UN PEZZO DI STORIA**

Una enciclopedica pubblicazione sui vini delle Tre Venezie venne scritta nel 1942 ma, a causa degli eventi bellici, vide la luce della stampa soltanto nel 1950 (Montanari e Ceccarelli 1942). È una inesauribile fonte di informazioni sulla nostra vitivinicoltura nella prima metà del secolo passato. Ne diamo qui un brevissimo saggio concernente i vini bianchi della zona di Valdobbiadene.

*I bianchi della sottozona di Valdobbiadene derivano dalla miscela delle uve dei vitigni: Prosecco, Verdiso, Bianchetta, Pevarise, Malvasia Trevigiana, Riesling italico. Di questi i primi tre sono fondamentali, gli altri tre complementari. Dei bianchi della sottozona di Valdobbiadene si produce per il 90% il tipo asciutto, per il 10% il tipo amabile e frizzante.*

*I bianchi della sottozona di Conegliano derivano dalla miscela delle uve dei vitigni: Verdiso, Prosecco, Bianchetta, Malvasia Trevigiana, Riesling italico. Di questi i primi due sono fondamentali, gli altri tre sono complementari (pag. 371).*

*Nella sottozona di Valdobbiadene si producono due tipi di vino bianco: il tipo asciutto, che costituisce la prevalenza, ed il tipo amabile (o dolce). Ora, a seconda che si vuole ottenere l'uno o l'altro tipo, la tecnica della vinificazione varia alquanto.*

*Per il tipo asciutto l'uva viene ammostata appena vendemmiata; per il tipo dolce, invece, l'uva di solito si fa riposare su graticci di arelle per 10-12 giorni; e la*

*durata di questo periodo è determinata più dal grado di conservabilità dell'uva che da altre considerazioni.*

*La diraspatura viene fatta o durante, o dopo, o prima della pigiatura, a seconda che si usino rispettivamente le pigiatrici-diraspatrici, i pigiatori a cilindri ed i telai diraspatrici, oppure i soli telai diraspatrici; in quest'ultimo caso, comune nella vinificazione delle uve leggermente appassite, la pigiatura viene fatta con i piedi.*

*Per la produzione del tipo asciutto la fermentazione la fermentazione viene fatta in tini e botti-tini, e si svina normalmente dopo 6-8 giorni, a scomparsa pratica dello zucchero.*

*Nel caso del tipo amabile l'uva ammostata si pone nelle botti-tini, in una stagione già abbastanza fredda, e perciò la fermentazione procede stentata. La svinatura viene fatta sempre anticipata, con un residuo zuccherino del 6-8%.*

*In entrambi i casi viene tenuto separato il vino di torchio. Cure successive sono: un travaso in dicembre ed uno alla fine dell'inverno per il tipo asciutto; un solo travaso, alla fine dell'inverno, seguito spesso da una filtrazione a sacco, per il tipo amabile.*

*Il tipo asciutto viene posto in commercio entro l'anno in fusti o in damigiane; questo tipo, in confronto con quello di Conegliano, è più gentile, meno carico di colore, fresco, giustamente tannico, e perciò di più pronto avviamento al consumo (pagg. 459-459).*

**Bibliografia**

ATTI 1876 = *Atti del secondo congresso enologico italiano (Verona febbraio 1876)*, in "Annali di viticoltura ed enologia italiana", X (1876).

BAEDEKER 1855 = *Handbuch für Reisende in Deutschland und dem österreichischen Kaiserstaat, vol. 1: Österreich, Süd- und Westdeutschland*, Verlag von K. Baedeker, Coblenz.

BAEDEKER 1860 = *L'Allemagne et quelques parties des pays limitrophes. Manuel du voyageur*, K. Baedeker éditeur, Coblenz.

BAEDEKER 1868 = *Southern Germany and the Austrian Empire. Handbook for travellers*, Karl Baedeker, Coblenz.

CANTÙ 1858 = Cesare Cantù, *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto*, vol. II, Corona e Caimi, Milano.

COLOMBO 2012 = Fulvio Colombo, *Prosecco perché? Le nobili origini di un vino triestino*, Luglio editore, Trieste.

COLOMBO 2014 = Fulvio Colombo, *Prosecco. Patrimonio del Nordest*, Luglio editore, Trieste.

COLOMBO 2017 = Fulvio Colombo,

*Storia della vite e del vino in provincia di Trieste*, in *Storia della vite e del vino in Friuli e a Trieste* (a cura di Enos Costantini), Forum Editrice Universitaria Udinese, Udine, pp. 539-701.

DIZIONARIO 1858 = *Dizionario Corografico universale dell'Italia*, vol. IV, parte III (Della regione litorale austro-illirica), Giuseppe Civelli, Milano.

ESPOSIZIONE 1878 = *Esposizione Universale del 1878 in Parigi. Sezione italiana. Catalogo generale*, Tipografia Barbera, Roma.

FILADELFIA 1876 = *International Exhibition, 1876. Reports and awards, vol. IV. Groups II-VII*, Government printing office, Washington 1880.

GOBBATO 2008 = Ettore Gobbato, *Giuliano Bortolomio. Il sogno del Prosecco*, Veronelli editore, Curnasco di Treviso (BG).

JÄCK 1824 = Joachim Heinrich Jäck, *Reise nach Wien, Triest, Venedig, Verona und Innsbruck, unternommen in sommer und herbst 1821*, vol. II, Landes-Industrie-Comptoir, Weimar.

KOHL 1852 = Johann Georg Kohl, *Reisen im südöstlichen Deutschland*, Fleischer, Leipzig.

MARTENS 1824 = Georg von Martens, *Reise nach Venedig*, Stettin'schen Buchhandlung, Ulm.

MONTANARI E CECCARELLI 1942 = Viscardo Montanari, Giuseppe Ceccarelli, *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie - Memoria statistica, tecnica, storica, descrittiva*, Arti Grafiche Longo & Zoppelli, Treviso, 1950. [Il testo ripropone la stesura ultimata nel 1942 e non pubblicata nel 1943 a causa degli eventi bellici allora in corso]

SCALCO 1998 = Lino Scalco, *Dal filato al manufatto. La Sigismondo Piva Spa di Valdobbiadene tra ascesa e decadenza 1827-1989*, Esedra editrice, Padova.

VERTOVZ 1844 = Matija Vertovz, *Vinoreja za Slovence*, Josef Blasnik, Ljubljana.

VIENNA 1873 = *Relazioni dei giurati italiani sulla Esposizione Universale di Vienna del 1873*, fascicolo V., Regia stamperia, Milano.

VOŠNJAK 1873 = Josip Vošnjak, *Umno Kletarstvo. Slovenskim vinorejcem v poduk*, Družba sv. Mohora, Celovcu; ristampa anastatica, Ljubljana 2011.

Giorgio GANIS

Giovanni Carlo FIAPPO

# Case di terra

La riscoperta nella nostra  
regione di un'edilizia antica  
quanto l'uomo

Casa Filaferro a Lumignacco (Pavia di Udine); qui si vede la parete nord, realizzata con la tecnica in terra cruda del *pisé*, durante i lavori di restauro (foto Carlo Fiappo).



C

C'era una volta... così iniziavano un tempo le fiabe e i racconti, e il nostro è proprio un racconto senza tempo e senza luogo, dove passato, presente e futuro costituiscono un tutt'uno. È il racconto dell'utilizzo della terra per realizzare un rifugio, una casa non solo come riparo temporaneo, ma anche per viverci. È un racconto universale, vecchio come il mondo perché da quando esiste il mondo si è sempre costruito così, anche nel regno animale. Più di 2000 anni fa in una casa di fango viveva Giobbe il Giusto, e anche la nostra 'casa', ossia il nostro corpo, è fatta di fango; così è scritto nella Bibbia: "E Dio plasmò l'uomo (*adàm*) (con) polvere (presa) dal suolo (*adamah*) e soffiò nelle sue nari alito di vita: e l'uomo (*l'adàm*) divenne anima vivente" (*Gen. 2,7*). Il nome stesso del primo uomo, Adamo (ebraico *Adàm*), è tradizionalmente ricondotto ad *adamah* 'terra', 'terreno' (Rosse-

bastiano e Papa 2008, 10-11). Prometeo, il Titano della mitologia greca, secondo Platone plasmò l'uomo con il fango e lo animò con il fuoco procuratogli dalla dea Minerva.

Padre David Maria Turoldo, nato nella pianura friulana e per le sue origini rurali strettamente a contatto con la terra nei primi anni della vita, definì l'uomo "terra che pensa, coscienza di tutte le cose". Anche in Friuli, contrariamente a quanto si crede, si è sempre abitato nelle "case di fango", da molto tempo prima di Cristo fino alla metà del secolo scorso, tanto in edifici rurali che di città.

Il "fango", nel pensare comune, è un materiale costruttivo di paesi poveri e sottosviluppati; con questo materiale, invece, si è sempre edificato, dalla preistoria fino ai primi anni del secondo dopo guerra quando, con il progresso economico, questa tecnica è stata dimenticata. E l'oblio è stato senz'altro favorito anche dalle condizioni di indigenza di un passato ritenuto, non a torto, infelice.

immagine di indigenza  
Nella zona collinare e pedemontana il terremoto del 1976 ha distrutto molti edifici costruiti del tutto o

in parte in terra, ma nelle aree più lontane dall'epicentro sono ancora molte le testimonianze di questo patrimonio. Un patrimonio che, purtroppo, è andato soggetto a improvvise distruzioni soprattutto negli anni del boom economico, complici l'ignoranza e la "bulimia" del nuovo, ossia la frenesia di ristrutturare le proprie abitazioni per farle apparire più moderne, eliminando le tracce di un passato di povertà. All'epoca tuttavia era difficile rendersi conto del valore storico e culturale di questi edifici.

### Terra, acqua e sole

Le strutture edilizie possono avere nomi diversi a seconda dei luoghi, ma le tecniche di costruzione e i materiali sono i medesimi: terra, acqua e sole.

La comunissima terra, raccolta direttamente dal suolo, era semplicemente impastata con l'acqua (la miscela è comunemente nota con il termine "fango"), modellata a mano o dentro forme stabilite e poi lasciata essiccare natural-

Mattoncini realizzati, in scala ridotta 1 a 5, dagli autori dell'articolo, con cinque terre raccolte direttamente sui luoghi di cinque edifici (foto Giorgio Ganis 2016).

*C'era una volta ...*



*... la terra*



*... i mattoni*



*... la casa*

*giorgioganis2016*

mente (ossia “cotta” unicamente con il sole e non nelle fornaci) per indurirla e permettere di formare solide murature.

Così si è sempre costruito in ogni parte del mondo e in quasi tutte le regioni italiane, comprese le isole e così ancora oggi si costruiscono nuovi edifici, anche collettivi.

Questo modo di costruire è semplicissimo ed economico e, visto con gli occhi di oggi, rappresenta una vera “decrescita” *ante litteram*, sia perché il materiale è totalmente riciclabile (e dunque non ha problemi di smaltimento), sia perché è a “chilometro zero” dato che la terra è sempre estratta nelle vicinanze del nuovo edificio. Le costruzioni in terra sono dunque perfettamente “sostenibili” e questo è molto importante oggi, visti i gravissimi problemi a cui il pianeta va incontro.

La terra, materiale “ecologico” per sua natura, isola perfettamente dal caldo, dal freddo e dai pericolosi campi elettromagnetici che sono diventati sempre più invasivi. Oggi ci si è dimenticati che nei manuali di costruzione di fine Ottocento e inizio Novecento la terra era considerata salubre, mentre il cemento (che solo allora iniziava a essere utilizzato) era vivamente sconsigliato a persone e animali, nel caso di presenza continua, specie nei pavimenti.

Solo adesso ci si rende conto che questo modo di costruire aveva una sua precisa ragione di essere, collegata a determinati luoghi e tempi, che è diventata di stretta attualità visti i disastrosi problemi ambientali, ossia l'inquinamento e



La terra con cui sono stati costruiti cinque edifici da noi reperiti in regione. Come si vede ogni ambiente esprime un suo materiale costruttivo. Foto G. Ganis.

la distruzione del paesaggio, dovuti all'abuso di tecniche costruttive, di materiali (in particolare del calcestruzzo armato) e di tipologie edilizie completamente avulse dal loro ambiente.

In Friuli ci sono decine di nomi di luogo che si richiamano all'argilla, sia per definire semplicemente l'elemento naturale che caratterizza uno specifico terreno, sia per definire luoghi e attività connessi al suo utilizzo come materiale per realizzare i laterizi.

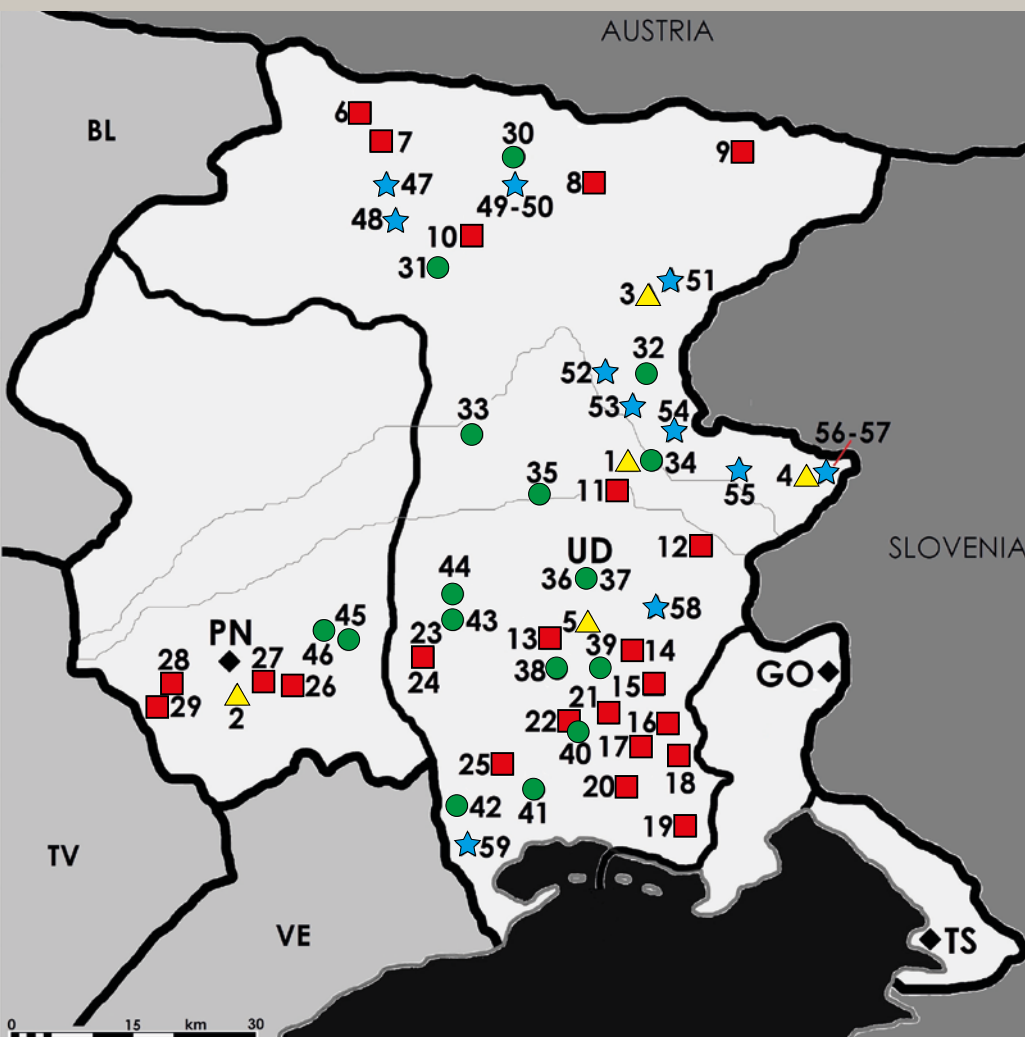
Ecco alcuni termini rilevati nei vari idiomi locali che si possono trovare in carte geografiche e topografiche: *argile* (argilla), *argilâr* (cava d'argilla), *formâs* (fornace), *fornasîr* (fornaciao, anche cognome), nella lingua friulana; *ïlofca/*

*ïluca* (argilla), *peç* (forno), nelle Valli del Natisone e *jêlë* (argilla) in dialetto resiano. Questi toponimi sono diffusi omogeneamente su tutti i territori della regione e costituiscono una preziosa fonte d'informazioni storiche.

### Architettura senza architetti

La terra era impiegata, in campagna come in città, perché era “il” materiale da costruzione, spesso l'unico reperibile, “povero”, ma di tutti e non solo dei più miseri.

I costruttori distinguevano solo fra edifici (e loro parti) che dovevano durare nel tempo (ed erano dunque realizzati con materiali molto solidi come la pietra e i mattoni cotti) per esigenze strutturali o di



Località della regione in cui si sono reperiti edifici o parti di edifici in terra cruda. I primi cinque, simboleggiati da un triangolino  $\triangle$ , sono stati trattati in modo approfondito nel libro di Giorgio Ganis e Giovanni Carlo Fiappo, *Architetture in terra del Friuli - tipologie, tecnologie, materiali: 20 anni di ricerche* uscito nel 2016; gli altri (affiancati ad un quadratino  $\blacksquare$ ) sono comunque presenti in detto libro.

1. Savorgnano al Torre (Povoletto); 2. Tiezzo (Azzano Decimo); 3. Val Resia; 4. Topolò (Grimacco); 5. Lumignacco (Pavia di Udine); 6. Ludaria (Rigolato); 7. Valpicetto (Rigolato); 8. Casera Cimadors (Moggio Udinese); 9. Val Rauna di Ugovizza (Malborghetto); 10. Illegio (Tolmezzo); 11. Vergnacco (Reana del Rojale); 12. Cividale del Friuli; 13. Risano (Pavia di Udine); 14. Percoto (Pavia di Udine); 15. Claujano (Trivignano Udinese); 16. San Vito al Torre; 17. Aiello del Friuli; 18. Tapogliano; 19. Fiumicello; 20. Cervignano; 21. Palmanova; 22. Gonars; 23-24 Codroipo; 25. Teor; 26. Le Fratte (Azzano Decimo); 27. Cimpello (Fiume Veneto); 28. Maron (Brugnera); 29. San Cassiano di Livenza (Brugnera).

Località in cui sono state raccolte testimonianze orali (simboleggiate da un cerchietto  $\bullet$ ): 30. Cassaso (Paularo); 31. Tolmezzo; 32. Taipana; 33. Farla (Majano); 34. Savorgnano del Torre (Povoletto); 35. Pagnacco; 36-37 Udine; 38. Chiasottis (Pavia di Udine); 39. Persereano (Pavia di Udine); 40. Gonars; 41. Casali Franceschinis (Muzzana); 42. Ronchis; 43. Goricizza (Codroipo); 44. Sedegliano; 45. Valvasone; 46. San Lorenzo (Arzene).

Edifici trovati fra l'aprile 2016 e il gennaio 2019, dopo la pubblicazione del libro sopra nominato (il simbolo è una stella  $\star$ ): 47. Muina (Ovaro); 48. Avaglio (Lauco); 49-50. Misincinis (Paularo); 51. Pusti Gost (Resia); 52. Stella (Tarcento); 53. Cergneu (Nimis); 54. Malghe Porzûs (Faedis); 55. Dus (Savogna); 56-57 Drenchia; 58. Caminetto (Buttrio); 59. Latisanotta (Latisana).  
Disegno di G. Ganis.

rappresentanza e quelli che potevano anche deteriorarsi, purché non causassero danni a cose e persone.

In un passato ancora recente il cemento e altri materiali artificiali non erano diffusi, non esistevano le automobili e i treni: si era dunque veramente circondati dalla natura in tutti i sensi e perciò era con i suoi prodotti, raccolti o estratti vicino al luogo del loro utilizzo, che si realizzavano gli edifici per uomini e per animali. I materiali erano, a seconda dei contesti, la terra e il legno, oppure i sassi e le pietre, ma un principio unico li accumulava: nulla era sprecato e nulla di non strettamente necessario era realizzato.

I costi dei trasporti erano molto alti e le maestranze costavano. La terra invece è disponibile ovunque, si estrae con facilità e, anche se si deteriora più facilmente di altri materiali, può essere riparata velocemente senza grandi difficoltà e dunque con bassi costi. Qualsiasi artigiano o piccola impresa, anche senza particolari conoscenze tecniche, riesce a lavorarla. Nei nostri paesi una volta questo avveniva normalmente e si realizzavano quelle costruzioni che nel linguaggio tecnico sono chiamate "architetture senza architetti".

La terra, sebbene abbia una durata più limitata di altri materiali, quando è impiegata correttamente e con le dovute protezioni, resiste nel tempo. Ciò è ben dimostrato da un edificio di Lumignacco (Pavia di Udine) che, dai documenti dell'Archivio di Stato, risulta essere stato costruito nella prima metà



La parete nord di casa Filaferro a Lumignacco dopo i restauri: al centro la zona con il nuovo intonaco in terra (foto Ganis).



Savorgnano del Torre (Povoletto), casa Squalisse - Roberti, con i mattoni in terra cruda prima dei restauri nella parete sud; il pilastro sostiene il tetto del fienile (foto Fiappo).

dell'Ottocento e da un altro edificio situato a Tiezzo (Azzano Decimo), datato fra la fine del Seicento e la prima metà del Settecento. Le costruzioni in terra cruda per durare nei secoli devono avere un tetto sporgente a protezione della pioggia battente e devono poggiare su fondamenta realizzate con materiali abbastanza impermeabili onde isolare adeguatamente i muri dall'umidità di risalita dal suolo che può provocare il loro sfaldamento alla base.

La terra, cruda o cotta, è un materiale che assorbe con facilità l'umidità dell'aria ed è perciò necessario proteggerla con un buon intonaco. Questo deve possibilmente essere realizzato con la stessa terra delle murature, impastata con fibre vegetali o animali tritate, onde evitare fessure e screpolature che permetterebbero l'ingresso dell'acqua.

### Le tecniche di costruzione

La terra cruda era, e rimane, un materiale da costruzione cui si applica una tecnica semplice, alla portata di tutti. Questo non vuol dire che quella cotta nelle fornaci non fosse utilizzata negli edifici, ma dato l'elevato costo, i laterizi erano usati solo quando era proprio necessario.

Le tecniche costruttive impiegate in regione sono quelle classiche, diffuse in tutto il mondo: *adobe* (ossia il mattone crudo), *pisé*, *bauge* e *torchis*.

Esse hanno nomi diversi nei vari stati, e anche nelle diverse regioni italiane, ma sono sostanzialmente le stesse e possono essere riconducibili a due tipi: la realizzazione di mattoni sagomati e la costruzione diretta della muratura, modellata a mano e con attrezzi.

Il primo tipo consiste nel realizzare mattoni crudi, che sono universalmente noti con il termine di *adobe*, un termine spagnolo, oggi largamente diffuso, derivato dall'arabo *atob* 'mattone'. I mattoni sono realizzati versando la terra bagnata miscelata ai vari tipi di fibra, comprimendola (un tempo a mano e ora con le presse) in appositi stampi di legno o di metallo, e poi sono lasciati essiccare naturalmente. È recentissima la notizia (comunicato stampa della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio del Friuli Venezia Giulia del 15 marzo 2019) del ritrovamento, alla periferia di Porcia, all'interno del castelliere protostorico di Santa Ruffina, di una capanna di grandi dimensioni. Le pareti, crollate al suolo ma ben conservate, risalenti a un'epoca compresa tra il X e l'VIII secolo a.C., erano state rea-





Savorgnano del Torre, casa Squalisse - Roberti, particolare della parete nord prima del restauro: i mattoni in terra e l'intonaco sono stati erosi dalle intemperie (foto Fiappo).

lizzate con mattoni in terra cruda e rivestite internamente con uno strato di limo indurito.

Il secondo tipo comprende tre tecniche: *pisé*, *bauge* e *torchis*.

*Pisé* deriva dall'antico francese *piser*, un verbo che aveva il significato di 'macinare' e, per estensione, 'battere la terra da costruzioni' (dal latino *pi(n)sare* 'macinare, pestare nel mortaio'). La tecnica così denominata consiste nel realizzare le pareti versando la terra umida, mista a ghiaia, sabbia e fibre, entro casseforme di grandi dimensioni, come si fa con il calcestruzzo, comprimendola poi con dei pestelli, così da ottenere un muro monolitico.

Il *bauge* (da una parola francese il cui significato originario era 'sito fangoso frequentato dai cinghiali') consiste nel realizzare un impasto duro di terra e fibre (vegetali o



Vergnacco (Reana del Rojale), *fogolâr* di casa Facile con la cappa (*nape*) realizzata intrecciando rami di nocciolo ricoperti da uno spesso strato di terra cruda (foto Pignat 1950).

animali) a forma di "pani" (lavorati a terra) che poi sono posati a strati, senza casseforme e compressi a mano sopra uno zoccolo di pietre o sassi o laterizi cotti per evitare o almeno limitare la risalita dell'umidità e per proteggere la base del muro dalla pioggia.

Le pareti così realizzate alla fine

della costruzione sono livellate con una particolare vanga e rigate con un rastrello per permettere all'intonaco di aderire meglio. In alcuni luoghi la quantità di terra da lavorare è quella che sta in una pala, che è poi messa sulla parete e pressata. Ad esempio in Abruzzo si impastano questi 'pani', detti da



Tiezzo (Azzano Decimo), casa Venier: parete divisoria della soffitta realizzata nell'Ottocento tamponando un arco gotico con mattoni in terra cruda (foto Fiappo).



San Vito al Torre, caseggiato in via Roma con un particolare della parete dove, dopo il distacco accidentale dell'intonaco con un affresco votivo, si vedono alcuni mattoni in terra contraddistinti dal colore più scuro (foto Fiappo).

loro 'massoni', con le mani e successivamente sono schiacciati uno sopra l'altro e livellati con il palmo della mano bagnato.

Il *torchis* (ancora un termine francese che significa 'malta di fango e di paglia') in italiano è chiamato 'graticcio', mentre la lingua friulana distingue quello per le pareti: *paradane /paladane /pareit / (s) tramieç /tramezere*, da quello per i soffitti: *gradiç /gridiç /gridice /grisole /grisiöle*. È formato da un impasto di terra, paglia e acqua con il quale si riveste una griglia di legno a volte intrecciato (salice, nocciolo, fusti del granoturco / *soreâl*, bambù, listelli di legno grezzo, tavole grezze), fissata alla struttura portante che è poi rivestita con un intonaco dello stesso impasto di terra, ma con granulometria più fine. Con questo intonaco si realizzano strutture molto leggere, non portanti, per pareti

divisorie interne o pareti esterne di semplice tamponamento e, anticamente, si realizzavano anche le cappe (*napis*) dei *fogolârs*.

I graticci per i soffitti sono più leggeri e di minor spessore e nella nostra regione sono generalmente realizzati con le canne palustri o con i giunchi.

L'attuale tecnica per costruire i soffitti, con la calce e la sabbia, riprende quella antica che utilizzava la terra.

Con la terra sono realizzate anche le malte per legare le pietre o i mattoni dei muri e per gli intonaci che li ricoprono costituendo una protezione. Le malte si distinguevano dagli intonaci solo perché questi erano a granulometria più fine.

In Friuli le tecniche più diffuse sono quelle dell'*adobe* e del *torchis* (le abbiamo scoperte anche in palazzi signorili di Udine e di

Cividale) e l'utilizzo della terra per malte e intonaci.

In terra battuta era la gran parte delle strade di Udine fino agli anni Cinquanta del Novecento. "... *en las rutas polvoirientas de tu patria*" "nelle strade polverose della tua patria" scriveva Pablo Neruda nel gennaio 1942 in una poesia in memoria di Tina Modotti (1896 - 1942), la fotografa udinese morta a Città del Messico.

Anche i pavimenti delle abitazioni e degli edifici pubblici erano in terra battuta. In ogni casa, non solo di campagna, c'era uno stanzino, il *camarin*, con il pavimento in terra, dove erano collocati salumi e altri generi alimentari, che così si conservavano a lungo. L'antico "Ospedale Santa Maria della Misericordia" di Udine (oggi occupato dall'anagrafe comunale) ha avuto i pavimenti in terra battuta per cinquecento anni, dal 1282 al 1782,



Risano (Pavia di Udine), casa rurale all'interno dell'abitato: al centro della parete, al primo piano, si notano due parti in mattoni crudi ricoperti di vite americana (foto Fiappo).



Topolò (Grimacco), casa al centro del paese: questa parete di tamponamento è stata realizzata con rami intrecciati di varie essenze ricoperti con intonaco di terra. L'edificio ha oltre 200 anni ed era abitato dall'ultimo calzolaio del paese (foto Fiappo).

quando cambiò sede e si trasferì nel chiostro della vicina chiesa di S. Francesco. In terra cruda adeguatamente impermeabilizzata erano le ghiacciaie e le cisterne d'acqua in uso fino a metà Novecento.

### Esempi recenti

Mentre in diverse regioni italiane, comprese le isole, e in altre parti del mondo si continua a costruire in questo modo con maggior intensità realizzando edifici nuovi, anche per usi pubblici e collettivi, in Friuli i casi di impiego recente della terra cruda sono pochi.

A Tolmezzo, durante il caldissimo mese di maggio 1976, subito dopo il terremoto, alcune persone, la cui casa era stata distrutta o danneggiata, realizzarono degli alloggi provvisori con la tecnica dell'*adobe*.

Recentemente sono stati ristrutturati due edifici realizzati in terra,

sebbene con modalità e tecniche completamente diverse.

Nel 2014, a Savorgnano del Torre, un edificio è stato molto trasformato per adeguarsi alle esigenze funzionali del nuovo proprietario, l'architetto Roberto Roberti. Le originarie pareti in *adobe* sono state demolite conservando solo una parte visibile all'interno, al piano terra, a ridosso del solaio, ma tutte le contropareti interne sono state costruite in *adobe* nuovi (realizzati appositamente sul posto, con nuovi stampi) poi ricoperte con un intonaco a base di sabbia, calce e terra. La dimora, pur avendo perso completamente le originarie caratteristiche rurali, rimane tuttavia un valido esempio di recupero e ammodernamento, anche con lo scopo di migliorare la qualità dell'ambiente, attraverso l'impiego di tecniche antiche in chiave attuale.

In modo diverso ha agito il signor Alessandro Filaferro per la sua casa di Lumignacco, pochi chilometri a sud di Udine. Egli non solo ha integralmente conservato l'edificio con grande passione ma, cogliendo la sua importanza, lo ha anche restaurato applicando in chiave moderna la stessa tecnica antica del *pisé* e degli intonaci, forse stimolato da quanto scrivemmo per una pubblicazione del comune di Pavia di Udine (Ganis e Carluccio, 2006, 296): "Questi muri in *pisé* sono stati costruiti con una tecnica molto accurata dato che dopo più di 150 anni sono ancora in ottime condizioni: solamente l'intonaco in calce a protezione della parete nord è in parte deteriorato, ma può essere sistemato con grande facilità". Con le indicazioni operative contenute in quello scritto, e con i consigli del prof. Mauro Bertagnin



Nuovi mattoni in terra cruda e relativi stampi realizzati nel 2013 per la ristrutturazione della casa Squalisse - Roberti a Savorgnano del Torre (foto Fiappo).

Misincinis (Paularo), località Battaglia, stovolo isolato costruito con la struttura (lo zoccolo) in pietra e l'intelaiatura (il primo piano) in legno tamponata con terra cruda e calce (foto Fiappo).

dell'Università di Udine, il proprietario (fra il 2009 e il 2011) ha così semplicemente sistemato i muri in *pisé* che, nonostante l'età e i bombardamenti degli edifici adiacenti durante la seconda guerra mondiale, erano in ottime condizioni. Ha invece rifatto completamente gli intonaci utilizzando la stessa terra dei muri, poi vagliata con una rete a maglia fine e amalgamata con calce e pula. Alla fine del lavoro, per renderli impermeabili, ha steso un velo di cera d'api naturale, sciolta nella trementina, seguendo antiche ricette di artigiani locali. Anche in questo caso la terra è stata raccolta vicino all'edificio, dietro la parete nord, in un campo dove fino a pochi anni fa c'era un vigneto e che ora è occupato da una moderna villetta.

Va precisato che è stato proprio grazie al vecchio intonaco che la

parete nord in terra si è conservata così bene per tanto tempo, nonostante fosse continuamente esposta alle intemperie.

### ... poco, quasi nulla

Negli anni Trenta del secolo scorso l'architetto mitteleuropeo Max Fabiani scriveva che "ogni elemento architettonico, ogni segno antico, anche se di scarso valore ma legato alla storia della Città, contribuisce alla ricchezza, alla poesia, alla dignità della Città stessa" e Pier Paolo Pasolini nel 1944: *A vegnarà ben il dì che il Friül al si inecuarzarà di vei na storia, un passat, na tradission!*

La storia di una terra è spesso racchiusa in particolari erroneamente ritenuti insignificanti.

Con questo breve contributo ci auguriamo di avere sensibilizzato i lettori a guardarsi attorno, perché

la loro quotidianità può essere ricca di emergenze che vengono dal passato, soprattutto da quello "contadino" che in tempi recenti è stato rifiutato se non rimosso. Ma i tempi cambiano, e la nostra storia va ora vista con l'orgoglio di chi ha avuto progenitori che hanno saputo costruire una civiltà con poco, anzi quasi con nulla.

### Bibliografia citata

Ganis e Carluccio 2006 = Giorgio Ganis, Alessandra Carluccio, *Un caso inedito di architettura spontanea in Friuli*, in Angela Borzacconi, Gabriele Caiazza (a cura di), *Pavie. Il comune di Pavia di Udine e la sua storia*, Comune di Pavia di Udine, Società Filologiche Furlane, Udine, 2006.

Ganis e Fiappo 2016 = Giorgio Ganis, Giovanni Carlo Fiappo, *Architetture in terra del Friuli - tipologie, tecnologie, materiali: 20 anni di ricerche*, Mimesis, Milano, 2016.

Rossebastiano e Papa 2008 = Alda Rossebastiano, Elena Papa, *I nomi di persona in Italia. Dizionario storico ed etimologico*, UTET, Torino, 2008.



Udine, via Dante, strada in terra battuta nei primi anni del Novecento (archivio Ganis).

## PER SAPERNE DI PIÙ

Nel 2016 è uscito un volume intitolato *Architetture in terra del Friuli - tipologie, tecnologie, materiali: 20 anni di ricerche* (Mimesis, Milano).

È la prima e unica pubblicazione che documenta i vari usi di questa tecnica in regione e che la analizza dettagliatamente anche dal punto di vista archeologico. Curata da Giorgio Ganis (architetto) e da Giovanni Carlo Fiappo (Ispettore onorario della Soprintendenza archeologica), raccoglie le ricerche dei due curatori dalla fine del Novecento, nonché quelle del prof. Mauro Bertagnin e del gruppo di ricerca dell'Università di Udine da lui diretto.

È divisa in due parti: la prima contiene i contributi di alcuni esperti (architetti, ingegneri e archeologi) che descrivono le tecniche, le problematiche e il futuro di questo modo di costruire; la seconda documenta con schede gli edifici in terra cruda di 46 località regionali.

Parte integrante del volume è l'allegato DVD di sessanta minuti con le interviste, negli idiomi locali, ai protagonisti delle cinque strutture descritte in modo approfondito: Tiezzo (Azzano Decimo), Lumignacco (Pavia di Udine), Savorgnano del Torre (Povoletto), Topolò (Grimacco) e Val Resia.

Consultando le schede si può capire che nella nostra regione l'uso della terra cruda era omogeneamente diffuso. Va tenuto presente che il Friuli è un territorio con alta sismicità e dunque tutti gli edifici, costruiti con tecniche molto semplici, sono stati ciclicamente distrutti e rifatti; il più antico fra quelli da noi analizzati risale, in effetti, solo alla fine del Seicento (Tiezzo di Azzano Decimo).

Per mostrare le potenzialità ancora attuali del costruire in terra gli autori descrivono alcuni nuovi edifici, pubblici e privati, recentemente realizzati in Italia e nel mondo.



# Più Pro Loco che comuni

Associazioni di volontari che  
mantengono vive le nostre  
comunità

La matrice della maggior parte delle feste di paese è religiosa. Non che in passato mancassero delle motivazioni assolutamente laiche, solitamente legate ai prodotti di stagione, ma queste erano minoranza, mentre attualmente hanno preso un deciso sopravvento. Qui vediamo *La Madone de Salut*, Avilla di Buja, 1951. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

## N

“Nella nostra regione ci sono più Pro Loco che Comuni”: Valter Pezzarini, presidente del Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell’Unione nazionale Pro loco d’Italia, ama aprire l’intervista con questo dato che, da solo, racconta in modo efficace quanto queste associazioni siano radicate nel territorio regionale. Il conto è presto fatto: 215 sono i comuni, 233 le Pro Loco aderenti al Comitato. Per ogni municipio, quindi, vi possono essere anche due o tre Pro Loco. Queste sono spesso l’unica forma associativa di frazioni, magari distanti dal capoluogo, che, altrimenti non potrebbero contare su nessuna forma di vita sociale. Il “movimento” delle Pro Loco trova la sua base in un esercito di ben 20.000 volontari. Tutti mossi da autentica passione e amore per il luogo natio, tanto che ogni anno

garantiscono l’organizzazione di almeno 1500 eventi.

La maggior parte di questi sono festeggiamenti paesani, detti anche sagre, che trovano origine nella celebrazione del santo patrono, ma che si sono spesso evoluti verso la valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali. Basti pensare alle tante feste del vino che hanno senz’altro contribuito a dare un indirizzo qualitativo sempre più marcato al prodotto delle nostre vigne. La Fiera Campionaria del Vino di Buttrio risale al 1933!

Qui vorrei però sfatare un luogo comune: le attività delle Pro Loco non sono legate solo alle sagre paesane, a mangiare, bere, stare in compagnia e fare quattro salti sul breâr. Le Pro Loco hanno pure delle finalità culturali e sociali che possono perseguire proprio perché non sono né ente pubblico né attività commerciale; si muovono, quindi, all’interno del cosiddetto “terzo settore”, riuscendo a promuovere un autentico welfare in tante realtà marginali.



A Sutrìo il 4 settembre 2016 durante *Magia del Legno*, una manifestazione nata nel 1990 per far conoscere e valorizzare l’artigianato locale legato a questa preziosa risorsa della montagna.

**VALLE di Soffumbergo**  
FESTA DELLE CASTAGNE  
E DEL MIELE DI CASTAGNO  
7/8-14/15-21/22 OTTOBRE



## Da quanto tempo sono attive le Pro Loco?

Le Pro Loco sono associazioni senza scopo di lucro formate da volontari che si impegnano per la promozione del luogo, per la scoperta e la tutela delle tradizioni locali, per migliorare la qualità della vita nelle nostre comunità, per valorizzare i prodotti e le bellezze del territorio, come recita lo statuto della nostra organizzazione nazionale, l'Unpli, fondata nel 1962. Ma qui da noi la storia è ancora più antica: la Pro Glemona, ovvero la Pro Loco di Gemona, è tra le più vecchie d'Italia, essendo stata fondata nel 1903. Una formula ultracentenaria, quindi, ma adatta alla modernità: basti pensare che il numero delle Pro Loco esistenti in Italia negli ultimi venti anni è più che raddoppiato, tanto che l'Unpli attualmente vanta oltre 6200 associate con 600 mila volontari. Se guardiamo alle Pro Loco modernamente intese vediamo che quella di Sacile si è formata nell'ormai lontano 1949 (e sono 70 anni!), mentre Clauzetto, Billerio, Spilimbergo e Aquileia risalgono agli anni Cinquanta del secolo scorso. Un deciso boom si è avuto negli anni Sessanta, quando sono nate 47 Pro Loco, quasi metà delle quali nel solo 1966, una annata particolarmente feconda.

# Pro Glemona

## SCHEMA DI STATUTO SOCIALE

presentarsi all'Adunanza dell'11 Ottobre 1903 per la discussione ed approvazione.

### SCOPO DELL'ASSOCIAZIONE

L'Associazione « Pro Glemona » il 10 ottobre 1903, ha per scopo avere e favorire lo sviluppo civile del cittadino.

Mezzi d'azione della Società sono: iniziative, conferenze, concorsi, conferenze ed attuare tutte quelle iniziative favorevoli nel migliore modo possibile al raggiungimento dello scopo.

ART. 4. Le cariche ordinarie della Società sono costituite dai contribuenti mensili e dalle offerte spontanee.

ART. 5. La Società dovrà in ogni sua manifestazione mantenersi assolutamente estranea a qualsiasi questione d'indole politica o religiosa.

ART. 6. I festeggiamenti si faranno preferibilmente in autunno, senza però escludere quelle circostanze che non contrastino col disposto del precedente articolo.

ART. 7. L'emblima sociale consiste nello scudo di Gemona attraversato da un'angola sull'altro da una sbarra bianca con la scritta « Pro Glemona », sopra al fascio romano, il tutto circondato da una corona formata da un ramo d'ulivo e d'un altro d'alloro. Questo emblema sarà riprodotto sulla bandiera sociale, su cartoline di nazario e verginella, i colori di Gemona.

### DEI SOCI E DELLE CONTRIBUTIONI

ART. 7. Tutte le persone, d'ambo i sessi, senza limite d'età, possono far parte del sodalizio, previa domanda al Consiglio direttivo in apposito modulo fornito dalla segreteria.

Il Consiglio decide sull'accettazione a voti segreti, e non si tenuto a dare comunicazione dei motivi per quali la domanda fosse respinta.

ART. 8. Non è ammesso a far parte della Società chi non fosse in grado di compiere la buona condotta.

ART. 9. Tutti i soci sono effettivi; saranno però distinti col titolo di *beneficenti* quelli che beneficeranno la Società colla elargizione di somme non inferiori alle L. 100, versate in una o più volte. Saranno soci *effettivi perpetui* coloro che verseranno un capitale non inferiore a L. 300.

I capitali versati dai soci perpetui costituiranno il fondo intangibile, a sensi dell'art. 25.

Tanto i soci beneficenti, quanto quelli perpetui verranno iscritti in albo apposito esposto permanentemente nella sede della Società.

ART. 10. I contributi sono mensili e divisi nelle seguenti categorie:

- Categoria I. L. 0,10
- » 2. » 0,20
- » 3. » 0,30
- » 4. » 0,40
- » 5. » 0,50
- » 6. » 1,00
- » 7. » 1,50
- » 8. » 2,00

I soci chiamati sotto le armi sono dispensati dal pagamento del contributo fino al loro congedamento.

ART. 11. È in facoltà del Consiglio di espletare quei soci che si rivedessero in mora per sei mesi consecutivi.

ART. 12. Saranno espulsi quei soci che

vendessero a traverso alle condizioni previste dall'art. 8.

### DELL'ASSEMBLEA GENERALE

ART. 13. Sono eletti i soci maschi che hanno compiuto gli anni 18 ed eleggibili quelli che hanno compiuto gli anni 21.

Sono ineleleggibili i soci che non hanno compiuto dimora nel Comune.

ART. 14. L'assemblea generale ordinaria si terrà, previo avviso di otto giorni, in una delle domeniche di gennaio, e quella straordinaria, previa avviso di almeno quarantotto ore, quando il bisogno lo richieda e quando almeno 50 soci ne facciano domanda al Consiglio.

La convocazione di soci in assemblea verrà fatta con avviso esposto al pubblico e tale pubblicazione terrà luogo di personale invito.

ART. 15. Nell'assemblea generale ordinaria si approva il bilancio morale ed economico dell'anno cessato, si procede, quando occorre, alla nomina dei consiglieri e dei revisori dei conti, e si trattano tutti quegli argomenti e proposte regolarmente iscritte nell'ordine di giorno.

ART. 16. Nella prima convocazione è necessario l'intervento di almeno un quinto dei soci elettori, e in una seconda convocazione si basta un terzo. In una terza convocazione successiva alla prima, salvo decisione in contrario del Consiglio, le deliberazioni saranno valide qualunque sia il numero degli intervenuti.

*(Nota che di vecchio stile nella Parte del Consiglio)*

### E DELLE CARICHE SOCIALI

ART. 17. Il Consiglio è composto di 21 consiglieri che durano in carica due anni. Dei consiglieri e nel seno del Consiglio vengono eletti il Presidente, il Vice-Presidente e tre Direttori, i quali formano la Direzione.

ART. 18. Non sono eleggibili alla carica di Presidente e Vice-Presidente i capi dei corpi amministrativi e dei servizi locali.

Non possono far parte del Consiglio, contemporaneamente, padre e figlio, fratello e fratello, suocero e genero, ed in caso di elezione resterà escluso l'anziano d'età.

ART. 19. Le elezioni tanto dell'Assemblea che del Consiglio vengono fatte a maggioranza relativa e coi scrutini segreti, ed in caso di parità d. voti s'intende sempre eletto il minore d'età.

ART. 20. Le deliberazioni della Direzione saranno prese a maggioranza assoluta. In caso di parità di voti prevarrà la proposta votata dal Presidente.

Per la validità delle riunioni del Consiglio sarà necessario l'intervento di due terzi dei consiglieri presenti.

ART. 21. Il Consiglio convoca fuori del suo seno il Segretario il Cassiere, il Collettore ed il Portabandiera.

ART. 22. Tutte le cariche sono gratuite ad eccezione di quelle di Segretario e Collettore, per le cui retribuzioni provvede il Consiglio.

ART. 23. Il Presidente rappresenta la Società, convoca le sedute, firma il carteggio, stipula i contratti, fa osservare lo Sta-

tuto e le deliberazioni e prende sotto sua responsabilità tutti i provvedimenti di eventuale urgenza;

Il Vice-Presidente surroga il Presidente in assenza o per impedimento di questi;

Il Consiglio ammette ed esclude i soci, decide sull'impiego dei fondi sociali, delibera sulle proposte intese al raggiungimento di quei scopi del sodalizio e sulla convocazione dell'Assemblea;

Il Segretario conserva gli atti sociali, redige i verbali delle sedute, la contabilità, ecc. tiene il protocollo e la matricola, controlla tutte le esigibilità d'ufficio e si presta infine in tutte le occasioni che gli vengono affidate dalla rappresentanza sociale;

Il Cassiere tiene l'espilto di credito, riceve i versamenti, emette i pagamenti indicati dai mandati e custodisce sotto sua responsabilità il denaro ed i valori della Società;

Il Collettore raccoglie le contribuzioni mensili dei soci.

Le cariche di Segretario, Cassiere e Collettore saranno considerate distinzioni.

*(Nota che di vecchio stile nella Parte del Consiglio)*

### DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 25. Le somme versate dai soci perpetui a titolo di capitale per la produzione di contributi saranno intangibili.

Il Consiglio provvederà alla costituzione di un fondo di riserva nella misura che crederà opportuna.

L'erogazione di questo fondo sarà di spettanza dell'Assemblea.

ART. 26. Il Consiglio depositerà presso l'Ufficio di Credito che affranca le massime parziali ed il miglior utile. Il fondo di riserva il capitale intangibile e l'eventuale genero di cassa.

ART. 27. La Società non potrà sciogliersi che per insufficienza di soci così da non poter far essi eleggere le cariche sociali.

L'eventuale residuo capitale verrà allora devoluto alla locale Congregazione di Carità.

ART. 28. Il presente Statuto non potrà modificarsi che su proposta di almeno 50 soci; in questo caso il Consiglio convocherà l'Assemblea generale in via straordinaria, con preavviso di otto giorni e con ampia descrizione delle modifiche da introdursi. Nessuna modifica però potrà contrastare col disposto dell'art. 1.

### DISPOSIZIONI TRANSITORIE

ART. 29. Il presente Statuto entra in vigore col giorno d'oggi, ed il primo anno d'esercizio si chiuderà al 31 Dicembre 1904.

ART. 30. La commissione esecutiva eletta dalla adunanza odierna resterà in carica fino all'insediamento del Consiglio di amministrazione.

Detta Commissione, composta di 21 membri, accetterà le adesioni, e indurrà la prima Assemblea generale dei soci.

Gemona, 8 Ottobre 1903.

## IL COMITATO

Baldissera Gioan, Giacomo di Eduardo — Baldissera Giuseppe — Benedetti Prof. Luigi Amodeo — Carabba Rag. Tito — Carli (de) Rag. Giuseppe — Celaro Francesco — Diotti Ermete — Falomo Giacomo — Fantoni Guido — Giropiero Conte Bulardo Mazzanta Tranquillo — Montini Luigi — Moro Guido — Nicli Nicolò di Nicolò — Pagnutti Rag. Sigisfredo — Pallese Giuseppe — Pischiotti Giuseppe — Pittini Donato di Giuseppe — Pittini Enrico — Pontani Luigi — Tessitori Antonio.

La Pro Glemona è la più vecchia Pro Loco del Friuli, e una delle più vecchie d'Italia, essendo stata fondata nel lontano 1903.

Tabella 1. Le Pro Loco sorte prima del 1970. Fonte: *Duecento luoghi duecento luoghi un segno, una storia. 25 anni di Associazione fra le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia*, Associazione fra le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia, Passariano (Udine), 2008. Nota: Glemona è sorta nel 1903, ma "istituzionalizzata" nel 1966.

Pro Loco	Anno di fondazione
Alessio di Trasaghis	1967
Amici di Strassoldo	1969
Andreis	1967
Aquileia	1952
Aviano	1967
Barcis	1966



Billerio	1954
Bordano - Interneppo	1968
Budoia	1965
Buja	1965
Chiusaforte	1967
Cimolais	1968
Clauzetto	1959
Dignano	1969
Erto e Casso	1966
Faedis	1966
Fagagna	1960
Forgaria nel Friuli	1966
Glemona	1966
Gorizia	1962
Julium Carnicum (Zuglio)	1960
Majano	1961
Maniago	1968
Medea	1966
Monfalcone	1966
Moruzzo	1966
Osoppo	1966
Pagnacco	1969
Pavia di Udine	1963
Pontebba	1969
Ragogna	1966
Remanzacco	1966
Romans d'Isonzo	1966
Ronchi dei Legionari	1967
Sacile	1949
Sagrado	1966
San Daniele	1966
San Leonardo Valcellina	1966
Sesto	1967
Socchieve Col Gentile	1969
Spilimbergo	1954
Tavagnacco	1965
Timau Cleulis	1966
Tinisa Ampezzo	1966
Travesio	1963
Val d'Incarojo	1965
Val Pesarina	1967
Val Resia	1966
Val Tramontina	1968
Valle d'Arzino	1966
Venezzone	1966
Villa Santina	1968



*Backstage della Corse dai Mus a Fagagna; anni Sessanta. Fotografia di Tarcisio Baldassi.*

### **Quali trasformazioni hanno subito?**

Se ci atteniamo al solo aspetto “sagra” o “festa” sappiamo che la lontana origine risale a ricorrenze religiose oppure a fiere e mercati. Eventi che potevano essere anche concomitanti. La forma più radicata e diffusa, ovviamente, era quella religiosa che toccava tutte le comunità, mentre i mercati e le fiere riguardavano prevalentemente i centri più grossi, o quelli situati in posizione strategica.

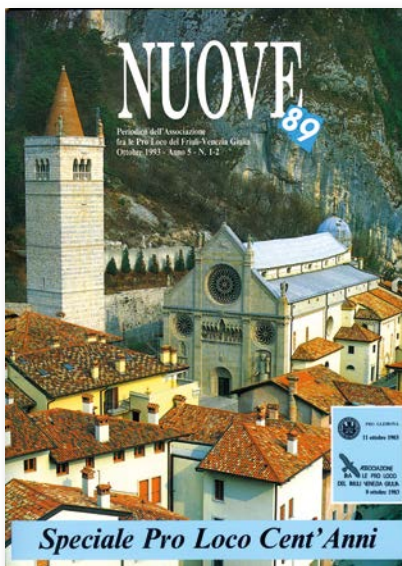
Tutti i nostri paesi avevano quindi una “sagra”, spesso chiamata *Perdon*, legata al santo patrono o a qualche particolare aspetto, spesso tutto locale, della fede. Se ci riferiamo alla prima metà del Novecento vi è da dire che non mancavano le feste legate alle produzioni agricole, come le scomparse feste *dai poleçs* ‘dei polli’, ma erano minoranza rispetto a quelle attinenti alla

fede. Ora la situazione è rovesciata e prevalgono le feste legate alla gastronomia. In ciò le Pro Loco svolgono un ruolo notevole, sia perché mantengono almeno la memoria di produzioni locali che il moderno stile di vita ha delegato all’industria o ha fatto scomparire, sia perché valorizzano delle produzioni tuttora presenti in loco contribuendo a farle conoscere anche al di fuori dell’ambito comunale. Un cambiamento piuttosto evidente è anche quello relativo alla durata di feste e sagre: quando erano prevalentemente religiose, facciamo fino agli anni Sessanta, duravano un giorno soltanto, mentre attualmente prendono almeno un fine settimana, talvolta anche due.

Infine, e direi proprio *last but not least*, le Pro Loco hanno assunto ruoli sociali e culturali, in alcune situazioni molto forti, che all’origine non avevano.



Ogni Pro Loco ha un proprio logo che si rifà a motivi di interesse locale (storia, ambiente, tradizioni, ecc.). Tutti i loghi, con esaurienti illustrazioni dei medesimi, si trovano in una pubblicazione edita nel 2008: *Duecento loghi duecento luoghi un segno, una storia*. Qui vediamo il logo di Cordenons. È una grande C su sfondo giallo, uno dei due colori del vessillo comunale insieme al blu. Oltre al nome Pro Cordenons è riportato il motto friulano *Clap su clap* a significare che, un sasso dopo l'altro, si costruiscono muri e case e, metaforicamente, le attività per la comunità. L'interno del logo è diviso in due parti: sopra i sassi e sotto l'acqua, abbondante in queste terre di risorgiva, suddivisa in otto rivoli a ricordare le otto contrade nelle quali è suddiviso l'abitato.



## Perché nella nostra regione le Pro Loco sono così numerose?

Perché tanta gente sente il bisogno di stare insieme e di collaborare per il bene comune. Si tratta di una positiva reazione all'individualismo, al disinteresse e alla chiusura nei confronti degli altri che ormai da molti anni minano la socialità dei nostri paesi. La fine dell'agricoltura tradizionale e di tante piccole attività artigianali e commerciali, assieme al calo delle nascite e al pendolarismo lavorativo, hanno fatto perdere ogni vivacità alle nostre comunità. La televisione e i social hanno fatto il resto. Chi attraversa i nostri villaggi viene colpito dal silenzio che vi regna. Fortunatamente vi sono ancora uomini di buona volontà che non vogliono veder morire il luogo in cui abitano e che si muovono in modo disinteressato a favore della comunità.

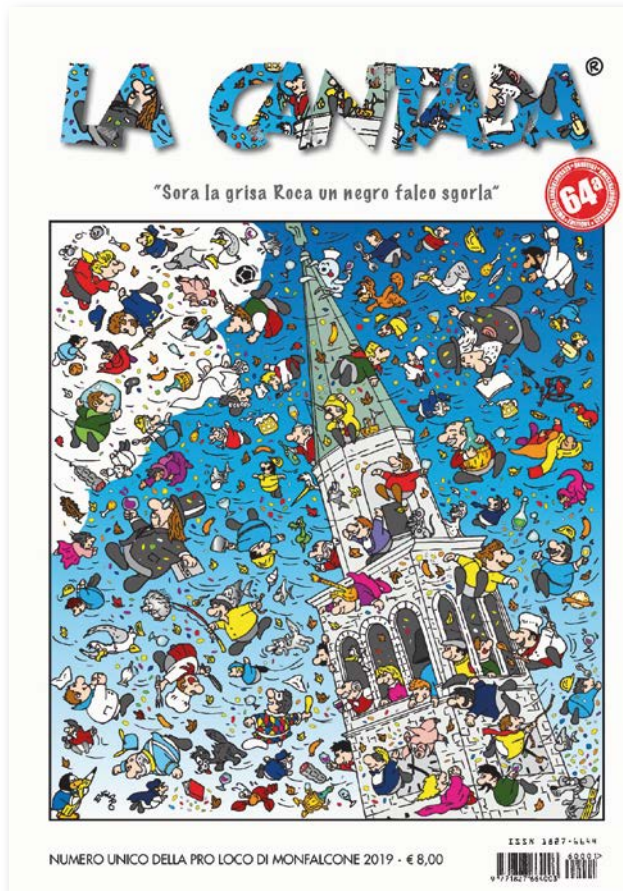
Il numero di iniziative, poi, è legato anche alla pluralità di culture e di lingue che caratterizza la nostra regione. Questa pluralità si manifesta nelle tante tradizioni che segnano il ciclo dell'anno e trova concreta espressione in una gastronomia assai variegata a causa dei numerosi ambienti pedoclimatici regionali e grazie alle tante influenze ricevute dai paesi contermini in epoche storiche diverse. La dimensione plurilinguistica

ci dona una ricchezza culturale veramente grande, soprattutto se rapportata ad un territorio dalle dimensioni geografiche così ridotte. Una ricchezza che viene apprezzata fuori dai confini regionali: ogni anno siamo tra i premiati al concorso "Salva la tua lingua locale" dell'Unpli, sia nella versione principale che in quella riservata alle scuole, con testi provenienti da diverse parti del territorio regionale.

## C'è spazio per le tradizioni di tutti nel mondo Pro Loco?

Porto soltanto l'esempio dei festeggiamenti del Carnevale. Nei borghi di lingua tedesca, come per esempio a Sappada, si festeggia con la *Paurn Sunntach* e la *He-arn Sunntach*, rispettivamente 'la domenica dei poveri' e 'la domenica dei signori', ognuna con le sue maschere tipiche. Maschere che invece nelle Valli del Natisone e in Val Resia, aree di parlata slava, hanno dato vita al *Pust*, festa dalle origini ancestrali legata anche al cambio di stagione tra inverno e primavera. Nella parte più propriamente friulana e triestina spazio infine al Carnevale con sfilate di carri in maschera e dolci tipici che risentono sia dell'influenza veneziana che di quella mitteleuropea. A Monfalcone c'è il rito della lettura di un testamento satirico da

Il periodico *Nuove* fu per molti anni l'organo ufficiale dell'Associazione fra le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia, ma fu soprattutto una rivista culturalmente molto avanzata che mirava a far conoscere la regione nelle sue molteplici sfaccettature, coniugando storia e attualità con esiti sempre felici.



Il poster disegnato da Jacovitti per la Pro Majano (1992).

*La Cantada*, numero unico della Pro Loco di Monfalcone, è giunta alla sessantaquattresima edizione: un traguardo di tutto rispetto.

parte delle due maschere tipiche del carnevale cittadino, Anzoletto Postier e Toio Gratarinol. Sono solo alcuni esempi di come una singola festa venga declinata attraverso mille sensibilità, tradizioni, emozioni: e questo accade in ogni periodo dell'anno.

### Come nasce e si sviluppa una Pro Loco?

Dalla mia esperienza posso dire che le Pro Loco nascono spesso in seno a un gruppo di amici che, grazie alla passione che li anima, riescono a contagiare e a coinvolgere altre persone. Oppure si formano attorno a un "leader" con carisma e capacità trainante.

Questi gruppi permettono, anche nei paesi più piccoli, troppo spesso in via di spopolamento e con forte invecchiamento della popolazione, di preservare i legami tra gli abitanti e il senso di comunità. Come Comitato aiutiamo queste realtà, contraddistinte non raramente da un numero di associati molto basso, a rispondere alle grandi sfide che l'organizzazione di ogni evento ormai presuppone. Ciò a partire dal carico di burocrazia che si sta facendo sempre più pesante. Una recente legge regionale ha previsto dei fondi per formare persone in grado di affrontare gli oneri burocratici legati ai costi della sicurezza negli eventi.

### Quali sono le forme di aggregazione?

L'otto ottobre del 1983 a Gemona diciannove Pro Loco davano vita alla Associazione fra le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia. Ora, come previsto dall'Unione nazionale Pro loco d'Italia, ci chiamiamo "Comitato", ma la sostanza non cambia. Quando celebriamo il ventennale della fondazione il *claim* fu "vent'anni di aggregazione passione entusiasmo: una lunga fedeltà". E le Pro Loco aderenti erano diventate 170! I problemi non mancavano, e non erano dissimili da quelli attuali: il titolo di un incontro-dibattito tenutosi a Gemona nel 1986 era "Il problema



Manifesto di Altan per la settecentodicesima *Sagra dei osei* di Sacile (1991).

fiscale-amministrativo nella gestione delle attività delle Pro Loco". La burocrazia è sempre stata un'ardua montagna da scalare. Ciononostante si andava avanti e nel 2008, alla celebrazione del venticinquennale, le Pro Loco attive erano 225. Circa l'organizzazione territoriale vi è da dire che già all'epoca erano sorti i "Consorzi" fra le Pro Loco, cioè forme di aggregazione e di collaborazione per aree abbastanza omogenee. Sono una dozzina e si sono formati in un lasso di tempo che va dai primi anni Novanta ai primi anni Duemila. Negli ultimi anni si assiste a una condivisione dei diversi saperi e delle diverse esperienze, a "gemellaggi" informali che vedono diverse Pro Loco a collaborare fra loro, portando la propria abilità nel preparare un certo piatto tipico. E viceversa. Ciò avviene prevalentemente all'interno della Regione,



Nelle feste paesane di un tempo vi era spazio per estemporanee gare sportive. Ora è tutto più regolamentato, ma si è perso il senso della emulazione come piacere, sostituito da un interessato agonismo. Questa fotografia, intitolata "Ultime raccomandazioni", è stata scattata da Tarcisio Baldassi nel 1951.

ma non mancano casi di collaborazioni extraregionali. Ci sentiamo di caldeggiare vivamente queste forme di scambio e di reciproca conoscenza.

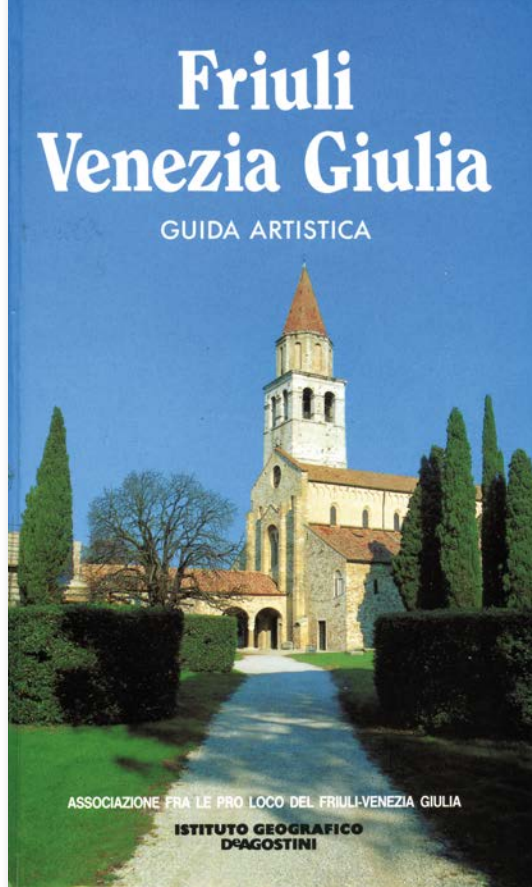
### **Non solo sagre, dicevamo; quali sono gli altri impegni di maggior consistenza?**

Le Pro Loco hanno un grande impegno nei confronti delle varie componenti della popolazione che rappresentano, organizzando per esempio laboratori creativi e didattici per bambini, momenti educativi per quelli un po' più grandi, cinema, teatro e altri appuntamenti culturali per tutte le età, sport (marce non competitive, gare podistiche e ciclistiche, tornei fra borghi), *contest* fotografici e gare di pittura, mostre d'arte, corsi vari e passeggiate nella natura, lucciolate e attività studiate per gli

anziani e il loro benessere. Quindi non solo enogastronomia, ma pure una grande vocazione sociale.

### **Le Pro Loco vengono viste come portatrici di una cultura "bruede e muset", ma la realtà è ben diversa...**

Molto diversa, e vorremmo sfatare una volta per tutte questa visione che non corrisponde alla realtà. Cogliamo questa occasione per porre l'accento sulle attività culturali che si concretizzano in pubblicazioni volte a una miglior conoscenza della nostra regione, e ciò può favorire un turismo intelligente, o a ridare il senso delle radici e l'orgoglio della propria storia a singole comunità. Qui non possiamo non citare quello che è un nostro fiore all'occhiello: la *Guida artistica del Friuli Venezia Giulia*, dai con-



Nel 1989 ha visto la luce la *Guida artistica del Friuli - Venezia Giulia* edita dalla Associazione fra le Pro Loco regionali e curata da quel grande esperto che è il professor Giuseppe Bergamini. È un vero manuale di storia dell'arte locale al servizio di un turismo accorto e intelligente, estremamente utile per chi ama uscire dai luoghi più battuti per avventurarsi nei paesini fuori mano e nelle valli più sperdute. Visto il successo dell'opera vi è stata una seconda edizione, uscita nel 1999 aggiornata e ampliata, con una tiratura di ben 20.000 copie. Una piccola regione, la nostra, ma con tanta arte fruibile da chi sa collegare i piedi alla cultura.



*Il Pignarùl* è il periodico annuale della Pro Tarcento ed esce in concomitanza con *il pignarùl* (fuoco epifanico) più famoso del Friuli. Questo numero, per la ottantanovesima epifania dal 1928, consta di ben 200 pagine (arte, storia, tradizioni, persone...).

tenuti esaustivi in un formato indovinato. E subentra un'altra vocazione delle Pro Loco, cioè il già citato turismo intelligente, quello che sa arrivare anche nelle località più fuori mano per apprezzare gli affreschi di una chiesetta, l'edilizia rurale e l'architettura di una villa signorile. Quel turismo che ha ancora voglia di scoprire una trattoria senza chef, ma con una cuoca "figlia d'arte" che si avvale unicamente di materie prime prodotte in paese. Ecco: la bontà che sta, a pari merito, nell'abilità di chi produce come nell'espe-

rienza di chi coltiva o alleva su piccola scala. Turismo applicato alla cultura, alla gastronomia locale e all'economia locale. Il Comitato ha sede nella Villa Manin di Passariano, una sede prestigiosa che abbiamo voluto onorare con un libro di 546 pagine curato da Francesca Venuto nel 2001. Recentemente il Comitato ha collaborato alla pubblicazione di un libro che deve far meditare sui piatti che offriamo durante i nostri eventi: *Salvia e Rosmarino*.

*Alimentazione tradizionale in Friuli* di Giosuè e Rita Chiaradia uscito nel 2018. Vi sono contenute 477 elaborazioni di cibi locali, raccolte in decenni di indagini "sul campo" dai due ricercatori pordenonesi. Ogni Pro Loco vi può trovare infinita fonte di ispirazione per tutte le stagioni dell'anno, senza uscire dalla stretta ortodossia della tradizione. C'è, poi, un altro aspetto che va presentato in modo deciso: molte Pro Loco fanno cultura organizzando conferenze, incontri, visite anche fuori regione per i loro as-



*Pantianins Signora!* È il periodico edito dalla Pro Loco di Pantianicco (comune di Mereto di Tomba) dove ogni anno si celebra la mela (*Sagre dai Miluços*), il delizioso frutto che in Friuli ha una buona tradizione. La rivista, sempre di buon spessore (il numero qui raffigurato consta di un centinaio di pagine) ospita scritti di storici, naturalisti, agronomi, glottologi, ecc. facendone un imprescindibile punto di riferimento per la cultura locale e quella dell'intero Friuli.

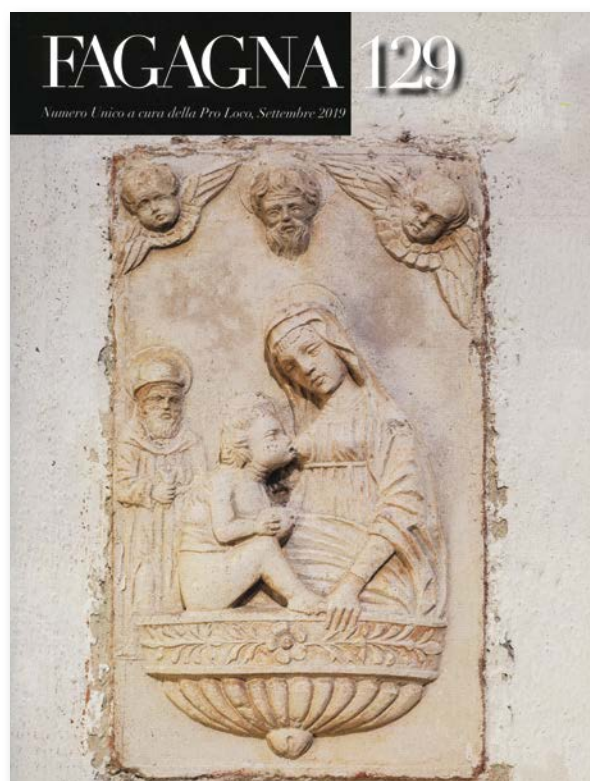
socianti come per i non associati. Dirò di più: molta della cultura che promuovono resta nel tempo perché si concretizza in pubblicazioni di interesse locale che, spesso, vista la loro intrinseca qualità, hanno una validità tale da superare i limiti comunali per fare bella figura in ogni biblioteca. Queste pubblicazioni possono essere libri sulla storia e geografia locali, sull'arte e sull'architettura, sulle tradizioni e sulla religiosità, oppure dei periodici con diverse cadenze. Talvolta queste sono abbastanza ravvicinate e la pubblicazione, pur non disdegnando argomenti di interesse generale, serve soprattutto come bolletti-

no informativo per gli associati, spesso fungendo da stimolo a discussioni volte a un miglioramento dell'attività. Qui ci viene in mente il trimestrale *dimensione Pro Loco Fontanafredda* che ha raggiunto quasi il ventesimo anno di età; un bel traguardo vista la crisi dell'informazione su carta. Infine, e dobbiamo esserne tutti fieri, i cosiddetti "numeri unici" che escono una volta all'anno con il formato e la grafica di una rivista, ma con contenuti che non sfignerebbero in nessun libro. Storia, arte, natura sono trattati sia da ricercatori, esperti e appassionati locali come da più paludate penne della cultura regionale.

Sono degli esempi unici, e forse questo è il vero senso del nome, di attaccamento alle radici e di amor patrio.

Qui citiamo solo *La Cantada* di Monfalcone, *Fagagna* ovviamente dell'omonimo centro collinare (la *San Siro dal Friùl*), *Pantianins... signora!* di Pantianicco, *Il Barbacian* di Spilimbergo e *Il Pignarùl* di Tarcento.

Chi scrive e collabora lo fa a titolo grazioso, ma la carta costa e facciamo voti affinché queste pubblicazioni di ottima fattura che arrivano alla gente, accrescendo il sapere locale così come il positivo orgoglio di appartenenza a una comunità, possano continuare a



Fagagna è un "numero unico" che esce ogni anno a cura della Pro Loco fagagnese. Il 129 che campeggia in alto vuole ricordare il centoventinovesimo anno dalla prima edizione della Corsa degli Asini che ha reso famoso il centro collinare (la *San Siro dal Friùl*). La copertina di questo numero (settembre 2019, un centinaio di pagine) è tutta dedicata a una *Madone dal lat* che si trova sulla facciata di una casa in via Cecconaia; sulla sinistra si riconosce, grazie alla campanella, Sant'Antonio abate (*Sant'Antoni di zenâr*). È opera di Giovanni Antonio Pilacorte (1455 ca. - 1531 ca.).



*Il Barbacian* è il periodico edito dalla Pro Spilimbergo: *semestrâl spilimberghês di storia, art, contis e cultura*. E di cultura ne ha macinata parecchia nei suoi 56 anni di età; solo in questo numero del dicembre 2014 ospita una quarantina di contributi concernenti lo Spilimberghese: un fulgido esempio di divulgazione e di attaccamento alle radici.

svolgere quel ruolo che nessuna lontana istituzione culturale riuscirebbe neppure a ipotizzare.

### **Si è parlato di “vocazione turistica” delle Pro Loco...**

Sì, ed è un aspetto che ci teniamo a sottolineare. Questa vocazione ha dei risvolti assai concreti grazie alla collaborazione con Promoturismo FVG e con tanti Comuni. Attualmente le Pro Loco hanno in gestione 25 Uffici IAT (Informazione e Accoglienza Turistica). In una regione piccola come la nostra ciò significa che stiamo facendo un lavoro capillare e “sul terreno”.

### **Che cosa vede nel futuro delle Pro Loco regionali?**

Guardando ai prossimi anni, penso che si debba investire su tre punti:

1. progettualità,
2. fare rete,
3. innovazione.

Progettualità significa che non si deve mai improvvisare, bensì avere progetti per il futuro, nel breve e nel lungo periodo. Non bisogna vivere alla giornata né ripetere anno dopo anno lo stesso modello di festa o di attività sul territorio. Ogni anno ci deve essere qualcosa di nuovo, anche se solo sperimentale. Se non vi sono forze sufficienti si può diminuire il numero degli aventi, ma è indi-

spensabile aumentarne la qualità. Sulla qualità nel cibo, nella presentazione, nell'accoglienza, non si può e non si deve transigere. La capacità di innovarsi significa avere un futuro; il cambiamento non deve spaventare, altrimenti i cambiamenti, che avvengono comunque, potrebbero volgersi a nostro danno.

Innovazione non significa assolutamente introdurre del cibo industriale nelle nostre feste. Ogni cibo ha la sua dignità, ma le Pro Loco devono mantenere un alto profilo di immagine. Inoltre, se mi è consentito, vorrei che si limitassero quei piatti diseducativi e antidietetici che tanto amano i bambini troppo assecondati dai genitori. Innovare significa anche stimolare le produzioni locali, siano esse tradizionali o di recente acquisizione; pur che siano della nostra terra. E il “fare rete”, oltre agli esempi sopra accennati, deve essere aiuto reciproco che imprime sinergia, cioè uno più uno deve fare tre. I vini della Pro Loco A possono far risaltare le qualità organolettiche del frico della Pro Loco B e ciò ha come immediata conseguenza una maggior ricaduta su due economie locali (più immagine e più mercato). Solo con progettualità, qualità, rete e innovazione saremo un'associazione inclusiva, un'associazione che si apre ai giovani, un'associazione che può guardare all'avvenire con fiducia. Su queste consapevolezze dobbiamo continuare a investire le nostre energie e progettare insieme il futuro del nostro impegno.

## NUMERI SIGNIFICATIVI

Il Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia è stato fondato l'8 ottobre 1983 (all'epoca si chiamava Associazione fra le Pro Loco) e ha sede a Villa Manin di Passariano. A fondarlo furono 19 Pro Loco e oggi il numero di quelle che vi aderiscono è pari a 233, suddivise in 11 consorzi. Sono 20 mila i soci aderenti che, ogni anno, organizzano 1500 eventi. La Pro Loco più antica è quella di Gemona, fondata nel 1903, mentre le più giovani sono Torviscosa e Muzzana del Turgnano, entrate nel Comitato nel 2019, mentre nel 2018 erano state accolte la storica Pro Loco di Sappada (per effetto del cambio di Regione) e le neocostituite Arta Terme e Colloredo di Montalbano. Analizzando i consigli delle singole Pro Loco troviamo 1053 uomini e 528 donne. Il 20% dei consiglieri ha meno di 30 anni. Per quanto riguarda i presidenti, il 23% è donna, mentre per quanto riguarda l'età il 43% ha meno di 50 anni. I presidenti in carica da più di 10 anni sono soltanto 17 su 233. Ogni anno al Comitato, nei Consorzi e nelle singole Pro Loco vengono formati i giovani, tra i 18 e 28 anni di età, che prendono parte al Servizio civile universale nazionale: dal 2003 sono state 450 le persone coinvolte. Diversi giovani sono rimasti poi attivi come volontari nelle loro Pro Loco e alcuni hanno addirittura trovato lavoro in ambito turistico grazie a quanto imparato nell'anno trascorso quali volontari di Servizio civile. Infine le Pro Loco gestiscono 25 uffici di informazione e accoglienza turistica in collaborazione con PromoTurismoFVG, compreso quello di Villa Manin gestito dal Comitato regionale. Il Comitato organizza anche due importanti manifestazioni: Sapori Pro Loco in primavera e Presepi in Friuli Venezia Giulia nel periodo natalizio.

## IL PREMIO

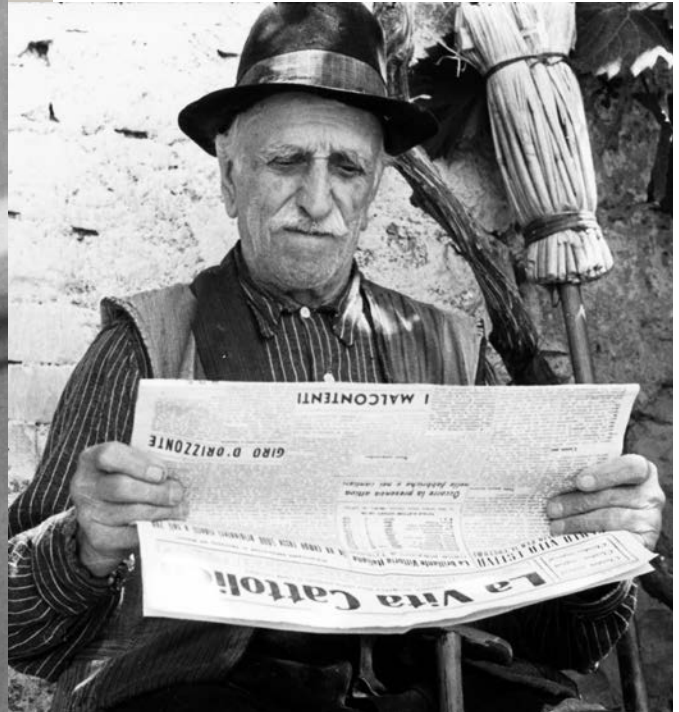
Tra i riconoscimenti più recenti ricevuti dal mondo delle Pro Loco del Friuli Venezia Giulia c'è quello del marchio "Sagra di qualità" dell'Unpli nazionale: tra i primi a riceverlo in Italia è stata *la Festa della castagna e del miele di castagno* che si tiene ogni anno ad ottobre grazie all'impegno della Pro Loco Valle di Soffumbergo, borgo in comune di Faedis. Il marchio punta alla valorizzazione dei prodotti tipici (Doc, Dop, o inseriti nelle banche dati dei prodotti agroalimentari



Due signore in azione alla *Sagre de Trute* a Buja nel 1967. Le donne addette alla polenta erano dette *polentàries*. Da Mirella Comino, Egidio Tessaro, *Pro Buja. La presenza dell'Associazionismo nella storia del paese*, Pro Buja, Associazione Pro Loco, 2017. La Pro Loco di Buja nasce il 25 ottobre 1965 e nello stesso autunno parte con grande successo la *Sagre de Trute* che sfrutta le risorse ittiche delle acque locali. Nell'inverno viene progettata la *Sagre di Primevere* che troverà attuazione dal 28 maggio al 5 giugno 1966 sul Monte di Buja. Tale sagra è famosa per il toro allo spiedo e l'idea di questa originale preparazione viene dalla presenza di un toro sullo storico stemma del Comune.

tradizionali regionali) e alla promozione del cibo e dei piatti tipici della cucina tradizionale e contadina. Attività che è stata riconosciuta anche dal protocollo siglato dall'Unpli con il Ministero delle Politiche agricole. Inoltre vengono presi in esame altri parametri come la cura nell'organizzazione della manifestazione e nell'accoglienza dei visitatori. Valle di Soffumbergo, unica del Friuli Venezia Giulia, rappresentata dal presidente Gianfranco Specia ha ricevuto il riconoscimento a Palazzo Madama insieme ad altre 20 realtà della Penisola. Un bel riconoscimento all'impegno di questa associazione, chiamata anche "la più piccola Pro Loco d'Italia" perché ha più associati che persone residenti nel borgo.





## **MIGLIAIA DI PRESEPI**

Ogni anno per il periodo natalizio il Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia propone "Presepi in Friuli Venezia Giulia", grande contenitore di una serie di eventi che permettono al pubblico di conoscere alcune delle più belle Natività allestite sul territorio regionale. "Presepi in Villa Manin" è la mostra che si tiene da inizio dicembre all'Epifania nell'Esedra di Levante del complesso dogale, con un centinaio di presepi realizzati a mano. Alcuni dei più belli, selezionati nelle precedenti edizioni, sono inoltre esposti nelle sedi del Consiglio e della Giunta regionale a Trieste. Il Comune di Udine, inoltre, per il secondo anno ospiterà un'ulteriore selezione in galleria Tina Modotti. Sono oltre 5 mila i presepi contenuti nel Giro Presepi, vera e propria mappa dei vari allestimenti, sia nelle vie che nelle chiese o in aree private aperte al pubblico, visitabili durante le festività natalizie. Completano l'iniziativa le Natività realizzate dagli studenti e partecipanti al Concorso Presepi nelle Scuole Primarie e dell'Infanzia del Friuli Venezia Giulia, che alla fine del periodo natalizio vede svelati i suoi vincitori nella sede di Udine della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Tutti i dettagli su [www.presepifvg.it](http://www.presepifvg.it).

## **SAGRA GASTRONOMICA - USAGO**

*Quattro quintali di rane per la sagra*

Una delle feste più popolari della zona si è conclusa ieri a Usago di Travesio: la sagra delle rane. I festeggiamenti, che ripetono una tradizione da oltre cento anni, sono stati organizzati dalla Pro Travesio a cura dei signori De Zorzi e Agosti, rispettivamente presidente e vicepresidente della Pro loco.

Il programma ha avuto inizio il giorno di Pasqua con l'apertura dei chioschi e ristorante Pro Travesio con degustazione di un piatto unico: rane, uova, formaggio Montasio e vini tipici della zona. Le rane degustate quest'anno (circa 4 quintali) sono giunte dalla Bulgaria per l'impossibilità di trovarne un quantitativo sufficiente in zona e in Italia: tutte selezionate a cosciotti di una squisitezza eccellente. Il vino oltre il nostrano c'erano quelli del Collio: Tocai, Verduzzo, Riesling, Merlot Cabernet.

Ad allietare la giornata varie bancarelle e una piccola mostra di attrezzi agricoli, nonché parco divertimenti. La giornata di ieri è stata caratterizzata dalla corsa delle rane, con l'assegnazione della coppa al vincitore; rottura delle pignatte, cuccagna e giochi vari con ricchi premi...

(da *Il Gazzettino*, 1 aprile 1970).

Michele ZANETTI

# La biodiversità urbana delle città fluviali

Flora e fauna a Portogruaro, Sacile e Pordenone

U

## La biodiversità urbana: che cos'è

Di biodiversità ormai si parla quotidianamente su ogni mezzo d'informazione. Al punto che la stessa, da entità ignorata per secoli, se non addirittura per millenni, è diventata una sorta di tormentone ricorrente. Nonostante questo, tuttavia, c'è ragione di credere che numerosi siano i cittadini che ancora non hanno ben chiaro il concetto sotteso da questo termine. Biodiversità significa, letteralmente, "diversità di forme viven-

ti"; in altre parole ricchezza di organismi viventi che convivono in un determinato contesto ambientale, che appartengono ad uno stesso habitat o ad una specifica area geografica. E, ancora, che afferiscono ad una certa tradizione culturale, ad una determinata cultura contadina e così via. È comunque chiaro che i riferimenti alle realtà naturali e a quelle antropiche vanno tenuti distinti. Nel senso che esiste una "biodiversità naturale", formata dalle specie di organismi selva-

tici ed una "biodiversità antropica", formata, invece, dalle specie e dalle varietà di piante e di animali coltivate od allevate. La biodiversità di cui si occuperà il presente articolo è di tipo naturale, ma afferisce ad un habitat propriamente antropico, come appunto un insediamento urbano. Ci si occuperà, in altre parole, delle specie di piante e di animali selvatici che convivono con l'uomo, essendosi insediate in ambiente urbano e dunque condividendone l'habitat più tipico.



Garzetta (*Egretta garzetta*) in un centro abitato. Fotografia di Bruno Dentesani.

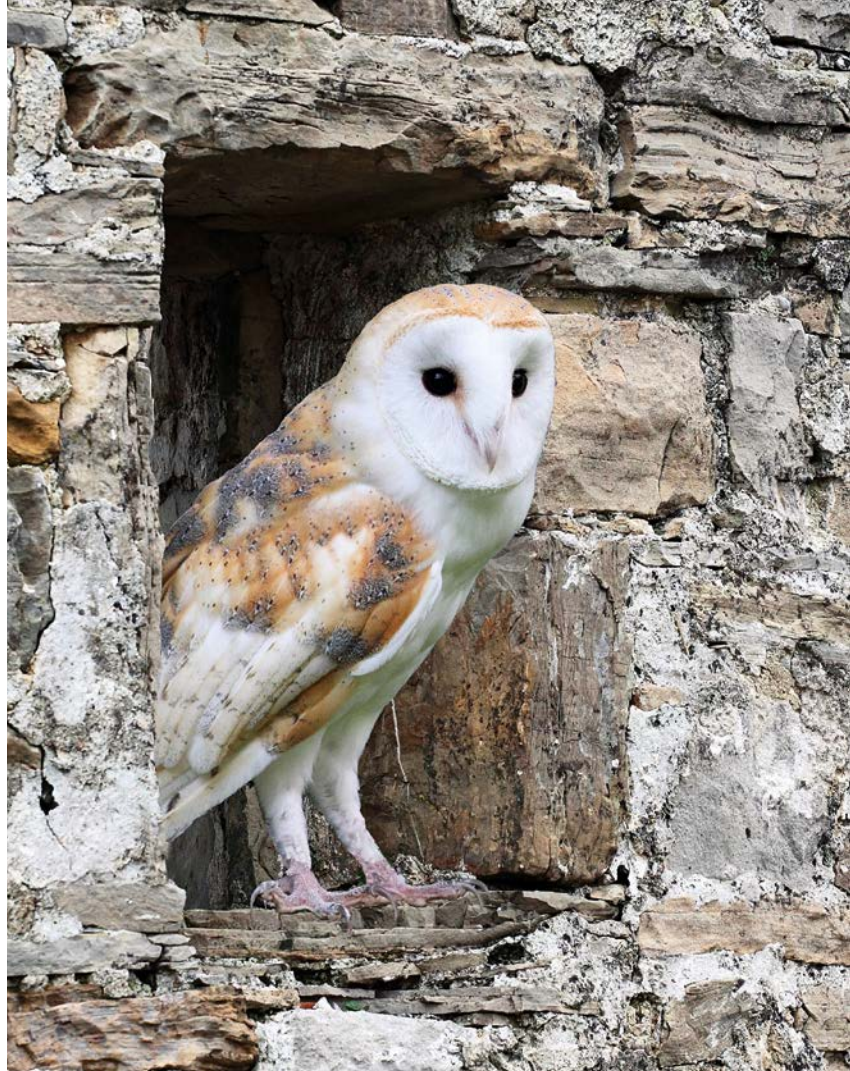
Scorcio sul Lemene con i riflessi delle quinte urbane a Portogruaro.

Questa precisazione potrà peraltro orientare i più a considerare elementi di questa speciale biodiversità le piante coltivate e messe a dimora negli spazi del verde pubblico e privato; oppure gli animali allevati e presenti in stato di semi libertà nello stesso ambiente urbano. Invece non è così, perché il riferimento, in questo caso, riguarda gli organismi “clandestini” e dunque le piante e gli animali selvatici che, grazie alla loro capacità di adattamento, sono riusciti a colonizzare proprio l'habitat che l'uomo ha riservato, pressoché in esclusiva, a sé stesso e dunque la città.

Ma esistono organismi di questo tipo? Si chiederà qualcuno. La risposta è: certo che sì e l'orto botanico selvatico delle città può contare centinaia di specie e non è meno ricco del suo giardino zoologico selvatico. E se il cittadino non se ne accorge è soltanto perché la sua cultura naturalistica è limitata o assente e la sua conseguente capacità di osservare è decisamente modesta.

### **Quali parametri d'ambiente incidono sulla qualità della biodiversità urbana**

L'ambiente urbano, come s'accennava in precedenza, presenta caratteri di elevata specialità. Esso potrebbe essere paragonato ad un habitat di piccole gole rupestri con temperature medie relativamente elevate. Pareti rupestri più o meno ricche di interstizi sono, infatti, i muri degli edifici e ai *canyons* sono assimilabili le vie urbane, con



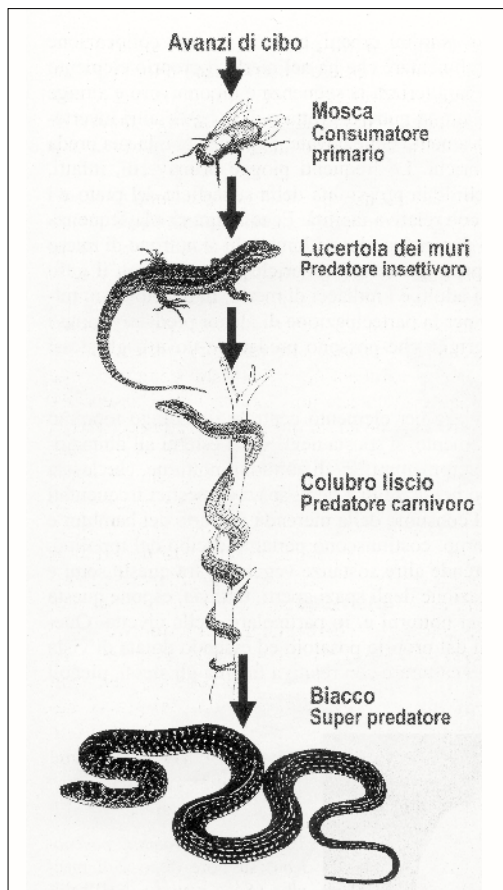
Barbagianni (*Tyto alba*) in città. Fotografia di Bruno Dentesani.

le stesse pareti e le pavimentazioni che, per effetto del riscaldamento domestico invernale o dell'insolazione estiva, presentano una temperatura mediamente superiore di circa 2°C rispetto al circostante ambiente rurale.

La flora e la fauna urbane, dunque, sono soprattutto di tipo interstiziale, nel senso che colonizzano le fessure, le crepe, gli interstizi, le cavità e le nicchie di muri, tetti, pavimentazioni e così via.

Risulta peraltro evidente che la diversificazione dell'habitat urbano costituisce un presupposto importante per una biocenosi ricca e diversificata. Così, se nel contesto di un centro storico sono presenti giardini, parchi storici, siepi, viali

alberati e magari prati e corsi d'acqua, la comunità vivente selvatica ne risulta notevolmente arricchita. Volendo dunque esprimere in sintesi i presupposti per una biodiversità urbana ricca e importante si può affermare che la presenza di edifici storici, con molte nicchie, di aree verdi e di corsi d'acqua contribuisce a offrire risorse d'habitat a una diversificata flora selvatica, sia di tipo autoctono che alloctono naturalizzato. Questa stessa, quindi, offrirà a propria volta opportunità d'habitat e risorse alimentari agli organismi animali erbivori e insettivori. Questi ultimi, infine, saranno la componente che attira e consente l'insediamento di organismi predatori carnivori.

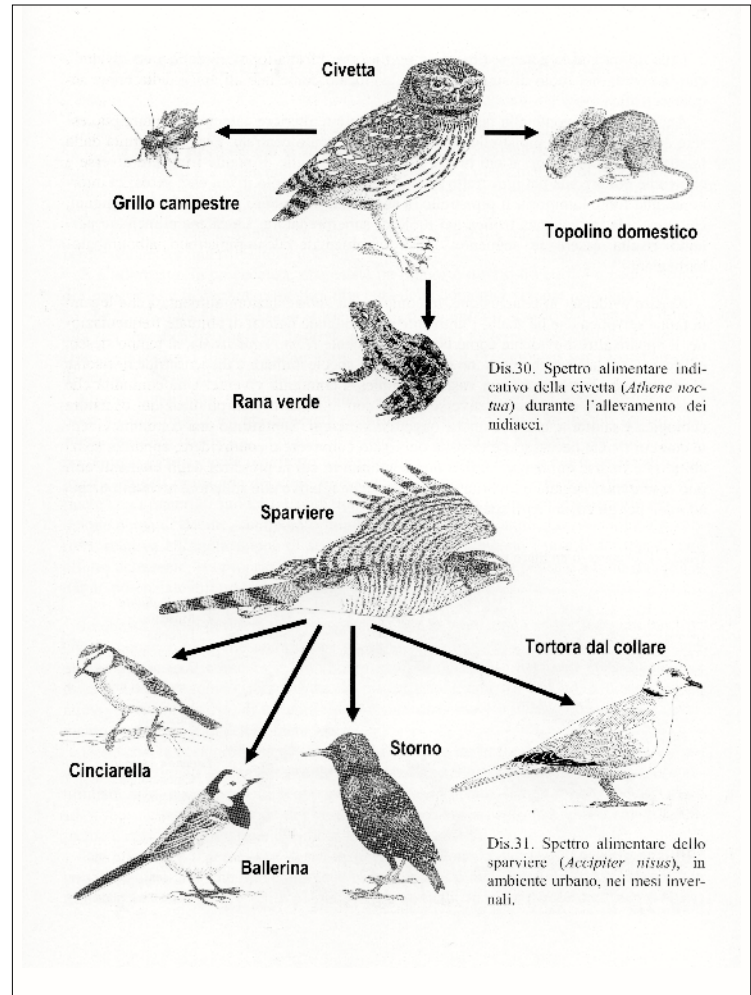


Breve catena alimentare dell'habitat urbano dei muri, dei ruderi e dei cortili, con la base alimentare costituita dagli avanzi di cibo dell'uomo, la mosca domestica nel ruolo di consumatore primario, la lucertola dei muri nel ruolo di predatore insettivoro, il colubro liscio nel ruolo di predatore carnivoro e il biacco nel ruolo di superpredatore (da Zanetti 2018).

Considerando la biodiversità urbana in termini propriamente ecologici ecco allora che si potrebbe delineare una "piramide ecologica" della città, riferita ai soli abitanti selvatici. Nella figura piramidale, pertanto, verrebbero collocate alla base i produttori, con tutte le specie di piante presenti e la relativa biomassa. Nei livelli sovrastanti, invece, troverebbero spazio i consumatori e dunque, dopo gli animali erbivori, i predatori carnivori e infine i necrofagi e i decompositori. Indubbiamente un esercizio, quest'ultimo, di notevole interesse didattico.

### Significato e importanza socio-culturale della biodiversità urbana

A questo punto la domanda che è lecito porsi è comunque quella del significato e dell'eventuale importanza della biodiversità urbana. E inoltre potrà sorgere qualche dubbio tra quanti non siano cultori delle scienze naturali e dunque tra la quasi totalità dei cittadini. Anche perché è chiaro che la prima e spontanea associazione del concetto riguarda le specie la cui presenza interferisce con quella dell'uomo, rendendo assai meno gradevole la sua vita in città. In-



Spettro alimentare della civetta (sopra) durante l'alimentazione dei nidiacei e spettro alimentare dello sparviere (sotto) in ambiente urbano nei mesi estivi (da Zanetti 2018).

setti come la zanzara comune o, peggio, la zanzara tigre, come lo scarafaggio o il tarlo dei mobili e mammiferi come la pantegana o uccelli come il colombo torraio sono indubbiamente elementi negativi della biodiversità urbana. In realtà, se queste sono le specie che debbono essere contenute, è proprio con il contributo delle altre numerose presenze che tale obiettivo può essere, almeno in parte, raggiunto. In ogni caso l'importanza ecologica e socio-culturale della stessa biodiversità urbana prescinde da queste valutazioni per considerare, invece, altri e più



Il gatto domestico, diffusissimo in ambiente urbano, svolge il ruolo ecologico di predatore generalista. Può fare strage di uccelli vicino alle abitazioni; ecco uno storno abilmente catturato mentre si leva dall'erba che celava l'insidioso felino (da Cova C., *Ornitologia pratica*, Milano, 1965).

interessanti aspetti.

Il primo è di natura propriamente ecologica e riguarda un dato di fatto: la presenza di piante e animali presuppone l'esistenza di un ambiente sano; e se l'ambiente è sano e dunque poco inquinato per le piante e per gli animali selvatici, a maggior ragione lo è per l'uomo. Un certo numero di piante e di animali presenti nell'habitat urbano assumono, infatti, il ruolo di indicatori ecologici. Un ruolo, quest'ultimo, che l'uomo ha sempre trascurato e che invece si rivela spesso importantissimo per verificare la vivibilità dei suoi habitat.

Specie floristiche come le idrofite – le piante acquatiche – rivelano che l'acqua che scorre tra le mura urbane non è satura di inquinanti di natura chimica od organica. I licheni crostosi delle tegole confermano che l'aria urbana non è inquinata, se non a livelli minimi,

dall'anidride solforosa. E quanto agli animali, le specie di anfibi (rospi, raganelle, rane), di uccelli e di mammiferi insettivori, confermano che l'ambiente non è avvelenato da pesticidi o da reflui aerei dannosi.

Ecco allora che un ambiente urbano ricco di biodiversità conferma la propria vivibilità anche per l'organismo che più d'ogni altro ha avvelenato, con le proprie attività, l'aria, l'acqua e il suolo, oltre che sé stesso.

A tutto questo si aggiunge l'aspetto socio-culturale.

Tutti si sono accorti che i passeri sono quasi del tutto scomparsi dalle città friulane e venete. Si sono accorti che è mancata la "musica domestica" più tipica dei nostri insediamenti e dunque i loro richiami; e che le città, senza i passeri, non sono più le stesse. Ecco allora che la presenza di una ricca e visibile fauna urbana divie-

ne elemento di arricchimento e di maggior gradimento dell'habitat dell'uomo. Perché la primavera non sarebbe più tale se non ci fosse il canto crepuscolare o mattutino dei merli ad annunciarla. E perché senza il canto delle civette, le notti d'estate non avrebbero più lo stesso fascino. E, ancora, che i bambini sarebbero costretti ad imparare la Natura come realtà virtuale, anziché conoscerla direttamente nei cortili, sui prati e nei parchi urbani.

Queste sono allora, in sintesi estrema, le ragioni per cui la biodiversità urbana costituisce un valore aggiunto importante per le città della pianura veneto-friulana. E dunque un elemento da conoscere, da custodire e, ovunque sia possibile, da incrementare.

### Tre città d'acqua

Si è ritenuto fosse interessante per il lettore, dotato di una specifica sensibilità verso questo tema, esaminare la dotazione di biodiversità di tre distinti insediamenti urbani di Veneto e Friuli.

La scelta è caduta su tre città d'acqua, dunque su Portogruaro, Sacile e Pordenone, le cui caratteristiche urbane, geomorfologiche e architettoniche presentano oggettive affinità.

Ecco allora che nel seguito verrà proposta, in sintesi estrema, una breve descrizione della biocenosi urbana per ciascuna di esse (per Udine il lettore potrà rivolgersi all'ottima pubblicazione *Vie d'Acqua a Udine* edita dal Museo Friulano di Storia Naturale nel 2008).

## Portogruaro

Portogruaro è una piccola città di provincia, appartenente alla Città metropolitana di Venezia e collocata a breve distanza dal confine veneto-friulano, nella Bassa pianura veneta. Il suo centro storico è attraversato dall'alveo del fiume Lemene, piccolo corso d'acqua di risorgiva le cui sorgenti si trovano nella media pianura friulana occidentale. L'alveo fluviale, che attraversa il centro storico con orientamento nord-sud, presenta un andamento rettilineo e specchia quinte di edifici d'epoca rinascimentale.

Proprio la presenza di edifici storici, ricchi come tali di nicchie e al tempo stesso circondati da giardini talvolta affacciati alla sponda fluviale, determina una ricca presenza di organismi selvatici. La componente floristica è caratterizzata da specie ruderali la cui presenza si osserva in genere sui vecchi muri; in questo caso esposti al diretto contatto con la corrente fluviale.

Tra le altre specie sono frequenti la vetriola comune (*Parietaria officinalis*), il celidonio (*Chelidonium majus*) e alcune piccole felci come l'asplenio tricomane (*Asplenium trichomanes*), l'asplenio ruta di muro (*Asplenium ruta-muraria*) e il capelvenere (*Adiantum capillus-veneris*). Nell'alveo del Lemene la flora è invece composta da idrofite e appare relativamente semplificata, con ampia prevalenza di brasca

Il centro storico di Portogruaro.

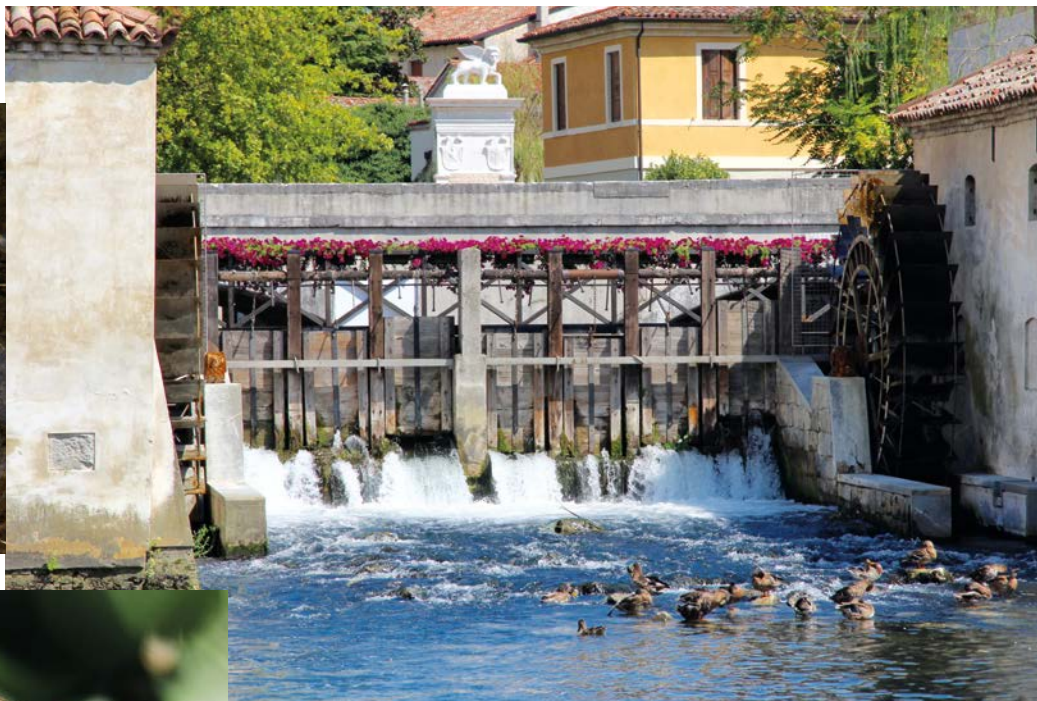




Cefali nelle acque del Lemene a Portogruaro.



Lucertola dei muri con la preda.



I mulini sul Lemene a Portogruaro.

delle lagune (*Potamogeton pectinatus*), che tuttavia si interrompe in alcuni tratti del centro storico a causa della notevole quantità di detriti depositati sul fondale.

Notevole, nel tratto immediatamente a valle dei Mulini, la presenza di un gigantesco platano ibrido (*Platanus hybrida*) a portamento policormico.

Più varia e interessante risulta la componente faunistica, che annovera anche specie non molto frequenti nella bassa pianura veneta. La componente acquatica, ad esempio, è formata da cavedani (*Leuciscus cephalus*) anche di notevoli dimensioni, da rare anguille (*Anguilla anguilla*) e da cefali (*Mugil cephalus*) che raggiungono il tratto fluviale del

centro urbano sospinti dal cuneo salino di marea che risale il fiume. I vertebrati che colonizzano gli edifici comprendono anfibi come il rospo smeraldino (*Bufo viridis*), rettili come la lucertola dei muri (*Podarcis muralis*) e uccelli come il rondone (*Apus apus*), il passero d'Italia (*Passer italiae*), la taccola (*Corvus monedula*) e la civetta (*Athene noctua*).

Tra le specie forestali e di prateria è interessante la presenza degli ofidi colubro liscio (*Coronella austriaca*) e biacco (*Hierophis viridiflavus*), mentre l'avifauna nidificante è rappresentata dalla capinera (*Sylvia atricapilla*), dal codiroso (*Phoenicurus phoenicurus*), dal fringuello (*Fringilla coelebs*), dal merlo

(*Turdus merula*), dal colombaccio (*Columba palumbus*) e dal picchio rosso maggiore (*Picoides major*), oltre ad altre specie. Si ricordano anche i mammiferi, con lo scoiattolo comune (*Sciurus vulgaris*), il cui insediamento è relativamente recente, la faina (*Martes foina*), la volpe (*Vulpes vulpes*) e alcune specie di chiroterteri, tra cui il ferro di cavallo minore (*Rhinolophus hipposideros*).

Frequente è la visita di specie opportuniste come il gabbiano comune (*Croicocephalus ridibundus*), che sosta talvolta numeroso sul tetto dei Mulini. Decisamente rara, infine, quella di specie alpine in migrazione come il picchio muraiolo (*Tichodroma muraria*).





Il centro storico di Sacile. Il salice piangente (*Salix babylonica*), non raro e spesso maestoso sulle rive del Livenza, è una specie ornamentale naturalizzata la cui lontana origine va ricercata nelle regioni temperate della Cina.

## Sacile

Sacile si colloca al limite superiore della bassa pianura friulana occidentale e presenta un bellissimo centro storico con resti di strutture difensive medioevali e una tipica architettura veneziana.

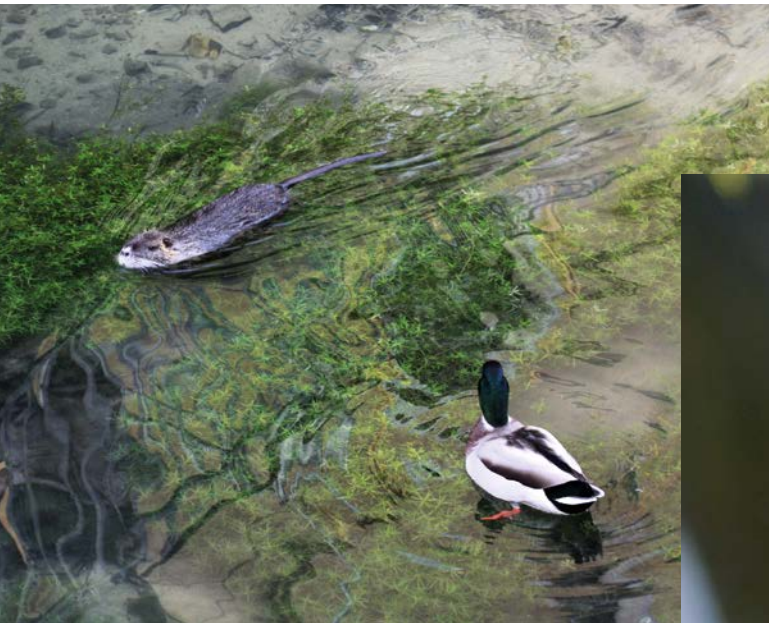
La caratteristica saliente dell'ambiente urbano sacilese, tuttavia, è rappresentata dal fiume Livenza, che a circa sette chilometri dalle sorgenti pedemontane attraversa l'abitato con un tipico andamento meandriforme raccordato da tagli artificiali. Nell'attraversamento urbano, a ridosso del nucleo storico dell'abitato, l'alveo fluviale appare percorso da correnti limpide e vivaci e accompagnato da folte siepi alberate di sponda. A queste si accompagnano vaste superfici prative

e la ricca flora ornamentale degli spazi occupati da parchi storici e dalle strutture a verde pubblico. Tutto questo fa della stessa Sacile una "città viva" e dunque ricca di presenze floro-faunistiche selvatiche, nonostante l'impatto che lo stesso insediamento urbano determina sull'habitat fluviale. Impatto che è facilmente riscontrabile dal ponte di via della Pietà, da cui nei periodi di magra si osserva un'impressionante campionario di rifiuti depositati sul fondo del fiume. Anche in questo caso la componente floristica vede prevalere le specie ruderali, con le mura storiche e i vecchi edifici che ne sono supporto tipico. Ma ancor prima di elencare alcune delle specie presenti è interessante citare due

componenti arboreo-arbustive che emergono dalle eterogenee formazioni di queste stesse.

Si tratta, in particolare, del fico (*Ficus carica*) e dell'ontano nero (*Alnus glutinosa*). La prima, termofila e rupestre, introdotta dal Medio Oriente in Epoca romana; la seconda, spiccatamente igrofila, è tipicamente legata alle sponde dei fiumi e dei ruscelli prealpini e di risorgiva.

Accanto a queste l'orto botanico spontaneo della città annovera numerose altre specie. Assai frequenti sono, tra le specie che colonizzano le pareti degli edifici, la felce capelvenere, l'asplenio tricomane, mentre risulta più rara la felce maschio (*Dryopteris filix-mas*). Frequenti sono, inoltre, la cimbalaria



Nutria e germano reale nelle acque del Livenza a Sacile.



Brasca delle lagune nelle acque del Livenza a Sacile.



Ghiandaia.

dei muri (*Cymbalaria muralis*), il dente di leone (*Taraxacum officinale*) e l'onnipresente vetriola comune. Ancora sulle vecchie strutture murarie si osserva la folta presenza dell'edera (*Hedera helix*) e quella meno frequente delle alloctone caprifoglio del Giappone (*Lonicera japonica*) e ligustro del Giappone (*Ligustrum japonicum*).

Sulle sponde urbane del fiume, talvolta esigue e sovrastate dagli edifici storici, sono presenti alcune specie di carici (*Carex acutiformis* e *Carex elata*), ma anche la forbicina comune (*Bidens tripartita*) e la nitrofila ortica (*Urtica dioica*). Nell'alveo del fiume, infine, dove il substrato appare libero da detriti, si sviluppano dense formazioni di brasca delle lagune e di erba gamberaia (*Callitriche stagnalis*).

Un cenno meritano, infine, per la componente floristica, le alberate di sponda, con salice bianco (*Salix*

*alba*), pioppo nero (*Populus nigra*) e platano ibrido, alternati con altre e numerose specie ornamentali naturalizzate.

Tanta ricchezza d'habitat e di flora determina, ovviamente, una parimenti ricca componente faunistica. Chi frequenta il centro storico abitualmente può osservare anfibi come il rospo comune (*Bufo bufo*) nei prati, negli orti e presso le siepi urbane, ma anche rettili come la biscia d'acqua (*Natrix natrix*). Gli uccelli sono presenti con alcune specie acquatiche legate al fiume, come il germano reale (*Anas platyrhynchos*), la folaga (*Fulica atra*), la gallinella d'acqua (*Gallinula chloropus*) e il tuffetto (*Thachybaptus ruficollis*), tutti nidificanti.

Altre specie urbane sono la ballerina bianca (*Motacilla alba*) e la rondine montana (*Ptyinoprogne rupestris*), che ha scelto il campanile del Duomo come posatoio principale e che nidifica nel centro

storico. Più rara, invece, è la presenza del cormorano (*Phalacrocorax carbo*), che insidia i cavedani presenti nelle acque del fiume. Ancora per la componente degli uccelli, i dominatori dell'habitat forestale urbano sono i corvidi, con la ghiandaia (*Garrulus glandarius*), la gazza (*Pica pica*) e la cornacchia grigia (*Corvus corone cornix*), ma sono presenti anche il picchio rosso, la cinciallegra (*Parus major*), il pigliamosche (*Muscicapa striata*) e numerose altre specie.

Infine, i mammiferi che, con l'immane e cosmopolita ratto norvegico (*Rattus norvegicus*) e con lo scoiattolo, sono rappresentati anche da una specie alloctona e di insediamento relativamente recente come la nutria (*Myocastor coypus*). Roditore pulitissimo, quest'ultimo, che sembra trovarsi a proprio agio nuotando tra i branchetti di germano reale in pieno centro storico.



Il centro storico di Pordenone.

## Pordenone

Pordenone è una graziosa città della bassa pianura friulana occidentale lambita dalle acque del fiume Noncello, affluente del Meduna. Il centro storico si colloca precisamente su un dosso alluvionale collocato sulla sponda destra del fiume e presenta una particolare ricchezza di situazioni ambientali. Nel mosaico di habitat relativo al centro storico sono infatti presenti diversi giardini, parchi ricchi di alberature e dotati di ampi spazi prativi, rogge e stagni di relativa ampiezza. Ne consegue che la dotazione di biodiversità dello stesso agglomerato urbano risulta decisamente interessante, sia per gli aspetti floristici che per

quelli faunistici.

A tutto questo si affiancano quindi le folte cortine arboree riparie e gli intricati arbusteti igrofilo del Parco del fiume Noncello, che risulta complementare in termini ambientali rispetto all'abitato storico.

Con riferimento alla flora urbana, la prima componente è dunque quella di sponda, con presenza di alberature formate da salice bianco, pioppo nero, ontano nero, cui si affiancano altre specie, talvolta naturalizzate, come l'alloro (*Laurus nobilis*) e le alloctone robinia (*Robinia pseudoacacia*) e gelso bianco (*Morus alba*).

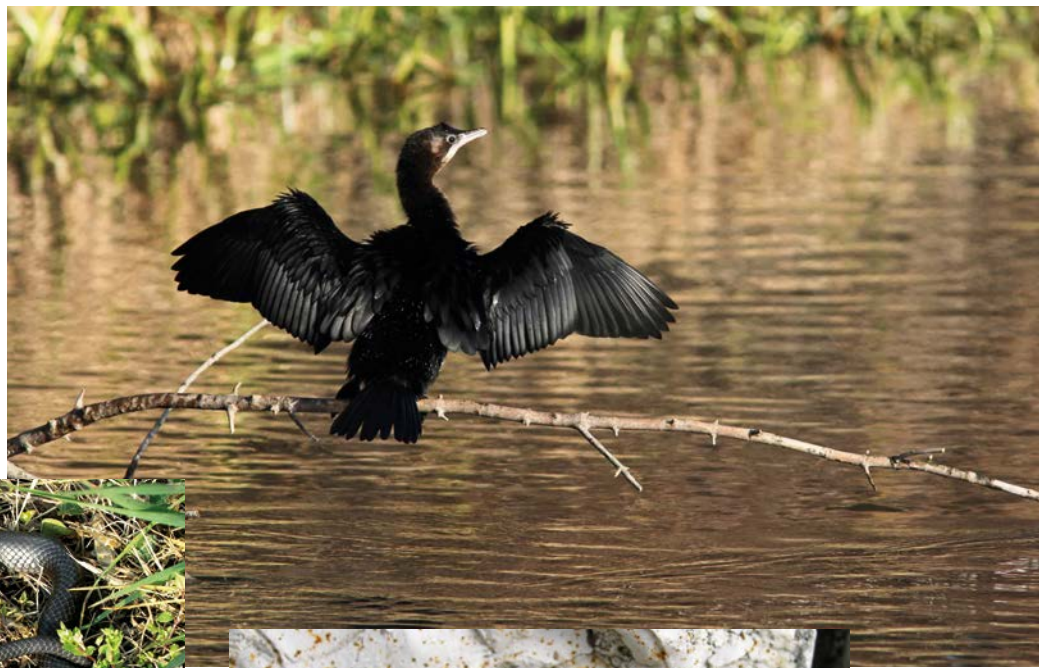
Particolarmente folto e ricco è il corteggio arbustivo degli stessi bo-

schì di sponda, con il salice cenerino (*Salix cinerea*) che si assiepa in dense formazioni lineari protese sull'acqua. Si osserva, inoltre, la sanguinella (*Cornus sanguinea*), il pallon di maggio (*Viburnum opulus*), la frangola (*Frangula alnus*), il sambuco (*Sambucus nigra*) e lo spin cervino (*Rhamnus catharticus*).

A queste stesse formazioni si aggiunge quindi la flora propriamente acquatica, con la brasca delle lagune, l'erba gamberaia, il nasturzio (*Nasturtium officinale*) e la sedanina (*Berula erecta*), queste ultime presenti nelle rogge che attraversano l'abitato storico.

Infine, la flora propria dell'abitato, con la felce cedracca comune

Marangone minore.



Biacco.

Rospi smeraldini.



(*Asplenium ceterach*), rara sui muri umidi, la bocca di leone (*Antirrhinum majus*), poco frequente sulle vecchie mura soleggiate, il geranio nodoso (*Geranium nodosum*) e la latrea comune (*Lathraea squamaria*), molto rari in ambienti di sottobosco, l'albero montano ontano bianco (*Alnus incana*), presente lungo le rogge del Parco San Carlo, l'ornamentale aglio napoletano (*Allium neapolitanum*), raro e naturalizzato e molte altre specie ancora. Anche la fauna risulta, come s'è detto, molto ricca. Con riferimento ai soli vertebrati si possono citare gli anfibi rospo comune, rospo smeraldino e raganella italiana (*Hyla intermedia*). Quindi i retti-

li natrice tessellata (*Natrix tessellata*), come le precedenti presentate tra la vegetazione di sponda del Noncello, mentre la tartaruga a guance rosse (*Trachemys scripta elegans*) è presente negli stagni urbani a seguito di introduzione antropica. Ricca è anche la componente degli uccelli, con la rondine comune (*Hirundo rustica*), il balestruccio (*Delichon urbica*) e la rondine montana nidificanti nel centro urbano, parimenti al barbagianni (*Tyto alba*) e alla civetta. L'avifauna forestale, che come tale frequenta i parchi e i giardini urbani, è presente con la capinera, il pigliamosche, il codibugnolo (*Aegithalos caudatus*), la cin-

ciallegra, il lù piccolo (*Phylloscopus sibilatrix*), il verdone (*Carduelis chloris*), il picchio rosso maggiore e numerose altre specie, tra cui gli onnipresenti corvidi. Presso le sponde del fiume e nelle sue acque è frequente la presenza delle specie già indicate per l'alveo del Livenza di Sacile, ma in questo caso con maggiore presenza di ardeidi, come la nitticora (*Nycticorax nycticorax*), la garzetta (*Egretta garzetta*) e l'airone cinereo (*Ardea cinerea*). Non mancano, infine, i cormorani con il marangone minore (*Microcarbo pygmeus*), la cui presenza è dovuta all'abbondanza di fauna ittica e, in particolare, del cavendano.

## Considerazioni conclusive

Concludendo questa breve presentazione della biodiversità urbana delle tre città d'acqua riteniamo sia opportuno chiedersi cosa gli amministratori, e ciascun cittadino, possano fare per incrementare la complessità della stessa biocenosi urbana.

Si tratta, invero, di un quesito interessante, le cui risposte sono soltanto in apparenza scontate. Cominciamo allora dal governo del verde urbano. La conservazione e la manutenzione degli spazi verdi dovrebbero, innanzitutto, essere condotte con tecniche e con mezzi di assoluta compatibilità ecologica. Evitando, ad esempio, gli interventi in fasi stagionali sensibili o, peggio, l'impiego di diserbanti e di insetticidi. Il loro impiego, infatti, implica un apparente risparmio economico, ma presenta in realtà elevatissimi costi per l'ambiente e per la stessa salute umana. Se ad esempio si diserbano con prodotti velenosi le pavimentazioni urbane, scompare il rospo smeraldino e si interrompono importanti catene alimentari del suolo. Un danno che appare tanto più grave se si considera che nei livelli inferiori delle stesse catene alimentari si collocano insetti fitofagi e pronubi.

In secondo luogo è importante migliorare l'habitat urbano, arricchendo la fitodiversità dei parchi e dei giardini con piante erbacee, arbustive e arboree ricche di fioriture e di frutti a perdere. Gli stessi piccoli giardini, se liberati da conifere a foglia persistente risorgono a nuova vita e si illuminano di



Colonia di chiroteri della specie ferro di cavallo minore, a Portogruaro (Foto Maurizio Peripolli).

presenze faunistiche e di musiche naturali.

Infine, è importante conservare il patrimonio edilizio storico, evitandone per quanto possibile la sostituzione con architetture moderne incompatibili con la presenza della fauna interstiziale dei muri, dei sottotetti e dei tetti. Combattere i ratti con faine, barbagianni, allocchi e civette è assai più igienico ed economico che farlo con la derattizzazione chimica. Così come assai più utile per la salute umana è l'azione di controllo degli insetti da parte dei chiroteri e dei ragni, invece di quella chimica che avvelena ogni substrato, compresi orti e giardini.

Vivere in una realtà urbana ricca di vita selvatica migliora la vita dell'uomo, questo è un dato di fatto; anche per chi non apprezza particolarmente il cinguettio dei

passeri, il canto primaverile dei merli o quello invernale dei pettirossi.

### Bibliografia e sitografia

- Lapini L., Dall'Asta A., Bressi N., Dolce S., Pellarini P., 1999, *Atlante corologico degli anfibi e dei rettili del Friuli-Venezia Giulia*, Comune di Udine, Edizioni del Museo friulano di Storia naturale, Udine.
- Martini F., 2008, *La flora vascolare spontanea di Pordenone*, Museo civico Storia naturale di Pordenone, Comune di Pordenone Editore, Pordenone.
- Martini F., Poldini L., 1980, *Il paesaggio vegetale del fiume Noncello nell'area urbana di Pordenone*, Gortania, 2: 123-156.
- Parodi R., 2004, *Avifauna in provincia di Pordenone*, Provincia di Pordenone, Pordenone.
- Zanetti M., 2018, *Natura in città. La Biodiversità urbana nella Pianura Veneta*, Associazione Naturalistica Sandonatese, Noventa di Piave, Venezia.
- Perco F. (a cura di), 1994, *La fauna del Friuli occidentale*, Provincia di Pordenone, PN.  
<http://dryades.units.it/pordenone/index.php?procedure=area>  
<http://mitel.dimi.uniud.it/flora/>

Gabriele CAIAZZA

# Alle origini dell'acquavite in Friuli

*Une storie dute di trape e... di sgnape*

# O

«Oltre mezzo millennio... e non sentirlo!»: potrebbe esser questo un ottimo slogan per promuovere la grappa friulana, ovvero l'acquavite di vinaccia prodotta in regione.

Lontani derivati del germanico *krapa*, “uncino” (esito d'un'antica radice indicante l'essere adunco e l'afferrare), sono in friulano il femminile *grape* “erpice”, coi suoi derivati da *grap* “erpice minore” a *grapâ* “erpicare”, e il maschile *grasp* “grappolo”, coi derivati d'ambito vinicolo *raspolon*, *rascje*, *rascjet* ecc. e legato all'altro femminile friulano *graspe*,

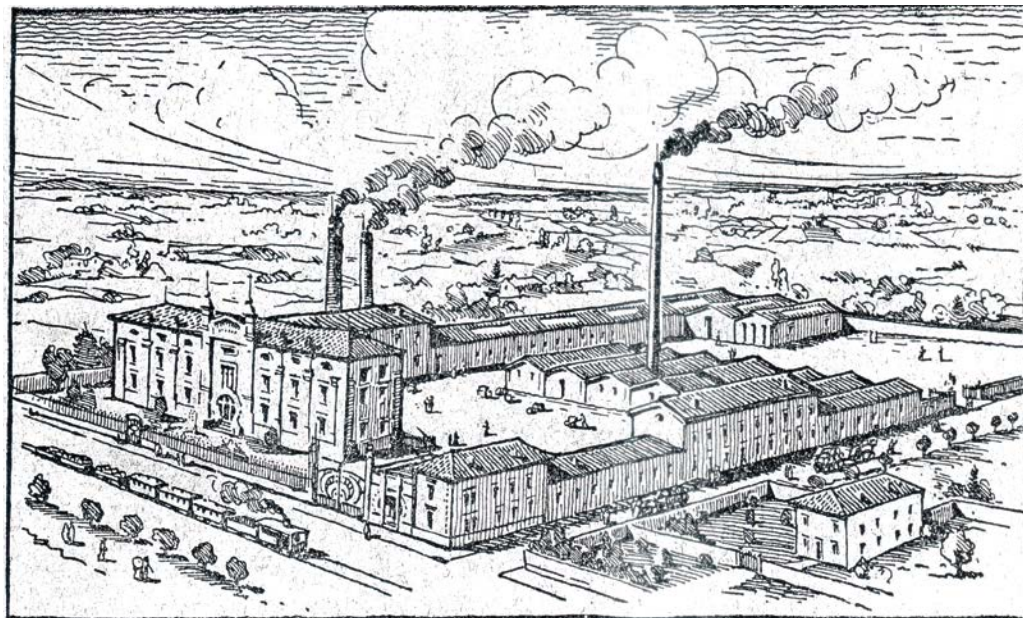
sinonimo sia di *trape* “vinaccia” che di *aghedivite* “acquavite” e all'origine del diminutivo moderno *graspìn* “bicchierino d'acquavite o grappa”, riecheggiato nell'italiano *grappino* “bicchierino di grappa”. D'altronde in Friuli il distillato di vinaccia ha forse il più alto numero di denominazioni diverse: le più comuni sono *sgnape*, dal tedesco *schnaps* “acquavite”, e *sgagne*, dallo sloveno *žganje* “acquavite”; almeno dal XV sec. c'è già il generico *aghedivite*, mentre l'ambivalente *trape* è detto versione friulana del veneto *trapa* connesso al tede-

sco *Treber* “vinacce”, ascendenze che non persuadono quanto il latino *trapetum* “frantoio, torchio”, «specie di torcolo» antico cui rinviò Antonio Zanon e ancor più suadente nella variante *trapes*. Dopodiché ecco *gnape*, *grapa*, *potoc*, *rachie*, *sgaide*, *sgaile*, *sghirle*, *sgrapa*, *snops*, *spali*... e l'ormai desueto *petès/petèz*, che significava soprattutto “grappa”, ma anche acquavite, liquore, bevanda alcolica o, con termine d'oggi, superalcolico: praticamente dimenticato, è forse la più antica denominazione locale dell'acquavite di vinaccia.



La distillazione clandestina della grappa raffigurata in un pannello di terracotta facente parte del *Troi de memorie* a Sammardenchia sopra Tarcento. È un percorso per immagini, con numerosi pannelli, in grado di stupire il visitatore che si inoltra fino a questo paesino della riviera tarcentina.

Spesso considerato voce triestina/veneta ed erroneamente accostato a parole in realtà lontane come l'italiano *peto* o la radice *peta*, è invece vocabolo di chiara ladinità, più facilmente imparentato con tutt'altri termini fra cui il latino *picta* "colorata" e diffuso dall'area carnico-cadorina a quella istriano-quarnerina, come dimostrano il cortinese *impetezà* "brillo" o il calco sloveno-istriano *peteš* "grappa", vicino al carnico *petèss* e al fiumano *petèss*, al tergestino *petèsse* (con *petèssèr* "bere alcolici"), al bisiaco *petezón* "beone" e alla più antica attestazione nota, d'area goriziana, del 1628: *peteze* «acquavite per favorire la digestione». Non a caso, il vernacolo di Gorizia di fine Ottocento comprendeva *petes(s)arie* "liquoreria" o, meglio, "grapperia"; e il concetto tornava nel friulano *petessànt* "bevitore di grappa" riportato dal *Nuovo Pirona* (1935) ed era ancora palese nel detto popolare «*cul vin e cul petez al pare vie la voe di lavorâ*» (1924). Nel vecchio *Vocabolario friulano* (1871) erano presenti *lambicc* «strumento che serve alla distillazione» e *lambicà* «far uscire pel lambicco, distillare», ma Jacopo Pirona, pur riportando «*aghe di vite*», non censì il più specialistico *petès*, considerandolo veneto o perché già uscito in Friuli dall'uso quotidiano, come oggi accade allo stesso *lambicà* o al simpatico *sgnapìn*, quasi del tutto soppiantati dai neologismi *distilâ* e *distiladôr*. Del corrispettivo italiano di *aghe divite*, gli etimologi dicono essere in uso almeno dal 1519 o, nella



La nuova sede udinese della "Distilleria Agricola Friulana" Canciani & Cremese. Dal periodico *La Panarie*, settembre-ottobre 1924, particolare.

forma solo in apparenza simile *acqua vita*, già prima del 1484: comunque sia, è dimostrato che in Friuli le cose sono un po' più antiche. Da tempo è infatti provato che la prima traccia documentaria nostrana finora giudicata attendibile risale al 1451: di oltre mezzo millennio fa, precede di più di trent'anni quella tuttora ritenuta la più antica d'Italia! Non sarebbe male si venisse a sapere...

### Le prime attestazioni

Circa cent'anni fa, G.B. della Porta rilesse per primo e regestò l'atto che contiene quel prezioso accenno poi ripreso da G.B. Corgnali e da G. Perusini: è il passaggio d'un testamento cividalese del 1451 in cui il notaio *ser* Enrico "fu" Everardo, dettando al collega Bartolomeo Guronì le proprie volontà, menziona fra l'altro «*unum ferrum ad faciendum aquam vite*», strumento chiaramente

destinato alla produzione di "acquavite" sicuramente in ambito domestico (visto ch'egli svolgeva tutt'altra professione), ma è tutt'altro che chiaro quale tipo di distillato s'indichi davvero. Anche se il documento pare la punta d'un iceberg molto più risalente, non è del tutto sicuro che rinvii proprio al distillato di vinacce, né è certo che il testatore possedesse un alambicco degno di tal nome; senza dimenticare che poteva essere alla ricerca di tutt'altro, come gli alchimisti...

Comunque in regione esistono altre testimonianze medievali relative alla grappa. La più antica nota dei sottoprodotti della vinificazione (raspi, vinaccioli, bucce, feccia) risale al 1433/4: Cristoforo de Fazio, *cameraro* della confraternita udinese di San Cristoforo, appunto d'aver effettuato una spesa «per una trapa di Toni Blaxon», per cui «non fo fato pato» e alla quale «fo





Publicità della Distilleria agricola friulana di Udine.

gitado sopra el vino guasto» (per farne... *petès!*). Corgnali lasciò intendere che potessero essere altrettanto alcoliche «certe acque (?) ricordate da un cancelliere nel 1471» a Cormons citando «*aquas decem, duas magnas, reliquas parvas*», secondo le trascrizioni del conte della Porta. Perusini rinvenne e acquisì a Ravenna una «tabella quattrocentesca con le tariffe dei dazi riscossi dalla dogana di Sacile», cioè contenente «l'elenco dei dazi da applicare alle merci di transito» per «l'antica

dogana» ovest «dello stato patriarcale friulano», da cui dedusse che nel XV secolo in Friuli «i distillati di vinaccia erano non solo largamente usati ma anche esportati!» Ancora Corgnali scoprì che su una «vacchetta» del 1515 del casato di Zucco era stata fra l'altro annotata una spesa di 4 soldi «per aqua de vitta et una incola» (ampolla). A Battistella riportò che nel XVI sec. «nella casa d'un ebreo in borgo Aquileia» a Udine «si fabbricava» acquavite «ex versia et vino putrido» (cercone e vino imputridito),

«non senza forti lagnanze dei vicini per il puzzo insopportabile che n'usciva».

### Storia plausibile, fraintendimenti e incertezze

Dunque, varie attestazioni provano – sia pur indirettamente – che l'annotazione del 1451 non è un *unicum*: nuovi «scavi» negli archivi, regionali e non, consentiranno di risalire ancor più indietro o quantomeno di accrescere il numero di citazioni tardomedievali. Va invece scartata quella da molti considerata la più antica: la «cronaca» dei festeggiamenti allestiti nel 1334 ad Aquileia (non a Udine) per il patriarca Bertrando è *fiction* letteraria edita da Francesco di Toppo vent'anni dopo i «Promessi sposi»! Ciononostante è verosimile che la distillazione delle vinacce possa essersi sviluppata nel corso dei secoli accanto a quella del vino, perlomeno dacché fu possibile ricavare «spirito» in maggiori quantità e in modo più economico da prodotti vili quali sono considerati gli scarti della pigiatura. Eppure, ogni tentativo di investigare nel passato più remoto si rivela infruttuoso: anzi, spesso si è costretti a smentire ipotesi altrui, apparentemente plausibili ma che un'analisi accurata rivela infondate. Innanzitutto, benché il malinteso continui a tramandarsi fin dal Cinquecento, è certo che l'iscrizione AQ·DEI·ET·V impressa su una tubazione plumbea d'età romana ritrovata presso le antiche terme di Monfalcone fu sciolta per errore come «Aqua Dei et Vitae» ma in

realtà non è che un “marchio” su un elemento di condotta idrica, senza connessione con le locali acque termali e tanto meno con la distillazione, cui era stata accostata grazie a un'arbitraria interpretazione confutata da Perusini. Più verosimile parrebbe l'affermazione di M. Pillon (1974) che «già nel VII secolo si conosceva una “*aqua vitae de vino albo*” (acqua di vita ricavata dal vino bianco)», ma al momento è inverificabile: resta la speranza di riuscire un giorno a dimostrarne l'attendibilità documenti alla mano.

### Favolistica

Per il resto, la maggior parte dei testi cartacei o *online* – non solo divulgativi – comincia affermando che un anonimo veterano romano del I secolo a.C. tornò dall'Egitto portandosi dietro un “impianto” (una sorta di *crisopèa* egizia, descritta nel II sec. ma già in uso da tempo) con cui riuscì a distillare le vinacce della vigna assegnatagli in Friuli: pare superfluo dire che da questo fantomatico racconto promanano solo echi di racconti tradizionali. Altra fantasia ricorrente nella “vulgata” sulla grappa: «secondo Luigi Papo», il primo alambicco funzionò in Friuli nel 511 d.C. grazie ai Burgundi giunti a Cividale dall'Austria, che distillarono vinacce anziché mele ottenendo la grappa. Fu Papo stesso a smentire chi tentasse di attribuirgli la trovata definendola «un buco nella storia» giacché «il Friuli forse neppure li conobbe, questi “Burgundiones”» e chiarendo esser stato C.M. Coalman a

Chiosco “condiviso” all'Esposizione Regionale di Udine: a destra, la parte dell'azienda Canciani & Cremese (Tipografia del Patronato, 1903).

245  
Udine 1903 - Tipografia del Patronato.



Chiosco delle Ditte Canciani-Cremese e Delsler Fot. Panini.  
Distilleria Agricola Friulana = Fabbrica Biscottini ed Amaretti.

Esposizione Regionale  
di Udine 1903.

citarli: questi ne aveva parlato nel 1968, ma l'idea s'era diffusa poi grazie alla *Storia dell'acquavite* di F. Brunello rinviante anche ad A. Zanon, cui per questo da allora altri assegnano la bizzarra idea! Teso a dimostrare la supremazia dei vini del Friuli su quelli francesi, Zanon aveva invitato a guardare ai viticoltori di Borgogna per la dedizione nel coltivare le viti e nel produrre e promuovere i vini, poi parlando «delle vinacce e de' raspi» aveva sottolineato «quanto utile anche da questi cavino... i Francesi singolarmente, estraendone l'acquavite ed il verdetto» (verderame): si trattò dunque d'un fraintendimento, ancor più verosimile se si osserva che Borgogna in inglese suona *Burgundy*... Meno dettagliata di quelle ricordate ma parimenti anonima, un'altra frase ricorre spesso su buona parte delle pagine web: «l'origine di questo distillato si perde nei bui meandri dei secoli medievali». Tratta da

un testo di T. De Rosa e R. Castagner, potrebbe considerarsi “brano d'autore”: nonostante l'ancor oggi diffuso ma del tutto erroneo luogo comune sulla “tenebrosità” medievale, l'originaria citazione prosegue assicurando che «comunque esso è nato certamente nelle regioni italiane settentrionali, da cui le polemiche sui suoi natali scambiate tra Piemontesi, Veneti e Friulani». Assunto finalmente condivisibile, al di là di qualsiasi lambiccamento!

### La grappa e l'alchimista

Pur essendo nota in Asia e nell'Africa nordorientale fin dall'antichità, la distillazione in effetti è patrimonio comune a molti popoli. L'acquavite però rimase a lungo quel che oggi si direbbe un prodotto “di nicchia”, condiviso quasi solo fra gli adepti dell'arte alchemica *tout court* e i primi cultori di quella che più tardi si sarebbe definita chimica farmaceutica: vero scopo dell'alchimista non era fabbricare l'oro



Verosimile raffigurazione della distillazione clandestina (*sgnape di fossâl, sgnape di riu*) in quest'opera di Darko che si trova nella Cantina Produttori di Cormons.



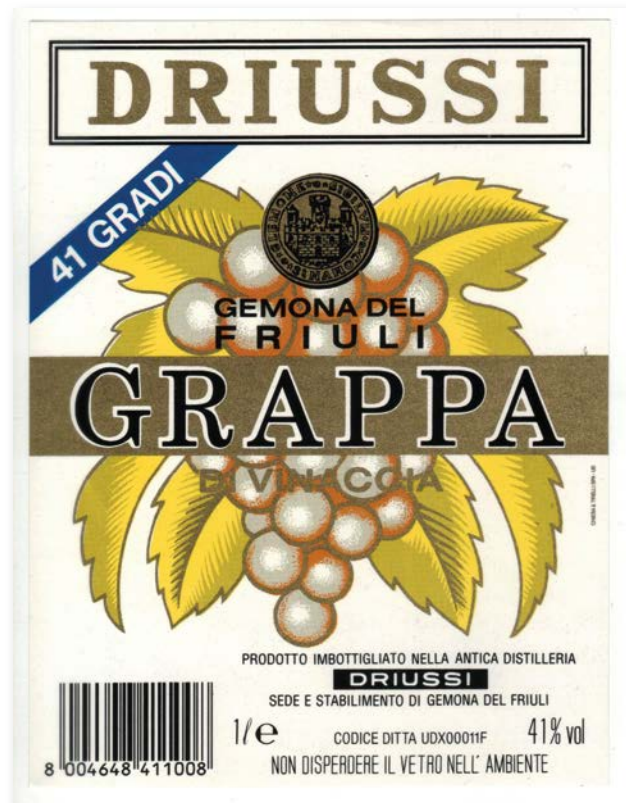
Bozzetto a tempera su carta per vassoio riprodotto una delle vecchie "icone" della Grappa Nonino di Percoto, qui ancora scritto Percotto (Officine E. Passero, 1954).

ma preparare medicinali efficaci, asseriva Paracelso, acutissimo sperimentatore che avrebbe introdotto la parola "alcol" come sinonimo di "spirito di vino" o *aqua ardens* e i cui trascorsi giovanili a Villach (dal 1502) potrebbero aver inciso non poco sulle sue future scelte "distillatorie", considerata la minima distanza dal Friuli sia dal punto di vista geografico sia sotto il profilo storico-culturale!

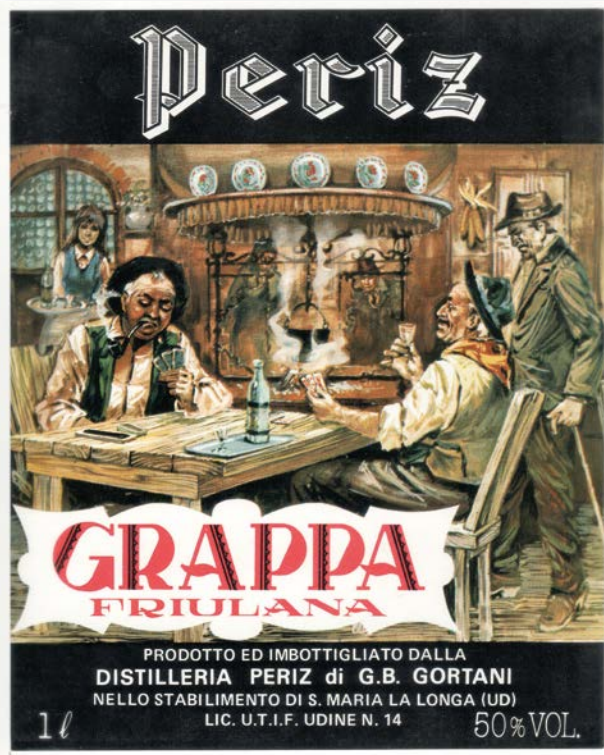
Non esistono studi specifici sull'"arte delle mescolanze" in regione fra antichità ed età patriarcalina, mentre in epoca veneta l'antenata della chimica moderna avrebbe fatto proseliti pure qui: da buoni precursori/collegi di Paracelso, sperimentatori e pensatori nostrani verosimilmente studiarono le trasformazioni delle sostanze più al fine di trovare il "farmaco" in grado di guarire ogni patologia («panacea») – magari allungando l'esistenza umana oltre i naturali limiti fisiologici: «elisir di lunga vita» – che allo scopo di trasmutare metalli vili in oro e argento mediante l'agognata ma sfuggente «pietra filosofale» (*alchimia*

nacque dall'arabo *san'a kîmiyyā* "arte della pietra filosofale"). Uno dei principali "canali" attraverso cui i segreti e la pratica del *lambicâ* giunsero e s'imposero anche in Friuli fu dunque l'*ars* alchemica: malgrado erronei presupposti teorici, favorì la messa a punto di metodi e ritrovati importanti come la distillazione e uno dei suoi più noti prodotti, quell'acquavite in grado di "divampare" benché liquida e trasparente come l'acqua, da cui mutuò parte del nome. Fra i nostri appassionati di discipline esoteriche non possiamo non ricordare almeno il coltissimo udinese Mar-

cantonio Lovisini e l'illustre portogruarese Giulio Camillo *Delminio*, "cervelloni" accanto ai quali, però, va forse inserito il succitato notaio Enrico d'Everardo, nel cui testamento compare quel «*ferrum ad faciendum aquam vite*» che forse usò in ambito alimentare o forse proprio alla ricerca della "quintessenza". Perfino tra le Clarisse di Udine, che per qualche tempo riuscirono a fare della forzata clausura una sorta di conventicola culturale e per giunta molto dinamica, pare circolassero trattati d'alchimia e non è escluso che nelle loro cucine si sia pure distillato.



Inconfondibile etichetta dell'acquavite di vinaccia un tempo prodotta dalla "Antica distilleria" Driussi di Gemona tuttora attiva (collezione G. Nonini, Buttrio). La grappa Driussi era nota in zona anche come "grappa dell'emigrante" perché era un "ricordo" di casa, ohimè non duraturo, che i tanti emigranti della zona portavano con sé. E ne trasportavano buone quantità le corriere che, settimanalmente, facevano la spola col Lussemburgo negli anni Sessanta dello scorso secolo. Era pure la "base" per una bevanda molto in voga anche tra le donne, il *café cu la sgnapa*, che, senza tema di esagerazione si sarebbe potuta spesso chiamare la *sgnapa cul café*.



Etichetta 'classica' della *Grappa Friulana* a suo tempo imbottigliata dalla Distilleria Periz nella sede di Mereto di Capitolo (collezione Geremia Nonini, Buttrio). Il disegno dell'etichetta è di Otto D'Angelo.



Etichetta per la distilleria Fattor (*Fatôr*) di Ronchis di Faedis disegnata da Otto D'Angelo.

### La grappa dei monasteri

Altro grande “tramite” per l'affermarsi del *lambiccare* in Friuli fu in effetti il mondo monastico, depositario di conoscenze e competenze spesso originate in altri tempi e differenti luoghi: data la stretta relazione che legava l'alcol alla medicina, anche nelle comunità religiose si considerava l'acquavite uno “strumento” importante per l'assistenza gratuita ai bisognosi, da sempre fra i compiti principali. Né possono non far riflettere le posizioni “strategiche” di alcuni antichi cenobi rispetto ad aree geografiche oggi famose come «zone a denominazione d'origine controllata»: per es. evidente è la “sinergia” fra l'abbazia rosacense, la quasi cinquantenne zona DOC Colli orientali del Friuli, la produzione vinicola DOCG “Rosazzo” e la grappa di

monovitigno da vinacce di Pignolo; e neppure lascia indifferenti che il santuario di Castelmonte sorga in sito eminente rispetto al Cividalese e alle Valli del Natisone, noti come “patria” non solo ideale della grappa nostrana.

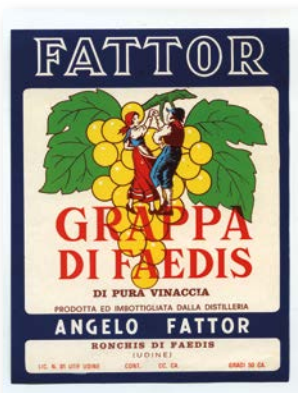
### Una produzione diffusa

Fra Quattrocento e Cinquecento la distillazione delle vinacce era comune in Friuli, tanto che a inizio XVI sec. mercanti stranieri vi venivano a procurarsi «acqua de vita»: «non par dubbio» si trattasse d'acquavite di vinaccia, poiché «non sembra nemmeno pensabile che il vino, insufficiente al consumo locale, venisse distillato in quantità tali da alimentare un commercio di esportazione» argomentò giustamente Perusini, ripromettendosi di pubblicare «integralmente in altra

occasione» un certo documento friulano. L'improvvisa dipartita glielo impedì, ma fra i suoi appunti rimase la parziale trascrizione d'un atto rogato dal notaio Antonio Belloni nel 1505 a Udine per conto del «cramario» Giovanni fu Giovanni «de Salypuso» (emigrante attivo forse a Salisburgo) giunto in Friuli da «Villano» (forse *Villaho*, cioè Villach, che nelle fonti medievali è *Villah*) per ricevere dall'ebreo Viviano di Spilimbergo i pattuiti «*barilia quatuor aque de vita bone et sufficientis*» e decisi a conferire al tedesco dimorante in Gemona *ser* Mattia Crogh la procura per chiedere il risarcimento del danno subito causa la mancata consegna «*totam quantitatem aque vitalis bone*». Nessuna sorpresa che a negoziare grappa fosse un merciaio ambulante carnico: già per Perusini



Publicità per una grappa di Tokaj nell'almanacco *Stele di Nadâl* del 1967. È una antenata delle grappe monovitigno.



Etichetta per la distilleria Fattor (*Fatôr*) di Ronchis di Faedis disegnata da Otto D'Angelo.

Simpatica etichetta di *Sgnape dal Checo*, *Riserve speciâl pai amis*, scritta in friulano: *Distilade, invecjade e mitude tal veri dale distilarie Aquilee di Flavio e Rigo Comar Aquilee (Udin)*.



«sembra che» i *materialisti* della Carnia «vendessero la “grapa” come medicamento con infusi di erbe»; poi G. Ferigo, studiando i migranti stagionali settecenteschi di S. Giorgio di Gorto, appurò che «erano in maggioranza mercanti di spezie e medicinali» – detti pure *aromàti* nelle fonti – ma «accanto ad essi» v'era «una minoranza di tessitori e sarti, *distillatori di acquavite* e muratori, che si dirigeva in Istria», così come da altre zone raggiungevano il Friuli e Venezia, o valicavano le Alpi muovendosi per “le Germanie”, la Slovenia e oltre. Papo aggiunse che prevalentemente «portavano in giro... la grappa con infusi d'erbe» – oggi direbbe *aromatizzata* – al preciso scopo di fornire un mezzo «per curare cento malanni o per cercare di prevenirli».

## Il modo di “lambiccare”

L'«strumento» usato nel XVI-XVII sec. in Friuli «per fare l'acquavite, che si fa dal vino, ò dalla sua feccia» doveva somigliare a quello «che in Germania chiamano “vescica”», peraltro l'«istesso lambicco» con cui si producevano «tutti li ogli delli Aromati», secondo il «modo di “lambiccare”» allora «in uso... in tutte le spetiarie di Germania»: così scrisse il mediconaturalista Pietro Andrea Mattioli nel breve saggio dedicato prima del 1565 al «modo di distillare le acque da tutte le piante» che poi inserì in appendice ai suoi *Discorsi su Dioscòride* a partire dall'ottava edizione. Allora non lavorava più come *protomedico* della Contea di Gorizia, della quale aveva però perlustrato i territori per «osservare e descrivere... le

specie vegetali» e «l'utilizzo delle stesse da parte della popolazione e le abitudini alimentari dei luoghi». Anche in altre parti dell'opera il botanico decantò le proprietà dell'acquavite e dopo di lui fece lo stesso il “cosmografo” pordenonese Giuseppe Rosaccio, padre del «piccolo almanacco con le previsioni dell'annata» giunto fino a noi come «il Barbanera»: egli distillava con infusi d'erbe l'acquavite che poi vendeva ai clienti e in una delle sue composizioni (1621), disquisì pure su «la distillatione di estrarre l'Acque, et Olij da qual si voglia cosa, con la sua virtù per servirsene ad ogni occorrente infirmità», riportando la ricetta per l'«acqua di vita di mirabil proprietà» grazie alla quale il medico del re di Francia pare avesse ampiamente superato il secolo di vita.



Publicità secondo la moda dell'epoca per la *Sgnape dal Checo*. Dalla rivista *Il Vino* del 1972.

### **Il settore si burocratizza**

In quel periodo, fatalmente, pure il mondo della distillazione finì per essere normato: a Venezia, nella cui Terraferma il Friuli rientrava dal 1420, si costituì ufficialmente nel 1601 l'«Arte dei aquavitieri e cafetieri», raggruppante produttori e venditori – anche ambulanti – di acquavite, caffè, ghiaccio e più avanti rosolio; come patrono fu

scelto Giovanni Battista, forse perché la grappa può far “perdere la testa”... I «Governadori a le Intrade» controllavano la nuova corporazione di mestiere solo per il dazio su caffè e ghiaccio: l'acquavite non era ancora gravata d'imposte! L'Arte poteva poi contare su una “rete” di alcune centinaia di rivendite più il «fontego de l'aqua vita», sede di undici *fornelli* distillatòri,

ubicato a così breve distanza dalla «fondamenta dei Furlani» e dalla «calle dei Furlani» da far pensare che fosse tutt'altro che accidentale tale prossimità fra il principale sito distillatorio della capitale e l'area urbana riservata proprio a *quei* sudditi... Da tempo comunque i distillati allietavano la mensa del patriziato e dei Dogi: così, a meno di vent'anni dall'erezione dell'Arte, fu «concessa licenza alli vendenti aqua di vita di poter eriger una *Scola*», dove l'“associazione di categoria” avesse formalmente sede e potesse fra l'altro «educare» i propri «mastri distillatòri» in erba.

### **Di trape e di puinte**

Se può sussistere il dubbio che fino al XVI sec. parlando d'«acquavite» non s'intendesse il distillato di vinaccia ma quello di vino, dal Seicento si trovano finalmente testimonianze chiare in favore del primo: tra il 1617 e il 1661 le vinacce furono ufficialmente riconosciute “fonte” di alcol e si dissertò apertamente sulla distillazione della vinaccia e della feccia dell'uva (la *puinte* dei friulani).

Ma questa è ancora un'altra lunga storia...

### **Fonti bibliografiche**

La principale bibliografia sull'argomento è reperibile a conclusione del saggio: G. CAIAZZA, *Stille di storia. Appunti sulla grappa friulana*, in E. COSTANTINI (cur.), *Storia della vite e del vino in Friuli e a Trieste* (Accademia italiana della Vite e del Vino – “Storia regionale della vite e del vino in Italia”, 9), Forum, Udine 2017, pp. 370-415.

Gabriele CAIAZZA

## *Tiere furlane*: neanche dodicenne e nondimeno enciclopedica!

### Oltre dieci anni di erudizione, fra tecniche, pratica e saperi tradizionali

Trenta numeri in un decennio supergiù: nell'era digitale, una media di circa tre uscite all'anno è un valore di tutto rispetto per molte riviste cartacee, ancorché non si possa a rigor di termini parlare di un quadrimestrale come parrebbe di primo acchito. La periodicità è stata infatti assai alterna: mediamente trimestrale fino al 20° numero, poi irregolarmente semestrale dal 21° al 25°, un'unica bimestralità nel caso del 26° e infine un'approssimata annualità per le ultime quattro uscite...

Quando “nacque”, nel giugno del 2009, *Tiere furlane* si presentò all'opinione pubblica come erede ideale di *Terra friulana*, bimestrale «di economia e tecnica agraria» il cui primo numero era stato pubblicato poco meno di cinquantatré anni prima, nel settembre-ottobre del 1956. In apertura del primo numero della nuova rivista, l'allora assessore regionale alle risorse agricole, naturali e forestali Claudio Violino dichiarò nell'editoriale che «proprio guardando» alle «gloriose pagine» di mezzo secolo prima era sorta «l'idea di *ridare vita alla testata*», innanzitutto «deitalianizzandone il nome» e

poi «affidandola a sicure mani di esperti», compreso «un segretario di redazione che porta il medesimo cognome del suo predecessore», chiaro riferimento a Ferruccio ed Enos Costantini: l'uno vero “deus ex machina” di *Terra friulana*, l'altro noto agronomo coordinatore editoriale di *Tiere furlane* fin dall'esordio.

Obiettivamente, il referente regionale ammise che *Terra friulana* era stata «fatta bene», anche perché «nel comitato di direzione aveva nomi come Domenico Feruglio (chimico, docente universitario, direttore della stazione chimico-agraria di Udine) e Guido Poggi, agronomo a 360 gradi, esperto tanto di zootecnia quanto di viticoltura», oltre appunto a «Ferruccio Costantini, un bel nome della cultura friulana, enologo, scrittore anche in friulano e, soprattutto, educatore». Ma la buona fattura del periodico era derivata anche dall'abile combinazione dei diversi elementi che ne costituivano il... palinsesto: «accanto ad articoli di economia e di tecnica agraria, che mai scadevano nel tecnicismo, vi era un occhio di riguardo per la nostra storia, e la copertina met-

teva sempre in valore un artista nostrano, talora un giovane che sarebbe divenuto famoso».

Caratteristiche che la “rinascenza” rivista volle in gran parte condividere e che a tutt'oggi la contraddistinguono, dacché furono esplicitamente messi in chiaro quelli che dovevano esserne i tratti somatici: non «una rivista tecnica perché tale aspetto è egregiamente coperto da altri periodici», ma «una rivista di “cultura del territorio”, dove, accanto all'attualità, potessero trovare spazio la storia, l'arte, la letteratura che la nostra terra ha saputo esprimere», giacché «chi legge deve apprezzare immediatamente il nostro passato»; e «non solo perché la storia è l'appagamento di una giusta curiosità circa le nostre radici, ma anche, o soprattutto, perché può essere un supporto di peso alla nostra immagine ... di gente che si è fatta apprezzare in tutto il mondo e che sa essere ospitale ... su un territorio che ha ancora molto da offrire», così come «dei prodotti friulani» visto che «un vino che ha il background culturale del Friuli, a parità di valore organolettico, ha qualcosa di più».



Fin dalla prima uscita di *Tiere furlane*, dalla redazione si ribadì questa sorta di concezione ampliata della microstoria: «sottolineiamo come i nostri avi, in ambienti fisici e sociali spesso ingrati, avessero messo le basi ad una cultura dell'alimentazione incentrata sui cereali, il vino, il formaggio (frequentemente *pecorino*, per quanto possa sembrare strano) e gli ortaggi», tant'è che proprio grazie «al loro lavoro, alla loro creatività, alle loro intuizioni, alla loro fantasia» e «non solo alla *sante scugne*» oggi disponiamo dell'ampia gamma di prodotti che con locuzione spesso abusata si usano definire «eccellenze dell'agroalimentare regionale», dall'*asino* alla *brova-da*, dalla *gubana* alla *pitina* e via discorrendo.

A proposito di pubblicità – «uno dei cardini su cui si regge l'economia attuale», però «divenuta tanto invasiva da risultare opprimente» – fin dall'avvio delle pubblicazioni si fece la scelta di riproporre su *Tiere furlane* gli inserti «di quando si chiamava *réclame*, quando era piacevole, discreta, con bei disegni e persino... *par furlan*». In tale contesto, il primo editoriale si concluse con «una certa trepidazione», ma anche «con la consapevolezza che far conoscere il Friuli, ai friulani e ai non friulani, sia la strada giusta per far crescere la nostra cultura dando argomenti alla nostra economia».

Nel secondo articolo di fondo, dato alle stampe nel settembre 2009 e significativamente intitolato *Storia, cultura, economia*, l'assessore riprese brevemente il

discorso per rispondere alle accuse di «un'impostazione troppo localistica» giunte al periodico nonostante il «buon successo di pubblico e di critica» fatto registrare alla prima uscita. Ripeté quindi a chiare lettere che «lo scopo di questa pubblicazione è principalmente culturale, ma con la finalità ... di giovare all'economia agricola attuale» precisamente «facendo conoscere il Friuli e la storia che c'è anche dietro i suoi prodotti attuali»; trattando quindi «dell'attualità agricola, in modo critico e propositivo» giacché «la critica non può escludere la proposta» e, pertanto, con l'apertura a «interventi, anche provocatori, purché dicano qualcosa di nuovo, portino idee, «aprano un dibattito» sul futuro dell'agricoltura regionale», sempreché dotati di «un minimo di spessore intellettuale, senza astruserie e astrazioni» e in grado di «esprimere concetti coi piedi per terra, su questa *Tiere furlane*», nella convinzione ribadita che «il futuro del Friuli è nell'economia locale» (successivamente, commentando gli esiti del primo numero, Violino avrebbe sottolineato «l'avvicinamento al territorio di alcuni autori: non la solita tiritera da dépliant od opuscolo turistico multicolor, ma sicura conoscenza dell'ambiente, una lettura attraverso i nomi di luogo, la coscienza del «vissuto» assai difficile di chi è stato prima di noi»; ribadendo la disponibilità del periodico a ospitare «analisi critiche, anche personali, dell'agricoltura friulana, con mente libera e rivolta al futuro»).

## Non solo apprezzamenti

Se da un lato continuarono a giungere in redazione apprezzamenti per la rinata/neonata testata, non mancarono altri giudizi sfavorevoli, alcuni dei quali si distinsero per causticità e vis polemica – motivo per cui in questa sede li si ripropone quali migliori esempi di contrarietà d'opinione.

Vennero criticate le pagine «patinate», fu definita «un lusso di cui si potrebbe fare a meno» (soprattutto con riferimento alle splendide fotografie e ai contenuti storici messi accanto ad «amenità varie»), uno «spreco di denari pubblici», «utile solo a chi la fa e viene pagato per farla» e si disse che «scorrerla» era operazione molto utile per capire «come si può fare una rivista sul nulla». Anche riuscendo, con fatica, a sorvolare sull'ironica simmetria arbitrariamente istituita fra splendide illustrazioni, studi storici e «altre amenità varie», o sul sentir screditare una professione faticosa come quella dello storico (considerando quanto la ricerca storiografica sia fondamentale, preziosa, insostituibile e non soltanto se considerata a posteriori, cioè nell'ottica dei risultati), tuttavia non si ritiene esatto definire «lusso di cui si potrebbe fare a meno» una simile realizzazione, tanto più nella consapevolezza che investire risorse regionali per fare cultura è tutt'altro che «spreco di soldi pubblici» e considerando che, quand'anche possa far lievitare i costi il fatto che una simile rivista sia inviata gratis a chiunque la richieda, ciò non ne scalfisce in

alcun modo la validità... tutt'altro! Per non dire che chiunque la "visiona" non può non rendersi conto anche solo sfogliandola (senza leggerla) che è possibile "fare" una rivista di agronomia, etnografia, folclore, storia locale, tradizioni popolari ecc. utilizzando i finanziamenti giustamente destinati alla cultura. Senza contare che forse bisognerebbe smetterla di considerare redditizio solo ciò che ha a che fare con la "divinizzata" economia dei nostri giorni e il suo ampio indotto di "cortigiani" (che redditizio lo è davvero solo per chi ne fa parte), tanto più in una regione come la nostra, ricchissima di scoperte ancora da portare a termine, visto che saranno impossibili finché le relative attestazioni giaceranno sepolte sotto terra o in centinaia di archivi tuttora inesplorati o quasi, essendo perlustrati o quantomeno sondati solo allorché uno dei pochissimi "matti" decide di immergersi, perlopiù di propria iniziativa e del tutto gratuitamente, ben lungi dall'essere remunerati per redigere articoli, saggi e riviste...

Incurante della realtà dei fatti e del buon andamento editoriale, nel marzo 2013 un critico friulano accolse il 16° *Tiere furlane* parlando di «rivista stupendamente inutile», caratterizzata da «bellissime fotografie, carta patinata e pesante, costosa impaginazione e moltissime pagine», ma contenente «articoli interessantissimi per chi li scrive, esercizi di bravura e competenza e ricerca e analisi da parte di chi viene retribuito

per farli» eppure non rispondenti «alle esigenze della gente», una rivista che «si sfoglia in 5 minuti, interessa a pochissimi fortunati e costa un pacco di soldi».

A distanza di un sessennio, restano le domande che ci si pose allora: perché una rivista che si occupa di scienze sociali e discipline umanistiche sarebbe «stupendamente inutile»? Chi dice che gli autori dei contributi sono «retribuiti per farli»? Chi può provare che la rivista «interessa» solo «a pochissimi fortunati»? Com'è possibile che di fronte a una siffatta rivista, *pensata per essere letta*, ci si possa limitare a sfogliarla «in 5 minuti», guardando solo le figure come fanno i bambini?

Nell'agosto successivo, riecco le critiche in occasione della presentazione del 17° numero: «una bella rivista, nel senso di patinata e ricca, carta pesante, belle foto e firme diverse per molti articoli. Viene distribuita gratuitamente, almeno a me così risulta. Quello che non capisco è l'utilità di spendere cifre enormi per articoli perlopiù rivolti al passato, alla storia, alle tradizioni; saranno anche interessanti, ma la domanda è: deve pagare l'ente pubblico? O non sarebbe meglio che il bilancio fosse in pareggio: chi la vuole, fare e leggere, se la paga».

Evidentemente a sua insaputa, era ed è proprio così: chi scrive per *Tiere furlane* non è pagato e quindi ci mette del suo. Se poi la cultura personale del fruitore (lettore, opinionista o altro) non concepisce l'importanza basilare delle scienze umane accanto a

quelle economiche, il problema è grave: senza studiare il passato, la storia e le tradizioni, come si mantiene la "memoria" di un popolo? Come si affronta consapevolmente il presente? E come si può anche solo ipotizzare di costruire il futuro? A meno che l'intento non sia quello di spossare quella collettività dei suoi ricordi per poterne poi fare quel che si vuole... Verosimilmente non doveva esser questo lo scopo delle polemiche, ma forse non lo sapremo mai; tuttavia – comunque stessero in realtà le cose – non si levarono più critiche di tal fatta.

### **L'Amministrazione regionale cambia, la rivista resta**

Mentre fino al 16° numero l'editoriale aveva continuato a esser sottoscritto da Violino, a partire dal 17° a firmarlo fu (tranne il 24°, uno "speciale") il nuovo assessore alle attività produttive, risorse rurali, agroalimentari e forestali Sergio Bolzonello: il vicepresidente della nuova Giunta portò avanti ugualmente bene l'iniziativa e tutti dovettero onestamente riconoscere che l'impostazione originaria non fu affatto tradita bensì, piuttosto, rafforzata.

Per quanto diametralmente opposta alla precedente sotto il profilo politico, la nuova Amministrazione regionale – cosa rara – decise di continuare a pubblicare *Tiere furlane* e il primo editoriale del nuovo assessore competente, nel luglio 2013, s'intitolò *La nostra Regione: un compendio di futuro*. Considerando i «variegati

contesti» in cui «si manifesta» il settore primario del Friuli Venezia Giulia, Bolzonello ne parlò come di «uno straordinario *unicum* che contiene specificità e tradizioni che devono essere tutelate e valorizzate all'interno di un coordinamento regionale» nel rispetto delle «sempre più limitate risorse pubbliche a disposizione» e nel contesto di «una razionalizzazione complessiva di tutte le strutture operanti nel settore», entro «una visione corale in grado di interfacciarsi con le altre attività produttive ed il turismo ... in un quadro di grande dinamismo», comprendente anche l'opportunità di «fornire strumenti conoscitivi che sappiano soddisfare le sempre più complesse esigenze del presente»: strumenti fra i quali piacque ritenere comprese anche le periodiche monografie dedicate alla terra friulana, in grado di fungere da cassa di risonanza di quella «visione di sviluppo nel medio-lungo periodo» indispensabile al «rilancio della nostra economia» regionale, al cui interno «il comparto agroalimentare rivestirà un ruolo da protagonista» contribuendo a «dimostrare come la nostra Regione è anche un "compendio di futuro"» oltre che il «piccolo compendio dell'universo» di nieviana memoria! Non a caso, durante il «mandato» di Bolzonello *Tiere furlane* seppe offrire ai suoi ormai affezionati lettori anche due numeri speciali: il 22° che, redatto in inglese, fu distribuito in concomitanza con l'*Expo2015*; e il 24° che, scritto in tedesco, fu invece dedicato e destinato alla vicina Austria.

### La linea non varia con la nuova Amministrazione

A partire dalla 28a uscita l'editoriale fu infine assunto da Sergio Emidio Bini, neo-assessore regionale alle attività produttive e al turismo: ancora una volta il passaggio dell'"onor di firma" non stravolse la linea della testata. Leggendo oggi la rivista se ne può ancora apprezzare la fedeltà all'originario intento di contribuire a «valorizzare e promuovere una terra di variegata bellezza capace di aprirsi all'ospite, di accogliere e di proporre un ampio ventaglio di possibilità a quanti la scelgono come meta da visitare»; rimane infatti «una rivista di cultura del territorio» che «racconta l'identità di questa regione» esattamente come «da molti anni contribuisce a far conoscere il Friuli e le sue diverse anime attraverso articoli che danno conto delle nostre origini, della nostra storia ma anche del nostro futuro»; giacché «di storia e di radici abbiamo bisogno perché il nostro passato è memoria per vivere il presente e affrontare il futuro; un passato che possiamo respirare nelle antiche vie di pellegrinaggio che attraversano il territorio e propongono un'offerta di turismo sostenibile, transfrontaliero ed accessibile a tutti o nei siti di inestimabile valore storico e culturale appartenenti al patrimonio Unesco», o ancora nel «patrimonio enogastronomico che rappresenta un'eccellenza con prodotti conosciuti in tutto il mondo». Così, mentre *Terra friulana* aveva



La copertina del primo numero di *Tiere furlane*, giugno 2009: storia, ambiente, paesaggio, lavoro... c'era già tutto.

presumibilmente sospeso le proprie pubblicazioni con la sesta uscita dell'ottava annata, nel dicembre del 1963, *Tiere furlane* sta oramai "compiendo" i suoi primi dodici anni e – se anche le future Amministrazioni regionali glielo permetteranno, continuando a farsene carico – intenderebbe superare di slancio il terzo lustro e puntare decisamente oltre. Numericamente parlando, fino a oggi gli articoli sono stati nell'insieme 387 (per una media di 12,90 a uscita e 32,25 all'anno), messi per iscritto da ben 201 autori/autrici (in tal caso le medie sono pari a 6,70/numero e 18,27/anno), per un "ingombro" totale di 3538 pagine (117,59/numero; 310/anno), illustrate grazie a 4493 fotografie (154,93/numero; 408,45/anno). Come a dire: una piccola enciclopedia di tecniche, pratica e saperi tradizionali!

**ONORE AGLI AUTORI**

Per completezza d'informazione, a conclusione di questa sintesi, si propone l'elenco completo (in rigoroso ordine alfabetico, cognome dopo cognome) di tutti gli autori e le autrici che finora hanno contribuito con i propri scritti all'affermazione di *Tiere furlane*:

1. Enrico Agostinis
2. Umberto Alberini
3. Moreno Baccichet
4. Marina Bandera
5. Franceschino Barazzutti
6. Delia Baselli
7. Cristina Basso
8. Ulderico Bernardi
9. Antonio Bellina
10. Giuseppe Berini
11. Giuliano Bini
12. Elisabetta Borgna
13. Giacomo Bortuzzo
14. Mario Braidot
15. Enrico Braidot
16. Massimo Buccheri
17. Gabriella Bucco
18. Stefano Buiatti
19. Elvio Bulfon
20. Floriana Bulfon
21. Luca Bulfone
22. Andrea Cadamuro
23. Michela Cafazzo
24. Gabriele Caiazza
25. Enrica Capitanio
26. Federico Capone
27. Clara Carboncich
28. Alessandro Carozzo
29. Lorenzo Casadio
30. Paola Cássola Guida
31. Benvenuto Castellarin
32. Giovanni Cattaruzzi
33. Costantino Cattivello
34. Giosuè Chiaradia
35. Paola Cigalotto
36. Lorenzo Cimenti
37. Giovanni Battista Cipolotti
38. Gianni Colledani
39. Cinzia Collini
40. Fulvio Colombo
41. Rinaldo Comino
42. Chiara Conte
43. Duilio Contin
44. Franca Cortiula
45. Susi Corazza
46. Giuseppe Cordioli
47. Renato Cosma
48. Stefano Cosma
49. Enos Costantini
50. Lucio Costantini
51. Daniele Čotar
52. Gabriele Cragnolini
53. Roberta Cuttini
54. Ian D'Agata
55. Alba Dal Nin
56. Antonino Danelutto
57. Marianna Deganutti
58. Riccardo De Infanti
59. Roberto Del Favero
60. Adelmo Della Bianca
61. Francesco Del Zan
62. Silvia De Marco
63. Bruno Dentesani
64. Laura Di Bidino
65. Dario Di Gallo
66. Tiziana Di Giusto
67. Vania Di Narda
68. Tarcisio Drosghig
69. Renato Duca
70. Elpidio Ellero
71. Gianfranco Ellero
72. Paolo Ermacora
73. Stefano Fabian
74. Alessandro Fadelli
75. Paola Fantin
76. Eleonora Ferrari
77. Giovanni Carlo Fiappo
78. Enrico Filaferro
79. Walter Filiputti
80. Riccardo Fioretti
81. Renzo Francesconi
82. Carlo Gaberscek
83. Vinicio Galasso
84. Giorgio Ganis
85. Alessio Geretti
86. Gabriele Gerometta
87. Licia Ghetti de Nobili
88. Andrea Giubilato
89. Luca Giuliani
90. Pierluigi Grandinetti
91. Roberto Grandinetti
92. Gian Paolo Gri
93. Lucio Guglielmin
94. Emma Gustafson
95. Franz Hlavac
96. Gisela Hopfmüller-Hlavac
97. Luciano Jacumin
98. Damiano Lazzarini
99. Jessica Leone
100. Luca Manfè
101. Franco Manzin
102. Maria Alberta Manzon
103. Chiara Maran
104. Andrea Marmai
105. Dario Masarotti
106. Claudio Mattaloni
107. Sandro Menegon
108. Giacomo Menta
109. Franca Merluzzi
110. Fabiano Miceli
111. Magda Minotti
112. Stefania Miotto
113. Lorenzo Mocchiutti
114. Laura Montina
115. Armando Mucchino
116. Luca Nazzi
117. Tiziana Novello
118. Dorothy Noyes Arms
119. Giuliano Orel
120. Francesco Orlando
121. Emanuela Ortis
122. Ruggero Osler
123. Dani Pagnucco
124. Elisa Pallavicini
125. Giovanni Battista Panzera
126. Giuseppe Parente
127. Paolo Parmegiani
128. Mauro Pascolini
129. Ivo Pecile
130. Stefano Pecorella
131. Luca Pellegrini
132. Lucio Peressi
133. Stefano Perini
134. Michele Peris
135. Gius. Perusini Antonini
136. Alessandro Pesaro
137. Carlo Petrini
138. Carlo Petrusi
139. Linda Picco
140. Gianni Pistrini
141. Luca Poggetti
142. Manuela Pol-Bodetto
143. Maria Cristina Pugnetti
144. Maurizio Puntin
145. Giovanni Puppatti
146. Carlo Puppo
147. Isabella Reale
148. Tiziana Ribezzi
149. Flavia Rizzato
150. Piera Rizzolatti
151. Christian Romanini
152. Carmen Romeo
153. Mauro Rottoli
154. Pier Paolo Sabbatini
155. Stefano Santi
156. Maria Santoro
157. Mariagrazia Santoro
158. Emilio Sartorelli
159. Silvia Savi
160. Egidio Screm
161. Giovanni Serafini
162. Sandro Sillani
163. Alessandro Simonetti
164. Mariolino Snidaro
165. Vincenzo Sogaro
166. Angela Someda de Marco
167. Franca Spagnolo
168. Antonietta Spizzo
169. Pieri Stefanutti
170. Fabio Stergulc
171. Raimondo Strassoldo
172. Adriana Stroili
173. Marco Tarussio
174. Giuliana Teja
175. Christopher Thomson
176. Elia Tomai
177. Elisa Tomat
178. Maurizio Tondolo
179. Anna Maria Tramontin
180. Maria Claudia Trevisan
181. Antonella Triches
182. Sandra Tubaro
183. Giuseppe Vanone
184. Sonia Venerus
185. Danila Venuto
186. Celestino Vezzi
187. Angelo Vianello
188. Daniele Vicario
189. Claudio Violino
190. Ennia Visentin
191. Paola Visentini
192. Marta Watschinger
193. Pietro Zandigiaco
194. Sergio Zanella
195. Michele Zanetti
196. Fabrizio Zanfagnini
197. Stefano Zanini
198. Aurelio Zentilin
199. Lara Zilli
200. Maria Luisa Zoratti
201. Valter Zucchiatti

(Nota) Il presente articolo è la riduzione in forma scritta – con tutti gli inevitabili aggiustamenti e gli indispensabili aggiornamenti – dell'intervento di presentazione del ventisettesimo numero di *Tiere furlane*, proposto dallo scrivente ai convenuti all'incontro ufficiale tenutosi giovedì 21 dicembre 2017 nella villa di Toppo - Florio a Buttrio.



### **INDICE DEI PRIMI TRENTA NUMERI DI TIERE FURLANE**

I primi trenta numeri di *Tiere furlane* / Terra friulana richiedono un indice. Abbiamo scelto di farlo per autore facendo seguire, colonna dopo colonna, il titolo del contributo, il numero della rivista, la data in cui è apparsa la rivista (mese e anno in numeri arabi), la pagina di inizio del contributo e l'argomento, o gli argomenti, in cui può essere classificato il contributo stesso.

Al titolo segue il sottotitolo e, qualora ciò non fosse sufficiente per la comprensione del contenuto, abbiamo introdotto una frase esplicativa fra [parentesi quadre]. L'argomento concernente il contenuto si può trovare su due colonne (*Argomento A* e *Argomento B*) per maggior comodità del fruitore. In effetti uno scritto può essere classificato in più modi, ad esempio "storia" e "agricoltura", oppure "arte" e "ambiente & territorio", ecc. Ci rendiamo conto che tale scelta è soggettiva e arbitraria, ma abbiamo cercato di fare del nostro meglio e chiediamo la comprensione del lettore.

Faremo il possibile per mettere on line questo utile strumento onde poterlo via via aggiornare e rendere interattiva la consultazione.

L'indice è stato elaborato da Enos Costantini e Marta Watschinger; ha collaborato Enrico Agostinis.



AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Agostinis Enrico	<b>Nella più alpestre situazione.</b> Il territorio di Collina in Carnia spiegato da un <i>culinòt</i>	1	06.2009	87	storia	ambiente & territorio
Agostinis Enrico	<b>Fu la prima a nascere...</b> Vita e opere di Caneva Eugenio da Collina	5	06.2010	53	storia	biografie
Agostinis Enrico	<b>O ce buino l'ago fresjo.</b> L'acqua a Collina	25	10.2016	72	ambiente & territorio	storia
Agostinis Enrico	<b>Vuàrdi culinòt.</b> Antropologia, sociologia e agronomia dell'orzo a Collina: dalla minestra al caffè	28	12.2018	6	storia	agricoltura
Agostinis Enrico	<b>Gino Del Fabbro, fotografo</b>	29	09.2019	6	fotografia	biografie
Stroili Adriana						
Alberini Umberto	<b>A Unique Regio: Natural Environments and Plant Endemics</b>	22	05.2015	117	ambiente & territorio	
Vianello Angelo						
Anonimo	<b>Ricordo del 23 Gennaio 1907 della Borgata Clamantins Pielungo</b>	2	09.2009	22	fotografia	storia
Anonimo	<b>Il paese delle mele</b>	6	10.2010	46	agricoltura	
Anonimo	<b>Giuseppe Colle</b> [agronomo]	7	12.2010	41	biografie	allevamento
Anonimo	<b>Purcids di libris</b> [libri che trattano dei suini in Friuli]	7	12.2010	54	libri	allevamento
Anonimo	<b>AGER: un grande progetto nazionale di ricerca nel settore agroalimentare</b>	11	12.2011	107	agricoltura	
Anonimo	<b>La santé d'abord!</b> [vademecum per mense scolastiche]	12	04.2012	80	alimentazione	
Anonimo	<b>San Danèl sul Nadison</b> [prosciutto e altri prodotti della norcineria a Cividale]	15	12.2012	104	alimentazione	storia
Anonimo	<b>Simpri mancul contadins, ma (un fregul) plui in grant</b> [sul VI Censimento generale dell'agricoltura]	15	12.2012	106	agricoltura	
Anonimo	<b>Agricultura, Qualità e Ambiente.</b> I marchi della regione Friuli Venezia Giulia per il settore agroalimentare	16	03.2013	72	agricoltura	
Anonimo	<b>A precious leg</b> [sul prosciutto di San Daniele]	22	05.2015	81	alimentazione	industria
Anonimo	<b>The Slow Food presidia in Friuli Venezia Giulia</b>	22	05.2015	95	alimentazione	agricoltura
Baccichet Moreno	<b>La fortezza FVG.</b> Dai paesaggi della guerra fredda alle aree militari dismesse	20	04.2014	99	storia	ambiente & territorio
Bandera Marina	<b>Cividin e Cuncugnana.</b> Con gli occhi del curioso tra le viti della Bisiacaria	1	06.2009	59	storia	agricoltura
Barazzutti Franceschino	<b>Il lago di Cavazzo... tra 110 anni sarà interrato: salviamolo</b>	19	12.2013	73	ambiente & territorio	
Baselli Delia	<b>Cjar dôrs cul cotul.</b> Pascuta e Angjilina, le donne che parlavano ai cavalli	10	10.2011	87	storia	
Beline Antoni	<b>La religjon de tiere...</b> me none, ogni volte che jentrave tal ort, si insegnave come cuant che si jentre in glesie	2	09.2009	23	religione	agricoltura
[Antonio Bellina]						
Bernardi Ulderico	<b>Culture e culture</b>	2	09.2009	19	storia	agricoltura
Bini Giuliano	<b>Marianis: venti secoli di agricoltura.</b> Nel comune di Palazzolo dello Stella un'azienda nuova di due millenni	8	04.2011	53	storia	agricoltura
Bini Giuliano	<b>Il bisàt e il guò.</b> Pesci e affini nella storia di un angolo della Bassa Friulana	9	07.2011	21	storia	ambiente & territorio
Bini Sergio Emidio	<b>Un grande passato e un domani ricco di possibilità</b>	28	12.2018	2	editoriale	
Bini Sergio Emidio	<b>Più montagna per tutti</b>	29	09.2019	2	editoriale	
Bini Sergio Emidio	<b>Le risorse locali, umane e ambientali, a supporto dell'economia</b>	30	12.2019	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	<b>La nostra Regione: un compendio di futuro</b>	17	07.2013	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	<b>Un luogo di scoperte</b>	18	10.2013	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	<b>Mai indaùr!</b>	19	12.2013	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	<b>Integrare le potenzialità in una frontiera divenuta crocevia</b>	20	04.2014	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	<b>Montasio e dintorni</b>	21	12.2014	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	<b>Forced to focus on Quality... for the Pleasure of the Rest of the World</b>	22	05.2015	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	<b>Best in Travel</b> [sul turismo in Friuli VG]	23	12.2015	2	editoriale	

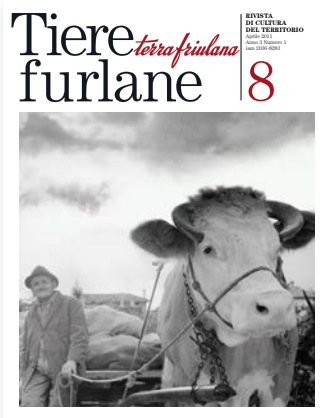


AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Bolzonello Sergio	Eine jahrhundertelange, nicht nur geografische Nachbarschaft, die fortbestehen soll	24	05.2016	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	La forza della diversità	25	10.2016	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	Tesori nascosti, tesori da scoprire	26	12.2016	2	editoriale	
Bolzonello Sergio	Prati, pascoli, turismo e futuro	27	12.2017	3	editoriale	
Borgna Elisabetta, Cassola Guida Paola, Corazza Susi	Il Friuli prima dei Romani. Castellieri e tombe a tumulo, case di vivi e di morti	4	03.2010	13	storia	
Bortuzzo Giacomo	Lestans: il museo della Società operaia	10	10.2011	77	storia	
Braidot Mario, Braidot Enrico	Salvino Braidot. Un protagonista del settore lattiero caseario nel Friuli del Novecento	4	03.2010	29	biografie	storia
Buccheri Massimo	Le piante endemiche del Friuli	5	06.2010	89	ambiente & territorio	
Bucco Fioravante	Ricordo di Salvino Braidot	4	03.2010	36	biografie	storia
Bucco Gabriella	A come Arte e Agricoltura. Quando un agronomo incontra un artista. L'Atlante ampelografico del Friuli, pietra miliare della nostra storia	1	06.2009	49	arte	agricoltura
Bucco Gabriella	Quel profumo di letame. I mercati bovini nei disegni del pittore Renzo Tubaro	2	09.2009	27	arte	allevamento
Bucco Gabriella	Giovanni Fiorini. La difficile vita di un editore e tipografo udinese	3	12.2009	69	biografie	storia
Bucco Gabriella	Arte in birreria	5	06.2010	32	arte	alimentazione
Bucco Gabriella	Arte in latteria	6	10.2010	65	arte	alimentazione
Bucco Gabriella	Gente, mulini, arnie e vecchi cortili. Il Friuli contadino di Arrigo Poz	6	10.2010	109	arte	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	Maiali in posa. Appunti tra arte e simbologia suina	7	12.2010	43	arte	allevamento
Bucco Gabriella	Arte con le corna: iconografia bovina in Friuli	8	04.2011	63	arte	allevamento
Bucco Gabriella	Zuan, l'artist di Tavagnà [Giovanni Zamparo]	10	10.2011	16	arte	
Bucco Gabriella	Nuovi spazi espositivi per le sculture di Ado Furlan	10	10.2011	110	arte	
Bucco Gabriella	La Natura secondo Alessandro Bimbatti	11	12.2011	8	arte	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	Il Friuli nelle incisioni di Riccardo Giovanni Patriarca	12	04.2012	8	arte	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	La Collezione di Lepidotteri di Norberto Milani	12	04.2012	107	ambiente & territorio	
Bucco Gabriella	On the Road con Laura Di Bidino. Indagine pittorica sul territorio friulano contemporaneo	14	09.2012	8	arte	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	Paesaggi friulani nelle carte preziose della Fondazione Crup	14	09.2012	107	arte	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	Un miscel di passions das monts al mâr. La fotografia di Ulderica Da Pozzo	15	12.2012	8	fotografia	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	Il Palazzo d'oro di via Manin a Udine	15	12.2012	108	arte	
Bucco Gabriella	Un omaggio al territorio friulano [un volume sul castello di Valvasone]	16	03.2013	108	arte	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	Alessandra D'Este: la poesia della natura. Animali e paesaggi di un'artista illustratrice tra Venezia e il Friuli	17	07.2013	7	arte	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	Se venti anni vi sembran pochi [un volume sul ventennale della Fondazione CRUP]	17	07.2013	109	storia	
Bucco Gabriella	Lavoro, passione e fotografia [sulla fotografia di Dario Di Gallo e Stefano Zanini]	18	10.2013	8	fotografia	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	Humus Park, ovvero come la natura apre la mente all'uomo [una manifestazione artistica di Land Art a Pordenone]	21	12.2014	28	arte	ambiente & territorio
Bucco Gabriella	Wine and Art	22	05.2015	132	arte	
Bucco Gabriella	Chel blecut di cjarte. Etichette per vino, etichette per grappa: una storia tutta friulana	26	12.2016	85	arte	storia
Bucco Gabriella	Emilio Caucigh, interprete dell'anima friulana. Pittore, disegnatore, illustratore e umorista	27	12.2017	6	arte	
Bucco Gabriella	Divagazioni in tema di neve	29	09.2019	39	arte	ambiente & territorio
Bucco Gabriella (G.Bu.)	Asparagus: arte e cucina	1	06.2009	48	arte	alimentazione



AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Buiatti Stefano	<i>Speciàl bire furlane</i> . Storia della birra nella terra del vino	3	12.2009	39	alimentazione	storia
Buiatti Stefano	<i>Bire furlane: solo una chimera?</i>	5	06.2010	25	alimentazione	industria
Bulfon Floriana	<i>Il çuç di Ledrania</i> . Transumanza, pendolarismo e caseificazione in un paese delle Prealpi	3	12.2009	53	storia	allevamento
Bulfon Floriana Bulfon Elvio	<i>L'idroelettrico in Friuli</i> . Una fonte di energia pulita, ma non sempre senza impatto ambientale	6	10.2010	89	storia	industria
Bulfone Luca	<i>Il Corpo forestale regionale</i>	11	12.2011	41	ambiente & territorio	
Cadamuro Andrea	<i>Caccia e biodiversità in Friuli</i>	16	03.2013	99	ambiente & territorio	
Cafazzo Michela Grandinetti Pierluigi Grandinetti Roberto	<i>Ruralità e marketing territoriale</i> . Il caso di Rivignano, nel cuore dello Stella	16	03.2013	53	ambiente & territorio	
Caiazza Gabriele	<i>Nel Quattrocento fra vigne e boccali</i> . La vite e il vino nel basso medioevo friulano	27	12.2017	50	storia	agricoltura
Caiazza Gabriele	<i>Alle origini dell'acquavite in Friuli</i>	30	12.2019	100	storia	artigianato
Caiazza Gabriele	<i>Tiere furlane: neanche dodicenne e nondimeno enciclopedica!</i> Oltre dieci anni di erudizione, fra tecniche, pratica e saperi tradizionali	30	12.2019	110	storia	
Capitanio Enrica	<i>Devastato da ignoti l'orto di Francesco Pressacco</i>	8	04.2011	99	storia	agricoltura
Capitanio Enrica	<i>Tra sorgo, lenticchie e trabacchia</i> . Le campagne dell'alta pianura friulana sul finire del Cinquecento	9	07.2011	98	storia	agricoltura
Capone Federico Cattivello Costantino	<i>Radic di mont</i> . Una specie spontanea che fa gola [ <i>Cicerbita alpina</i> ]	6	10.2010	59	ambiente & territorio	agricoltura
Cappello Pierluigi	<i>Parole povere</i>	5	06.2010	52	poesia	
Cappello Pierluigi	<i>Rondeau</i>	23	12.2015	1	poesia	
Carboncich Clara	<i>Il Caseificio di Spilimbergo</i>	10	10.2011	47	storia	
Carrozzo Sandri	<i>Frico: un plat furlan cuntun non di origin foreste</i>	10	10.2011	41	storia	cucina
Carrozzo Sandri	<i>La gubane</i>	12	04.2012	75	storia	cucina
Casadio Lorenzo	<i>Furlans di marine</i> . I muzzanesi a pesca in laguna	27	12.2017	109	storia	ambiente & territorio
Càsola Guida Paola	<i>L'età del bronzo in Friuli</i>	11	12.2011	78	storia	
Castellarin Benvenuto	<i>Aghe di bevi ta la Basse</i> [l'acqua potabile nella Bassa friulana]	13	07.2012	67	storia	ambiente & territorio
Cattaruzzi Giovanni	<i>Più fresca che mai</i> . La mela friulana, da due millenni sulla breccia, ha una storia sorprendente	1	06.2009	33	storia	agricoltura
Cattivello Costantino	<i>L'asparago in Friuli</i> . Un'orticola in bilico tra passato e futuro	1	06.2009	41	agricoltura	
Cattivello Costantino	<i>Ortaggi locali... o almeno con un nome locale</i> . Piccolo catalogo non commerciale di varietà orticole senza prezzo	3	12.2009	85	agricoltura	
Cattivello Costantino	<i>Il lidric cul poc</i> . Tutti i colori del radicchio: non una varietà, ma un modo di produrre	4	03.2010	87	agricoltura	
Cattivello Costantino	<i>La nostra piccola Olanda</i> . Torba e torbiere in Friuli	7	12.2010	55	ambiente & territorio	
Cattivello Costantino	<i>Quando il gusto ci guadagna</i> . Orticole, mais e frutta di montagna	16	03.2013	36	agricoltura	
Chiaradia Giosuè	<i>Un universo dimenticato</i> . La stalla e il suo mondo nel Friuli Occidentale	9	07.2011	6	storia	allevamento
Chiaradia Giosuè	<i>L'uso tradizionale del mais</i>	12	04.2012	18	storia	agricoltura
Chiaradia Giosuè	<i>Polente furlane</i>	12	04.2012	28	alimentazione	storia
Chiaradia Giosuè	<i>Vacche, tori e vitellini</i> . Un universo dimenticato nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale	13	07.2012	19	storia	allevamento
Chiaradia Giosuè	<i>Le bestie della stalla</i> . Un universo dimenticato nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale	14	09.2012	19	storia	agricoltura
Chiaradia Giosuè	<i>Gli arnesi della stalla</i>	17	07.2013	87	storia	agricoltura
Chiaradia Giosuè	<i>Il culto di San Simone e la Festa delle Donne</i> . Tradizioni popolari nel Friuli Occidentale	18	10.2013	97	tradizioni	
Chiaradia Giosuè	<i>Fagioli d'oro</i> . Tradizioni popolari del Friuli Occidentale	19	12.2013	31	tradizioni	alimentazione
Chiaradia Giosuè	<i>Gastronomia e calendario</i> . Ritualità del cibo nelle tradizioni popolari del Friuli Occidentale	20	04.2014	39	tradizioni	alimentazione





AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Chiaradia Giosuè	<b>Carnevale e agricoltura.</b> Tradizioni popolari nel Friuli Occidentale	20	04.2014	47	tradizioni	agricoltura
Chiaradia Giosuè	<b>Le casere nel Friuli Occidentale</b>	21	12.2014	48	agricoltura	ambiente & territorio
Chiaradia Giosuè	<b>Gastronomia e calendario.</b> Ritualità del cibo nelle tradizioni del Friuli Occidentale	21	12.2014	71	tradizioni	alimentazione
Cigalotto Paola, Manzon Maria Alberta	<b>La Livenza. . . siccome fiume reale</b>	13	07.2012	97	ambiente & territorio	
Cigalotto Paola	<b>Il Paese dei Balocchi</b> [sulle "strade mercato" attorno a Udine]	11	12.2011	98	ambiente & territorio	
Santoro Mariagrazia						
Cimenti Lorenzo	<b>Il Troi de Memorie a Sammardenchia.</b> Un percorso di terracotta che diventa una passeggiata nella storia del Friuli	2	09.2009	43	arte	storia
Colledani Gianni	<b>Onomastica bovina d'antan.</b> Alla ricerca di nomi perduti: la <i>Mora</i> e la <i>Bisa</i> , ma anche <i>Fanfani</i> e <i>Carburo</i> . . .	8	04.2011	37	storia	allevamento
Colledani Gianni	<b>I gravaròj.</b> Quando tutto era buono e si tentava di fare una palanca con l'erba da spazzole	10	10.2011	61	storia	ambiente & territorio
Collini Cinzia	<b>Mangiare e ber friulano: l'unico futuro possibile</b>	16	03.2013	76	alimentazione	agricoltura
Colombo Fulvio	<b>Trieste 1821: "burro, prosciutto e Prosecco".</b> Appunti per una storia dello "spumante" a Nordest	30	12.2019	56	storia	agricoltura
Comino Rinaldo	<b>Len furlan:</b> materia prima ed energia rinnovabili	11	12.2011	31	ambiente & territorio	
Conte Chiara	<b>Il Museo di Documentazione della Civiltà Contadina friulana di Farra d'Isonzo</b>	17	07.2013	95	storia	
Contin Duilio	<b>Il nome della rosa, par furlan</b>	12	04.2012	99	storia	agricoltura
Contin Duilio	<b>Litografia furlana.</b> Un "Album pittorico" di inizio Ottocento	21	12.2014	21	arte	
Contin Duilio	<b>Jacum Pitôr.</b> Le pitture murali, sacre e profane, di un <i>naif ante litteram</i>	23	12.2015	67	arte	storia
Cordioli Giuseppe	<b>Friuli Venezia Giulia's sea</b>	22	05.2015	99	ambiente & territorio	
Cortiula Franca, Maran Chiara	<b>Una biblioteca nel verde.</b> Si trova a Villa Chiozza di Scodovacca, ed è una storia nella Storia	4	03.2010	93	storia	agricoltura
Cosma Stefano	<b>La ditta goriziana F.Ili Abuja.</b> Da ambasciatori del vino goriziano nell'Impero a produttori di <i>pelinkovac</i>	15	12.2012	21	storia	commercio
Cosma Stefano	<b>Duilio Cosma, un triestino legato alla terra</b>	18	10.2013	89	biografie	agricoltura
Cosma Stefano	<b>Grapevines and Wine in Trieste</b>	22	05.2015	53	agricoltura	
Costantini Enos	<b>Da cichorium a radichio</b>	4	03.2010	72	storia	agricoltura
Costantini Enos	<b>Chel Prosecc cu plâs a Tite e a Cec. . .</b> [sulla storia del Prosecco]	3	12.2009	7	storia	agricoltura
Costantini Enos	<b>Orticole furlane.</b> Un <i>melting pot</i> di geni che fa delizioso il minestrone	3	12.2009	75	alimentazione	agricoltura
Costantini Enos	<b>Hordeum, Vuardi, Orzo, Barley</b>	5	06.2010	19	storia	agricoltura
Costantini Enos	<b>Jota: quando la parola si fa minestra</b>	5	06.2010	67	alimentazione	storia
Costantini Enos	<b>Ve li do io i sogni.</b> È tempo di risvegli, altro che di sogni	5	06.2010	93	agricoltura	
Costantini Enos	<b>Sidro moderno, ma simpri cjargnel.</b> Il <i>most</i> rivisitato: da un solido empirismo una bevanda moderna	6	10.2010	47	alimentazione	industria
Costantini Enos	<b>Andavamo in latteria.</b> Fabbrica di alimenti genuini e scuola di democrazia	6	10.2010	73	storia	racconti
Costantini Enos	<b>San Denêl über alles. . .</b>	7	12.2010	27	storia	allevamento
Costantini Enos	<b>Torbères</b> [Torbiera]	7	12.2010	58	storia	ambiente & territorio
Costantini Enos	<b>Pomis furlanis.</b> Il "Frutteto Friuli": considerazioni a margine di un convegno svoltosi a Udine	7	12.2010	109	agricoltura	
Costantini Enos	<b>Quegli ultimi Mohicani di Brazzacco.</b> Ci sono ancora uomini liberi che fanno formaggio di Pezzata Rossa	8	04.2011	25	allevamento	
Costantini Enos	<b>La vacje: un'introduzione ecologica</b>	8	04.2011	41	allevamento	
Costantini Enos	<b>Il paesaggio del Friuli nella grande mostra di Villa Manin</b>	8	04.2011	107	arte	ambiente & territorio
Costantini Enos	<b>Mezzo cimitero di periferia</b>	10	10.2011	100	poesia	
Costantini Enos	<b>Uva di cornacchia</b> [l'olivello spinoso]	11	12.2011	75	ambiente & territorio	storia



AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Costantini Enos	<i>Verze, verzot, verzotin, verze rave...</i> Tutti i nomi della verza con speciale riguardo al Friuli	11	12.2011	87	storia	agricoltura
Costantini Enos	<i>La blave cincuantine in Friül</i> [sul mais cincuantino]	12	04.2012	44	storia	agricoltura
Costantini Enos	<i>Ce bocjutis!</i> [note storiche sui polli in pentola]	14	09.2012	51	alimentazione	storia
Costantini Enos	[nota storica sul vino Pignolo]	14	09.2012	57	agricoltura	storia
Costantini Enos	<i>Ulderica, il braccio armato dell'antropologia</i> [sulla fotografa Ulderica Da Pozzo]	15	12.2012	18	fotografia	ambiente & territorio
Costantini Enos	<b>Surnames in Friuli: an Introduction</b>	15	12.2012	81	storia	
Costantini Enos	<b>Ci sono ancora vacche in Friuli?</b>	16	03.2013	19	allevamento	
Costantini Enos	<i>Fevelin di vin</i> [sul settore vitivinicolo regionale]	16	03.2013	65	agricoltura	
Costantini Enos	<i>Anin a sagre</i> [sulle sagre e feste popolari in Friuli]	16	03.2013	80	storia	tradizioni
Costantini Enos	<b>Place-Names in Friül</b>	17	07.2013	35	cultura	ambiente & territorio
Costantini Enos	<i>Viri-viri</i> [sulla storia dell'anatra in Friuli]	17	07.2013	51	allevamento	storia
Costantini Enos	<b>Il nome dell'oca</b> [nomenclatura anserina in Friuli]	17	07.2013	59	allevamento	storia
Costantini Enos	<i>Jo soi stât grant timp paissant...</i> Anatre selvatiche e affini nella storia e nella cucina [del Friuli]	17	07.2013	62	storia	cucina
Costantini Enos	<b>Il nome Brussa</b>	17	07.2013	107	storia	ambiente & territorio
Costantini Enos	<i>Ronade di mus...</i> [storia, lingua e fraseologia attorno all'asino]	18	10.2013	71	storia	allevamento
Costantini Enos	<i>Cuacant e cuacarant: svolazzi, onomastici e non, attorno ai Còrvidi</i>	18	10.2013	80	storia	ambiente & territorio
Costantini Enos	<b>A ognuno il suo fagiolo</b> [sulla storia del fagiolo]	19	12.2013	37	storia	agricoltura
Costantini Enos	<i>Il vignalut dai Tocais</i> [un vigneto-catalogo di biotipi di Tocai]	20	04.2014	70	agricoltura	
Costantini Enos	<i>La mont oltre i luoghi comuni</i> [note sulla montagna friulana]	20	04.2014	86	ambiente & territorio	
Costantini Enos	<i>Le bestie di Otto</i> [sul pittore Otto D'Angelo]	21	12.2014	20	arte	allevamento
Costantini Enos	<b>Friuli, il paese delle fave</b>	21	12.2014	95	storia	agricoltura
Costantini Enos	<b>Terzo paesaggio e Paesaggio</b>	21	12.2014	121	ambiente & territorio	
Costantini Enos	<i>Monsieur le Sauvignon</i> [sul vitigno Sauvignon]	22	05.2015	9	storia	agricoltura
Costantini Enos	<i>Quel Teran di cui (non) si parla</i> [sulla storia del vino Terrano]	23	12.2015	22	storia	agricoltura
Costantini Enos	<i>Il purcit in Friül</i> . Appunti per la storia del suino nella nostra regione	23	12.2015	57	storia	allevamento
Costantini Enos	<b>Viticultura e frutticoltura nel paesaggio agrario del Friuli</b>	23	12.2015	116	storia	agricoltura
Costantini Enos	<i>Furlans piorârs</i> . Pecore nei nomi, nelle credenze popolari, nella storia recente	25	10.2016	105	storia	allevamento
Costantini Enos	<i>Nullus audeat mungere capras alienas</i> . Capre, becchi e "zoccoli" nella storia, nelle tradizioni e nel costume del Friuli	26	12.2016	68	storia	allevamento
Costantini Enos	<b>Il sorgo, un cereale tanto diffuso quanto negletto</b>	26	12.2016	110	storia	agricoltura
Costantini Enos	<b>Un saraceno in Friuli</b> [sul grano saraceno]	29	09.2019	61	storia	agricoltura
Costantini Enos (E.C.)	<i>Sparcs in Friül: da la Russie l'antenât, ma passando per Parigi</i>	1	06.2009	42	storia	agricoltura
Costantini Enos (E.C.)	<b>Dal Paese del Groviera a fare un buon Montasio</b>	8	04.2011	15	storia	allevamento
Costantini Enos (E.C.)	<i>I torzeons che a no son cjastrons a vadin a Cjastelîrs, Gradiscj e Cjasteons</i>	4	03.2010	27	storia	
Costantini Enos (E.C.)	<b>Bozzolo, baco e gelso: macché, si dice galletta, bigatto e moro</b>	4	03.2010	58	storia	lingua
Costantini Enos (E.C.)	<i>Paste furlane</i>	3	12.2009	36	storia	alimentazione
Costantini Enos (E.C.)	<b>La birra nelle "Guide"</b>	3	12.2009	51	storia	industria
Costantini Enos (E.C.)	<b>Potrà mai uscire qualcosa di buono da Pozzuolo?</b>	4	03.2010	102	storia	
Costantini Enos (E.C.)	<b>Pomari di Carnia</b>	6	10.2010	45	storia	agricoltura
Costantini Enos (E.C.)	<i>Speciâl asêt furlan: l'aceto Moretti</i>	6	10.2010	55	storia	industria
Costantini Enos (E.C.)	<i>Radic dai menaus, ma anche delle scrofe [Cicerbita alpina]</i>	6	10.2010	64	storia	ambiente & territorio
Costantini Enos (E.C.)	<i>Il Pup</i> [sullo scrittore Riedo Puppo]	9	07.2011	64	biografie	
Costantini Enos (E.C.)	<b>Dal sorc al sorc turc</b>	9	07.2011	100	storia	agricoltura



AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Costantini Enos (E.C.)	<i>Cise e bàcjare: i nomi del ligustro</i>	10	10.2011	60	storia	ambiente & territorio
Costantini Enos (E.C.)	<i>A Peonis non solo prodotti spontanei</i> [risorse dal Tagliamento]	10	10.2011	67	storia	ambiente & territorio
Costantini Enos (EC)	<i>Il nome</i> [del Picolit]	7	12.2010	73	storia	agricoltura
Costantini Enos (EC)	<i>Antonio Rieppi</i>	11	12.2011	62	biografie	storia
Costantini Enos (EC)	<i>Malga Montasio oggi</i>	16	03.2013	24	allevamento	ambiente & territorio
Costantini Enos (EC)	<i>La gubane di siore Melie</i>	16	03.2013	39	alimentazione	
Costantini Enos (EC)	<i>Plus quam satis est</i> [trafiletto sul consumo di suolo in Friuli]	17	07.2013	25	ambiente & territorio	
Costantini Enos (EC)	<i>Reale e percepito.</i> [trafiletto sul consumo di suolo in Friuli]	17	07.2013	30	ambiente & territorio	
Costantini Enos Menegon Sandro	<i>Palmipedi made in Friul.</i> Oche e razze della nostra tradizione	17	07.2013	49	allevamento	storia
Costantini Enos Orlando Francesco	<i>Cinquanta, e ben portati</i> [sulla Stalla sociale di Rauscedo]	20	04.2014	55	allevamento	storia
Costantini Enos Petrucci Carlo	<i>Il "sistema Spessa"</i> [sull'agricoltura a Spessa, frazione di Cividale]	20	04.2014	61	agricoltura	
Costantini Enos Watschinger Marta	<i>Indice di <i>Tiere furlane</i> dal n. 1 al n. 30</i>	30	12.2019	115	indice	
Costantini Enos Zanini Stefano	<i>Te la do io l'energia!</i> [come ottenere legna da brucio su piccoli appezzamenti in pianura]	18	10.2013	84	ambiente & territorio	
Costantini Lucio	<i>Una vita in sella alla... Rossa.</i> Profilo di un animo inquieto: Ferruccio Costantini	9	07.2011	67	biografie	
Čotar Daniele	<i>Montasio cheese, a Friulian story</i>	22	05.2015	72	storia	alimentazione
Cragolini Gabriele	<i>La Fieste dai Arbui</i> [La Festa degli Alberi]	11	12.2011	59	ambiente & territorio	storia
Cuttini Roberta Triches Antonella	<i>La difesa militare del basso Tagliamento</i>	28	12.2018	108	storia	ambiente & territorio
D'Agata Ian	<i>Sauvignon Blanc in Friuli Venezia Giulia</i>	22	05.2015	27	agricoltura	
D'Agata Ian	<i>The Grape Varieties and Wines of Friuli Venezia Giulia</i>	22	05.2015	33	agricoltura	
Dal Nin Alba	<i>Zeârs e vençjârs ator pal Friul.</i> L'artigianato del vimine in Friuli	15	12.2012	39	storia	artigianato
Danelutto Antonino	<i>Le malghe del Montasio</i>	1	06.2009	99	storia	ambiente & territorio
De Marco Silvia	<i>Potare, innestare, vendemmiare... stappare: le lame di Maniago.</i>	29	09.2019	99	storia	industria
Deganutti Marianna	<i>Fulvio Tomizza's depiction of the Karst</i>	22	05.2015	61	ambiente & territorio	
Del Favero Roberto	<i>I boschi della nostra regione</i>	12	04.2012	59	ambiente & territorio	
Del Zan Francesco	<i>Giovanni Bolle.</i> Un grande scienziato al servizio dell'agricoltura goriziana	5	06.2010	83	biografie	agricoltura
Del Zan Francesco	<i>Domenico Feruglio.</i> Il padre della bonifica in Friuli	12	04.2012	87	biografie	ambiente & territorio
Del Zan Francesco Menegon Sandro	<i>Alvise Comel.</i> Dalle prime carte geognostico-agrarie alla Carta pedologica della pianura friulana: una vita dedicata allo studio del suolo	3	12.2009	21	biografie	agricoltura
Della Bianca Adelmo	<i>I boscaioli di Muzzana</i>	11	12.2011	45	ambiente & territorio	storia
Dentesani Bruno	<i>Simpri pluî çoris.</i> Le cornacchie in Friuli, neri indicatori ambientali	18	10.2013	75	ambiente & territorio	
Dentesani Bruno	<i>Dove osano le aquile e anche più su.</i> Gli uccelli delle alte quote nella nostra regione	23	12.2015	110	ambiente & territorio	
Dentesani Bruno	<i>Le cicogne di Fagagna e le loro migrazioni</i>	27	12.2017	121	ambiente & territorio	
Dentesani Bruno	<i>Pics</i> [i picchi nella nostra regione]	29	09.2019	50	ambiente & territorio	
Di Bidino Laura	<i>Il consumo di suolo in Friuli</i>	17	07.2013	21	ambiente & territorio	
Di Bidino Laura	<i>Dell'energia solare in Italia e in Friuli</i>	20	04.2014	89	ambiente & territorio	
Di Bidino Laura	<i>Il clima in casa.</i> L'architettura bioclimatica in Friuli, storia e attualità.	23	12.2015	91	ambiente & territorio	
Di Gallo Dario	<i>I giganti del Tarvisiano.</i> Cinque alberi maestosi che hanno sfidato il tempo	18	10.2013	23	ambiente & territorio	
Di Giusto Tiziana	<i>Le capre oggi in Friuli</i>	26	12.2016	77	allevamento	
Di Narda Vania	<i>Days of 'Talie.</i> The story of an ancient woman	2	09.2009	63	storia	racconti



AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Di Narda Vania	<i>An ordinary tale of the year 1939</i>	1	06.2009	97	storia	racconti
Di Narda Vania	<i>Places of the Soul. We should all have a place we can go to...</i>	4	03.2010	89	racconti	
Di Narda Vania	<i>Catine and Sandri. A Love Story in Wartime</i>	5	06.2010	97	racconti	storia
Di Narda Vania	<i>What Animals Can Teach</i>	8	04.2011	75	racconti	allevamento
Di Narda Vania	<i>What I would not change about Friuli</i>	9	07.2011	95	racconti	ambiente & territorio
Di Narda Vania	<i>A place is not only a place: Fagagna</i>	12	04.2012	82	ambiente & territorio	racconti
Drosghig Tarcisio Zoratti Maria Luisa	<i>Due fiori all'occhiello di Gorizia. La Rosa e il Canarino, radicchi dall'artistico equilibrio di colori e sapori</i>	4	03.2010	77	agricoltura	storia
Duca Renato Cosma Renato	<i>L'impronta dell'acqua nell'Isontino e nel Monfalconese</i>	13	07.2012	31	ambiente & territorio	storia
Duca Renato Cosma Renato	<i>Il mondo delle idrovore [sulle bonifiche idrauliche in Friuli]</i>	16	03.2013	40	ambiente & territorio	agricoltura
Ellero Elpidio	<i>Giovanni Sbuelz e la bonifica collinare</i>	27	12.2017	58	storia	agricoltura
Ellero Gianfranco	<i>Il moraro e la maclura nel Friuli occidentale</i>	4	03.2010	49	storia	agricoltura
Ellero Gianfranco	<i>La pastorizia e le vicinie udinesi. Ovini e vicini: quando i friulani, anche quelli di città, erano pecorai</i>	1	06.2009	69	storia	allevamento
Ellero Gianfranco	<i>Risaie e marcite: un blec di Lombardia a Frofean</i>	2	09.2009	89	storia	agricoltura
Ellero Gianfranco	<i>I mulini ad acqua in Friuli</i>	5	06.2010	37	storia	artigianato
Ellero Gianfranco	<i>La bonifica della Bassa a est del Tagliamento. Un milione di giornate lavorative per redimere diecimila ettari</i>	6	10.2010	81	storia	agricoltura
Ellero Gianfranco	<i>Dalla bietola per le vacche alla bietola per l'uomo. Lo zucchero per i lavoratori come politica sociale e fiscale</i>	9	07.2011	73	storia	agricoltura
Ellero Gianfranco	<i>Sant'Osvaldo: la tumbare "aperta al pubblico" [sul tumulo protostorico]</i>	11	12.2011	85	storia	ambiente & territorio
Ellero Gianfranco	<i>Il paesaggio del Friuli secondo Micossi</i>	13	07.2012	8	arte	ambiente & territorio
Ellero Gianfranco	<i>Portogruaro nella Patria del Friuli</i>	14	09.2012	83	storia	
Ellero Gianfranco	<i>La Regione Veneto ha ricostruito un lembo della Patria del Friuli</i>	17	07.2013	103	storia	ambiente & territorio
Ellero Gianfranco	<i>Arbui status symbol [su alberi notevoli, anche come spia di costumi e di lavoro contadino]</i>	18	10.2013	31	ambiente & territorio	
Ellero Gianfranco	<i>C'era una volta Navarons di Meduno</i>	19	12.2013	7	arte	storia
Ellero Gianfranco	<i>I monumenti ai caduti della Grande Guerra</i>	23	12.2015	124	storia	
Ellero Gianfranco	<i>Toponomastica della riconoscenza [nomi di strade e di piazze per non dimenticare gli aiuti del 1976]</i>	27	12.2017	82	storia	ambiente & territorio
Ermacora Chino	<i>Visioni lagunari. [articolo su La Panarie del 1924; su Grado e Lignano]</i>	5	06.2010	102	ambiente & territorio	storia
Ermacora Chino (E) [attribuito]	<i>Specialità dei paesi friulani</i>	18	10.2013	45	cucina	storia
Fabian Stefano	<i>I magredi. Una ricchezza naturalistica e culturale del Friuli</i>	13	07.2012	79	ambiente & territorio	
Fabian Stefano	<i>Una regione di tanti paesaggi...</i>	16	03.2013	89	ambiente & territorio	
Fadelli Alessandro	<i>Gli olivi della Pedemontana Alto Liventina</i>	1	06.2009	25	storia	agricoltura
Fadelli Alessandro	<i>Chiare, fresche... e rabbiose. Usi, abusi e pericoli delle acque di Polcenigo</i>	13	07.2012	41	ambiente & territorio	storia
Fadelli Alessandro	<i>I castagni nella pedemontana altoliventina</i>	20	04.2014	31	ambiente & territorio	agricoltura
Fantin Paola	<i>Maniago. Città delle coltellerie</i>	9	07.2011	78	storia	industria
Filafarro Enrico	<i>Agriculture and civic heraldry in Friuli Venezia Giulia</i>	22	05.2015	107	storia	ambiente & territorio
Filafarro Enrico	<i>La vite nell'araldica civica del Friuli</i>	29	09.2019	111	storia	
Filiputti Walter	<i>Che il çuç diventi un Grand cru. Il grande potenziale qualitativo delle nostre malghe</i>	9	07.2011	86	alimentazione	allevamento
Fioretti Riccardo	<i>Benvenuti in Val Colvera</i>	21	12.2014	36	ambiente & territorio	
Forte Maria	<i>La trute</i>	9	07.2011	58	poesia	
Francesconi Renzo	<i>Il fotografo Gianenrico Vendramin</i>	10	10.2011	93	fotografia	biografie



AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Gaberscek Carlo	Dalle macerie del terremoto è nata la Cineteca del Friuli	27	12.2017	101	arte	storia
Gaberscek Carlo	Il Teatro dei Piccoli di Vittorio Podrecca, un sogno nato a Cividale.	28	12.2018	76	arte	
Galasso Vinicio	Vino Vendrameno: <i>scoop</i> o leggenda?	8	04.2011	101	storia	agricoltura
Ganis Giorgio Fiappo Giovanni Carlo	Case di terra. La riscoperta nella nostra regione di un'edilizia antica quanto l'uomo	30	12.2019	66	storia	ambiente & territorio
Geretti Alessio	<i>Diez, memorie e preère... il mulin un spieli da vite</i>	6	10.2010	25	religione	cultura
Gerometta Gabriele	<i>La vacja e il cont.</i> La stagione d'oro dell'allevamento in Val d'Arzino	3	12.2009	63	storia	allevamento
Ghetti De Nobili Licia	Il pastificio <i>Quadrivium</i> . A Codroipo un tassello della storia alimentare d'Italia	3	12.2009	31	storia	alimentazione
Giubilato Andrea	Fantastico radicchio. Tesoro gastronomico e opera d'arte con tanti autori, tutti anonimi	4	03.2010	67	storia	agricoltura
Giubilato Andrea	Un Veronese in Friuli: il Radicchio Rosso dello Stella	4	03.2010	75	agricoltura	
Giuliani Luca	<i>Gli ultimi</i> , genesi e storia del primo film friulano	15	12.2012	90	storia	
Gri Gian Paolo	<i>The numbers and the rust, the domesticated and the wild</i>	22	05.2015	90	ambiente & territorio	arte
Guglielmin Lucio Somedà De Marco A.	<i>La cise furlane.</i> L'importanza di una siepe: il ligustro	10	10.2011	55	ambiente & territorio	
Gustafson Emma	<i>Of blazing nights and comforting snow</i>	15	12.2012	112	poesia	
Gustafson Emma	<i>Tales from The Kingdom of Gjave Stropui</i>	17	07.2013	45	racconti	
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Friaul Julisch Venetien entdecken</i>	24	05.2016	9	ambiente & territorio	
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Schnittpunkt der Völker im Herzen Europas</i>	24	05.2016	17	storia	
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Tagliamento, König der Alpenflüsse</i>	24	05.2016	27	ambiente & territorio	
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Die Magie der Ebene: Dichter, Dörfer, Villen</i>	24	05.2016	36	ambiente & territorio	storia
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Triest und Karst</i>	24	05.2016	48	ambiente & territorio	storia
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Malerische Küstenregion</i>	24	05.2016	66	ambiente & territorio	storia
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Der Zauber der Berge</i>	24	05.2016	76	ambiente & territorio	
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Feste Faiern Traditionen</i>	24	05.2016	88	tradizioni	
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Genussland Friaul Julisch Venetien</i>	24	05.2016	104	ambiente & territorio	cucina
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Weinspezialitäten</i>	24	05.2016	119	agricoltura	
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Weine und Rebsorten</i>	24	05.2016	124	agricoltura	
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>40 Jahre nach den Erdbeben</i>	24	05.2016	130	ambiente & territorio	
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Der Maler Jacun Pitor</i>	24	05.2016	145	arte	biografie
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>Romeo und Julia eine Liebe im Friaul</i>	24	05.2016	151	arte	storia
Hopfmüller Gisela Hlavac Franz	<i>"Ehrenbotschafter des Friaul"</i>	24	05.2016	157	biografie	
Jacumin Luciano	Il vino in Aquileia romana	23	12.2015	7	storia	agricoltura
Lazzarini Damiano	<i>La prime lûs.</i> 1812 – 2012: i due secoli della Filarmonica di Bertiolo	13	07.2012	107	storia	tradizioni
Leone Jessica	<i>Èssis di Raviei</i> [sui tipici biscotti di Raveo]	13	07.2012	75	alimentazione	



AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Manfè Luca	Friuli Venezia Giulia, a hidden treasure	22	05.2015	69	ambiente & territorio	racconti
Manzin Franco	Quel ramo del mare Adriatico che volge a settentrione... Pesca, maricoltura e troticoltura: una grande ricchezza della nostra regione	9	07.2011	28	allevamento	ambiente & territorio
Marmai Andrea	... la settima a pilar orzo. Piccola storia dell'ultimo mulino sul Natisone	15	12.2012	29	storia	artigianato
Menegon Sandro	Un secolo e mezzo di Pezzata rossa. Una vacca che ha segnato il progresso economico e sociale del Friuli	8	04.2011	6	storia	allevamento
Menegon Sandro	A son plui dis che luianis... Dall'incremento dell'allevamento suino familiare al cjôt vueit (1800 - 1900)	7	12.2010	6	storia	allevamento
Menegon Sandro	Pecunia pigolante. Dal baratto al broiler: la storia del Friuli all'insegna del pollo	14	09.2012	35	storia	allevamento
Menegon Sandro	Il coniglio in Friuli	19	12.2013	43	storia	allevamento
Menegon Sandro	La pecora in Friuli	25	10.2016	88	storia	allevamento
Menegon Sandro	La capra furlana	26	12.2016	56	storia	allevamento
Menegon Sandro	Degli equini in Friuli, con particolare riguardo ai mus	18	10.2013	60	allevamento	agricoltura
Menegon Sandro	Al nùl di bon. Storia e vicende recenti del letame	28	12.2018	120	storia	agricoltura
Costantini Enos						
Menta Giacomo	La Pezzata Rossa in Friuli negli ultimi trent'anni	8	04.2011	19	storia	allevamento
Merluzzi Franca	Di parchi e di giardini	25	10.2016	8	ambiente & territorio	storia
Merluzzi Franca	I colori del paesaggio [sul pittore Giuseppe Barazzutti]	26	12.2016	8	arte	ambiente & territorio
Merluzzi Franca	Oasi di verde, oasi di pace [sui parchi e giardini storici]	28	12.2018	52	ambiente & territorio	storia
Merluzzi Franca	I pittori della neve	29	09.2019	26	arte	ambiente & territorio
Miotto Stefania	La pedemontana liventina. Appunti per un percorso artistico-letterario	20	04.2014	21	ambiente & territorio	arte
Miotto Stefania	Cronache di una lunga estate calda	25	10.2016	52	storia	
Miotto Stefania	Ernest Hemingway, il ragazzo del '99 innamorato dell'Italia	28	12.2018	24	storia	biografie
Miotto Stefania	"... presso il fresco, tenebroso, verdissimo Livenza". passeggiata letteraria per Sacile, terra di portici, ponti e riflessi	30	12.2019	18	storia	ambiente & territorio
Mocchiutti Lorenzo	La "mucca" nel vigneto... ovvero quando l'innovazione è low tech	19	12.2013	63	agricoltura	ambiente & territorio
Montina Laura	Il male della rosa. Di troppo mais si può morire: la pellagra tra Ottocento e Novecento	5	06.2010	45	storia	ambiente & territorio
Novello Tiziana						
Mucchino Armando	Orazione civile contro la dittatura del mais	4	03.2010	103	attualità	agricoltura
Mucchino Armando	Scampanotadors. Uomini speciali per occasioni eccezionali	14	09.2012	99	tradizioni	
Nazzi Luca	Comunisti da sempre. Il Popolo delle Terre collettive in Friuli e sul Carso	11	12.2011	21	ambiente & territorio	storia
Nazzi Luca	Sviluppo locale e foreste civiche	11	12.2011	28	ambiente & territorio	storia
Noyes Arms Dorothy	Caorle	10	10.2011	26	ambiente & territorio	racconti
Noyes Arms Dorothy	Udine 1932	23	12.2015	74	ambiente & territorio	racconti
Ortis Emanuela	Tra Friuli e Africa: Pietro Savorgnan di Brazzà	27	12.2017	71	storia	biografie
Osler Ruggero	Anche noi abbiamo un sogno. Nota ricavata per gemmazione da I have a dream dell'assessore Claudio Violino	4	03.2010	107	attualità	agricoltura
Pagnucco Dani	Stropacù nel Friuli Occidentale [sulla coltivazione della rosa per cinorrodi]	20	04.2014	51	agricoltura	
Pallavicini Elisa	Banchetti rinascimentali	25	10.2016	62	storia	cucina
Panzerà Giovanni Battista	Il Collio, una Terra unica. Brda, i Cuei, Eckenlandia: dolci colline di vigne e ciliegi	8	04.2011	84	ambiente & territorio	storia
Paoloni Simone	Une furlane blancje e rosse [storia a fumetti della vacca Pezzata rossa in Friuli]	8	04.2011	16	storia	allevamento
Parente Giuseppe	L'erba è il futuro. Le molteplici funzioni dei prati	27	12.2017	18	ambiente & territorio	agricoltura



AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Parmegiani Paolo	L'olivicoltura nella nostra Regione. Un'attività emergente di assoluto pregio, tanto a Trieste che in Friuli	8	04.2011	78	agricoltura	
Pascalini Mauro	Tipico friulanamente tipico. Identità, luoghi e consumo dei nostri prodotti	5	06.2010	73	alimentazione	economia
Pecile Ivo Tubaro Sandra	La mont di Naruvint [sul monte Naruvint - Brancot]	25	10.2016	42	ambiente & territorio	
Pecorella Stefano	Il lupo in Friuli	21	12.2014	108	ambiente & territorio	storia
Pellegrini Luca	Muri merlati nella campagna friulana	30	12.2019	46	storia	ambiente & territorio
Peressi Lucio	La fienagione in Val Cellina	25	10.2016	31	storia	agricoltura
Peresson Marlino	Il bosc al dà simpri alc e nol domande nue [intervista a Daniele Peresson Nelut di Arta]	7	12.2010	101	ambiente & territorio	
Perini Stefano	Il veterinario Giovan Battista (Tite) Gaspardis. Un lungo impegno per l'allevamento in Friuli	15	12.2012	59	biografie	allevamento
Peris Michele	Percorsi di archeologia industriale a Udine e dintorni	18	10.2013	105	storia	ambiente & territorio
Perusini Antonini Giuseppina	Pesci e molluschi nella cucina tradizionale friulana	9	07.2011	50	cucina	ambiente & territorio
Pesaro Alessandro	Il Tagliamento: tre storie parallele	2	09.2009	105	ambiente & territorio	libri
Petrini Carlo	Friuli: a region where you always want to "come back soon"	22	05.2015	92	racconti	ambiente & territorio
Petrussi Carlo	La frutticoltura nel Cividalese	26	12.2016	46	storia	agricoltura
Petrussi Carlo	Una viticoltura giovane	28	12.2018	86	storia	agricoltura
Picco Linda	Il timp de sbite [sull'olivello spinoso a Bordano]	11	12.2011	77	storia	ambiente & territorio
Pieri Strefanutti	L'altra metà del... Lago. La pesca al maschile e la vendita del pesce al femminile: il ruolo delle donne nella gestione del pescato sul Lago di Cavazzo	9	07.2011	40	storia	ambiente & territorio
Pistrini Gianni	Trieste in una tazzina. Viaggio in una delle capitali europee del caffè	6	10.2010	14	storia	ambiente & territorio
Pistrini Gianni	illycaffè, un aroma internazionale dal cuore triestino	7	12.2010	77	storia	industria
Pistrini Gianni	Hausbrandt: un nome che porta Trieste ovunque	7	12.2010	84	storia	industria
Poggetti Luca	La mil d'Inçjarò. Apicoltori, apicoltrici e miele tra passato e presente in una valle carnica	18	10.2013	37	allevamento	ambiente & territorio
Pol-Bodetto Manuela	Luianie, pancetta e muset. Purcità in Etobicoke, Toronto, Canada	21	12.2014	103	tradizioni	
Pugnetti Maria Cristina	Refoscs. Il principale è quello dal pecol ros, ma è in buona e deliziosa compagnia	4	03.2010	59	storia	agricoltura
Pugnetti Maria Cristina	L'aristocratico Picolit. Una vite particolare per un vino unico	7	12.2010	67	storia	agricoltura
Pugnetti Maria Cristina	Sclopetin. Lo schioccante nome di un pregiato vino che si fa con le uve di Ribolla nera	10	10.2011	32	storia	agricoltura
Pugnetti Maria Cristina	Friulano rosso e Pignolo. Pignùl: un vitigno e un vino che hanno ancora qualcosa da dire	14	09.2012	55	storia	agricoltura
Puntin Maurizio	La casa contadina nell'Agro aqelejese. Un dizionario per conoscere la vita nel passato	7	12.2010	59	lingua	ambiente & territorio
Puntin Maurizio	Nomi slavi di acque nella pianura friulana	13	07.2012	55	lingua	ambiente & territorio
Puntin Maurizio	Carnia, Carso, Friuli, Bisiacaria, Benečija [spiegazione di antichi coronimi]	19	12.2013	103	lingua	ambiente & territorio
Pup Carli	La Joibe Grasse dal 1511. Cincent agns dal plui grant riviel de storie dal Friùl	7	12.2010	105	storia	
Puppatti Giovanni	Il Montasio [il formaggio]	14	09.2012	65	storia	alimentazione
Puppatti Giovanni	Alle origini dell'aratro in Friuli	17	07.2013	78	storia	agricoltura
Puppatti Giovanni	L'aratro in Friuli	19	12.2013	83	storia	agricoltura
Puppatti Giovanni	La blave: dal cjamp al cjast. Il mais quando era un alimento per i friulani	23	12.2015	35	storia	agricoltura
Puppatti Giovanni	Dai jeans al dindi: il sorgo in Friuli	26	12.2016	99	storia	agricoltura
Puppatti Giovanni	Attrezzi agricoli nel Cinquecento	28	12.2018	45	storia	agricoltura

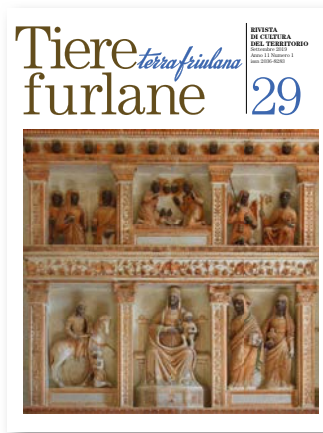


AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Puppatti Giovanni Berini Giuseppe	<i>Lâ a tindi</i> . L'uccellazione in Friuli: una passione dura a morire	3	12.2009	93	storia	ambiente & territorio
Puppo Riedo	<i>Il Pup e la Tiere furlane</i>	9	07.2011	59	racconti	
Puppo Riedo	<i>Vigji Brusin</i>	9	07.2011	63	racconti	
Reale Isabella	In Friuli quando c'era la <i>réclame</i> . Manifesti e bozzetti raccontano l'impresa udinese Passero Chiesa	20	04.2014	9	arte	storia
Reale Isabella	<i>I creps</i> , la fragile storia delle terraglie friulane (seconda parte)	28	12.2018	97	arte	storia
Reale Isabella	Vittorio Cadel, poeta e pittore di Fanna	29	09.2019	116	arte	biografie
Reale Isabella Sogaro Vincenzo	<i>I creps</i> , la fragile storia delle terraglie friulane	26	12.2016	21	arte	storia
Ribezi Tiziana	Terra di Faedis. I colori e le suggestioni di Lea D'Orlandi	2	09.2009	39	arte	ambiente & territorio
Ribezi Tiziana	Esseri mitici della tradizione orale friulana. Le illustrazioni di Alessandra D'Este per il Museo etnografico del Friuli	17	07.2013	17	arte	tradizioni
Rizzatto Flavia	Essere di San Daniele	30	12.2019	30	ambiente & territorio	storia
Rizzolatti Piera	Non c'è bevanda migliore del sidro. Il most in Val Pesarina	6	10.2010	39	storia	alimentazione
Rizzolatti Piera	Il purcit in Val Pesarina	7	12.2010	35	storia	allevamento
Rizzolatti Piera	L'oca a Morsano delle Oche	17	07.2013	60	storia	allevamento
Romanini Christian	<i>Oms di Tiere</i> . Un documentari storic sul Friûl dai cjastelîrs	4	03.2010	28	storia	ambiente & territorio
Romanini Christian	Il valore di Aquileia è oggi, nella consapevolezza di un'identità. Intervista con Gabriele Pelizzari	10	10.2011	6	storia	ambiente & territorio
Romeo Carmen	Il laboratorio giocattoli di Fagagna. Una piccola industria che non riuscì a crescere	14	09.2012	91	storia	industria
Sabbatini Pier Paolo	Birra Momi e Birra Pordenone. Due birre storiche sul Noncello	21	12.2014	60	storia	industria
Santi Stefano	L'agricoltura nel Parco. Il caso del Parco regionale delle Prealpi Giulie	2	09.2009	67	agricoltura	ambiente & territorio
Santoro Maria	Spilimbergo Fotografia 2011	9	07.2011	105	arte	
Santoro Maria	Il Centro di Ricerca e Archiviazione della Fotografia a Spilimbergo	10	10.2011	102	fotografia	
Sartorelli Emilio	Ittiofauna in padella	19	12.2013	93	cucina	storia
Savi Silvia	Palmanova riscoperta	12	04.2012	51	storia	ambiente & territorio
Screm Egidio	<i>Passons di mont</i> [pascoli di montagna, trasformazioni e importanza paesaggistica]	29	09.2019	79	ambiente & territorio	storia
Serafini Giovanni	<i>Il colôr dal Friûl</i> [sul pittore Otto D'Angelo]	21	12.2014	9	arte	biografie
Serafini Giovanni	Licio Passon pittore di terre, di aria, di acque	28	12.2018	65	arte	biografie
Serafini Giovanni	Il viaggio, l'arte, la calma potenza della Natura. La pittura di Iacopo Toppazzini	30	12.2019	6	arte	ambiente & territorio
Sillani Sandro, Cipolotti G. Battista	L'agricoltura friulana nel cambiamento del suo ambiente economico	16	03.2013	7	agricoltura	
Simonetti Alessandro Vanone Giuseppe	<i>Stûis, stuëts, manàus e çatârs</i> . . . Quando i torrenti ed i fiumi erano le vie di esbosco dalla montagna friulana	2	09.2009	83	storia	ambiente & territorio
Snidaro Mariolino	Cent'anni di frumento in Friuli	1	06.2009	10	storia	agricoltura
Snidaro Mariolino	<i>Il vuardi in Friûl</i> . Un umile cereale dalle molte virtù: dopo secoli di scarsa visibilità cinquant'anni di meritato successo [l'orzo]	5	06.2010	6	storia	agricoltura
Sogaro Vincenzo	Angelo Simonetto pittore a Pordenone	28	12.2018	107	arte	biografie
Someda De Marco A.	Non tutti i fieni sono uguali. Come valutare la <i>grampe di fen</i> con un metodo alla portata di tutti	8	04.2011	47	agricoltura	allevamento
Someda De Marco A. Ferrari Eleonora	Ogni giorno è lunedì. . . Intervista a Marco <i>pastôr</i>	14	09.2012	74	allevamento	ambiente & territorio
Spagnolo Franca	Un piatto per ogni stagione. Il ciclo dell'anno sulla mensa contadina	17	07.2013	65	storia	alimentazione
Spizzo Antonietta	<i>Su e jù pa Val Aupe</i> . Torzeonant tra splendidi panorami, rustiche minestre e ricordi di pastori	2	09.2009	73	ambiente & territorio	allevamento
Spizzo Antonietta	<i>Miracul a Dieç: sponje e çuç di 127 agns in cà</i> [sulla latteria di Illegio]	5	06.2010	61	alimentazione	storia





AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Spizzo Antonietta	<b>Un gigante da salvare.</b> Renzo Buzzulini di Artegna, agricoltore da una vita, alleva una razza equina minacciata di estinzione	1	06.2009	79	allevamento	storia
Masarotti Dario	<b>Checo da Marcona: il primo fotografo di Alesso</b>	10	10.2011	81	fotografia	biografie
Stefanutti Pieri	<b>A pesçâ lus cul las</b> (A pescare luccio col laccio)	9	07.2011	27	storia	ambiente & territorio
Stergulc Fabio	<b>Cuant che i boscs a jerin monts e nets.</b> Economia di sussistenza, igiene forestale e biodiversità: mito e realtà del "bosco pulito" in Friuli	7	12.2010	87	ambiente & territorio	storia
Strassoldo Raimondo	<b>Il Natoc.</b> Esperienze di rimboscimento e di imboschimento a Strassoldo	26	12.2016	34	ambiente & territorio	storia
Tarussio Marco	<b>Un bene rinnovabile e riciclabile</b> [il legno]	19	12.2013	50	ambiente & territorio	
Tarussio Marco	<b>Dets dal lavorâ tal bosc / Glossario del lavoro nel bosco</b>	19	12.2013	58	storia	ambiente & territorio
Tavagnacco Vanni	<b>Non prosecco, bensì Prosecco</b>	3	12.2009	20	agricoltura	
Teja Giuliana	<b>Amatori di mele antiche.</b> Un'associazione volontaria che opera nel Friuli occidentale	6	10.2010	27	storia	agricoltura
Thomson Christopher	<b>Dordolla: The Place Between</b>	19	12.2013	19	ambiente & territorio	
Tomai Elia	<b>Il purcit neri di Feagne.</b> Ovvero come si è perduta un'antica razza	7	12.2010	17	storia	allevamento
Tomat Elisa	<b>I prati stabili di pianura</b>	27	12.2017	29	ambiente & territorio	agricoltura
Tondo Renzo	<b>Il valôr des lidris.</b>	6	10.2010	2	editoriale	
Tondolo Maurizio	<b>L'Ecumuseo delle acque del Gemonese</b>	3	12.2009	105	ambiente & territorio	
Tramontin Anna Maria	<b>A Land between the Rivers</b> [sul comune di San Giorgio della Richinvelda]	23	12.2015	80	ambiente & territorio	storia
Trevisan Maria Claudia	<b>Made in Friül: sportis e borsetis di scus.</b> La lavorazione artigianale delle brattee nel Rojale	15	12.2012	49	storia	artigianato
Tuzzi Enrico	<b>La medica nel vigneto, una innovazione</b>	19	12.2013	70	agricoltura	ambiente & territorio
Venerus Sonia	<b>La montagna del Friuli</b>	16	03.2013	26	ambiente & territorio	
Venuto Danila	<b>La Scuola Mosaicisti del Friuli</b>	10	10.2011	69	storia	arte
Vezi Celestino	<b>La Farie di Checo a Çurçuvint.</b> Un'antica bottega fabbrile a Cercivento	4	03.2010	39	storia	artigianato
Vianello Angelo	<b>Rusticitas: le radici culturali dell'agricoltura friulana</b>	1	06.2009	6	cultura	storia
Vianello Angelo	<b>Ernesto Illy: imprenditore e scienziato</b>	7	12.2010	81	biografie	industria
Vicario Daniele	<b>La Pezzata Rossa in Europa.</b> La vacca che ha conquistato un continente	8	04.2011	31	allevamento	
Violino Claudio	<b>Una vacca rivoluzionaria per i miti friulani</b>	8	04.2011	2	editoriale	allevamento
Violino Claudio	<b>Originalità e identità</b>	7	12.2010	2	editoriale	
Violino Claudio	<b>Nuraghi, castellieri, Teran e Graves</b>	4	03.2010	2	editoriale	
Violino Claudio	<b>I have a dream.</b> L'agricoltura friulana sarà friulana o non sarà	2	09.2009	7	agricoltura	
Violino Claudio	<b>Da "Terra friulana" a Tiere furlane</b>	1	06.2009	2	editoriale	
Violino Claudio	<b>Storia, cultura, economia</b>	2	09.2009	3	editoriale	
Violino Claudio	<b>Chel benedet di om tal ort</b>	1	06.2009	109	agricoltura	
Violino Claudio	<b>Buon Natale con le coionarie</b>	3	12.2009	3	editoriale	
Violino Claudio	<b>Dalla Carnia al Carso... tipicamente friulano</b>	5	06.2010	2	editoriale	agricoltura
Violino Claudio	<b>O vin avonde fastidis. OGM: par plasê no stin a cirî gnot</b>	6	10.2010	6	agricoltura	
Violino Claudio	<b>In Europe cu la nestre muse</b>	9	07.2011	2	editoriale	
Violino Claudio	<b>Plui salams e mancul stradis</b>	10	10.2011	2	editoriale	
Violino Claudio	<b>Il bosc in Friül: un avvenire sicuro</b>	11	12.2011	3	editoriale	
Violino Claudio	<b>Sciacquare i panni a Colonia Caroya</b>	12	04.2012	2	editoriale	
Violino Claudio	<b>Terra ricca di più fiumi, e di chiare fontane</b>	13	07.2012	2	editoriale	ambiente & territorio
Violino Claudio	<b>Polli e paesaggi</b>	14	09.2012	3	editoriale	
Violino Claudio	<b>L'identità è economica</b>	15	12.2012	2	editoriale	
Violino Claudio	<b>Agricoltura friulana: prepariamo il futuro</b>	16	03.2013	2	editoriale	agricoltura



AUTORE	TITOLO	NUM.	DATA	PAGINA	ARGOMENTO A	ARGOMENTO B
Violino Claudio Basso Cristina	<b>Il riordino fondiario in Friuli</b>	20	04.2014	72	agricoltura	storia
Visentin Ennia	<b>I colori della natura.</b> Le piante tintorie da antica tradizione a nuova opportunità	27	12.2017	40	storia	artigianato
Visentini Paola Rottoli Mauro	<b>Alle radici dell'agricoltura in Friuli</b>	4	03.2010	7	storia	agricoltura
Zandigiaco Pietro	<b>I ragnetti nel vigneto triestino</b>	2	09.2009	97	agricoltura	ambiente & territorio
Zandigiaco Pietro	<b>Fana, Manià e Gjavàs: i país des pomis.</b> L'evoluzione storica della frutticoltura nella Pedemontana occidentale	6	10.2010	33	storia	agricoltura
Zandigiaco Pietro	<b>Il pero Fico di Udine e di Gorizia</b>	19	12.2013	97	storia	agricoltura
Zandigiaco Pietro	<b>Pomis.</b> Per una storia della frutticoltura friulana	21	12.2014	83	storia	agricoltura
Zandigiaco Pietro	<b>Sidro di mele e di pere.</b> . . Nonché altri prodotti tradizionali friulani a base di frutta	21	12.2014	92	agricoltura	tradizioni
Zandigiaco Pietro (P.Z.)	<b>Rosai, rovi, viti, cicaline e parassitoidi</b> [parassiti della rosa e della vite]	12	04.2012	101	agricoltura	ambiente & territorio
Zandigiaco Pietro Ermacora Paolo De Infanti Riccardo Miceli Fabiano	<b>Una banca genetica in Friuli.</b> Per salvare e tutelare la biodiversità agricola regionale	29	09.2019	122	agricoltura	ambiente & territorio
Zanella Sergio	<b>Casere del Canale d'Incarojo</b>	15	12.2012	71	ambiente & territorio	storia
Zanetti Michele	<b>Il fosso, il salice e la siepe.</b> Le strutture ecologiche portanti nelle nostre campagne del Novecento	11	12.2011	65	ambiente & territorio	storia
Zanetti Michele	<b>Il Tagliamento a Gemona</b>	13	07.2012	89	ambiente & territorio	
Zanetti Michele	<b>Valle Vecchia: un caso di rinaturalizzazione</b>	18	10.2013	51	ambiente & territorio	
Zanetti Michele	<b>Globalizzazione e futuro</b>	21	12.2014	115	ambiente & territorio	
Zanetti Michele	<b>Passeggiata naturalistica in Val Cimoliana</b>	23	12.2015	103	ambiente & territorio	
Zanetti Michele	<b>Le paludi di Hemingway</b>	28	12.2018	34	ambiente & territorio	
Zanetti Michele	<b>Il monte di Ragogna</b>	29	09.2019	89	ambiente & territorio	
Zanetti Michele	<b>La biodiversità urbana delle città fluviali.</b> Iora e fauna a Portogruaro, Sacile e Pordenone	30	12.2019	88	ambiente & territorio	
Zanfagnini Fabrizio	<b>Valli del Natisone</b>	27	12.2017	90	ambiente & territorio	
Zentilin Aurelio Orel Giuliano	<b>Fra Grado e Marano.</b> La laguna del Friuli e i "mestieri" della pesca tradizionale	6	10.2010	100	ambiente & territorio	cultura
Zentilin Aurelio Orel Giuliano	<b>Non solo pesce dal mare regionale.</b> Storia e attualità di mitili, ostriche e cappelunghe	9	07.2011	33	storia	ambiente & territorio
Zilli Lara	<b>Le latterie sociali in Friuli</b>	23	12.2015	48	storia	allevamento
Zucchiatti Valter	<b>I beni comunali in Friuli: il caso di Villalta</b>	2	09.2009	51	storia	ambiente & territorio
Zucchiatti Valter	<b>Per cangiare una botte di cattivo vino in buonissimo aceto. . .</b> <i>L'asêt dei conti Bertoli a Mereto</i>	6	10.2010	51	storia	industria



**Fagagna**

- COMUNE DI FAGAGNA
- PRO LOCO FAGAGNA
- PROVINCIA DI UDINE
- MUSEO DELLA VITA CONTADINA "Cjase Cocel"

**Festa della Zucca**

Terza domenica di ottobre

Fagagna, ottobre 2018, Museo della Vita contadina di Cjase Cocel.

