

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
dicembre 2015
Anno 7 Numero 2
issn 2036-8283

23





Le Prealpi Carniche presso Forni di Sopra; sullo sfondo le Dolomiti Friulane.
Fotografia da utraleggero di Stefano Zanini.

Rondeau

Cun cheste lenghe nude e in nissun puest
nì mai viodût in lûs di nissun voli
se no dai miei cjalant i tiei celescj
jo mâr o clamarès chel to celest
tiscjel il lum dal to tasê forest
e primevere il solc lunc dal to pet;
cjalanti, inte buere di me ch'e cres
falchet sarès se no tasès cjalanti
in cheste lenghe nude e in nissun puest.

In nissun puest amôr ma nome in chest
l'amôr ti disarès ch'al è taront
l'insom e il sot ladrîs e zime in rime
e intal clarôr sul fil da la tô schene
crît il clâr de lune clare compagne
bielece son li' mans strentis in trece
li' mês li' tôs e intor il braç de gnot
ch'a si davierç in lûs, nulinti, e in blanc
in nissun puest amôr ma nome in chest.

In nissun puest ma achì ti volarès
niçant adôr sul niçul des peraulis
peraulis come fraulis ti darès
che vite ator ator e je tampieste
jo e te mâr fer tal mieç da la tampieste
e messedant i tiei cui miei cjavei
amôr plui tô la muse tô e sarès
e non il to plui non, cun dut il rest forest

in cheste lenghe nude e in nissun puest.

Pierluigi CAPPELLO

(tratto da Pierluigi Cappello, *Azzurro elementare. Poesia 1992 - 2010*, BUR Rizzoli, Milano, 2013)

Best in Travel

Il Friuli Venezia Giulia è impegnato, attraverso l'attuazione del piano strategico del turismo, in una ridefinizione complessiva e radicale dell'offerta turistica regionale. Un'azione

motivata dall'esigenza di valorizzare, in maniera strutturale ed organica, il nostro territorio e allinearsi alle attuali esigenze del turismo.

Un lavoro importante che necessita di tempo e grande impegno per la sua completa realizzazione, ma che ha già ottenuto un significativo riconoscimento. La nostra regione è stata infatti inserita nel volume *Best in Travel* della guida internazionale Lonely Planet tra le prime dieci regioni del mondo da visitare nel 2016.

Un attestato di qualità verso il lavoro svolto e un

riconoscimento alla strategia turistica adottata, finalizzata alla valorizzazione del nostro comparto agroalimentare di qualità e alla promozione di un turismo lento; un intervento per marcare e promuovere il legame fra il territorio e le sue caratteristiche intrinseche.

Un indirizzo che si accompagna all'inserimento del turismo e dello stesso comparto agroalimentare nelle cinque linee della Strategia di specializzazione intelligente del Friuli Venezia Giulia, proprio per marcare l'importanza che si attribuisce a questo settore.

Il riconoscimento e la distribuzione della guida a livello internazionale, rappresentano una grande opportunità per valorizzare il nostro territorio, e sono un

chiaro stimolo per promuovere un'offerta integrata che sappia coniugare natura, storia, tradizioni, cultura e enogastronomia. Un traguardo che deve fornirci nuove energie e spunti per questa nostra azione, ma al contempo un segnale di incoraggiamento verso tutti gli operatori che stanno sposando appieno questa strategia.

In questo scenario il comparto vitivinicolo, individuato dalla guida come una vera eccellenza, riveste un ruolo strategico; un risultato reso possibile grazie al lavoro del sistema imprenditoriale che negli anni ha investito in tecnologia, infrastrutture e cantine, portando avanti così una piena integrazione fra territorio, cultura e vitivinicoltura regionale. Il settore vitinicolo, inoltre, è stato oggetto di importanti azioni che favoriranno un suo conso-

lidamento e un ulteriore salto di qualità: l'approvazione della legge regionale sulla Strada del Vino e dei Sapori, normativa che inserisce in una strategia comune azioni prima proposte in maniera isolata e poco coordinata; l'attività di formazione anche in riferimento al perfezionamento delle professionalità legate all'accoglienza, e il ruolo di coordinamento della nuova agenzia Promoturismo FVG, risultato della fusione fra Turismo FVG e Promotur.

Queste azioni consolidano la costruzione di una progettualità comune, consapevole delle nostre potenzialità e conscia dei rischi legati ad approcci troppo localistici. I risultati ottenuti ci forniscono opportunità per costruirci una solida credibilità sul mercato nazionale e su quelli internazionali, fattore indispensabile per valorizzare al massimo il nostro territorio in chiave turistica onde renderlo sempre più realtà economica e occupazionale.

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



Tiere *terrafriulana* furlane

Tiere furlane

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

Dicembre 2015 - anno 7 - numero 2
tiere.furlane@regione.fvg.it

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

Comitato di redazione:
Graziella Bucco, Diana Candusso, Christian
Romanini, Angelo Vianello, Pietro Zandigiacomo

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:

- Pierluigi Cappello
Dulio Contin
(duliocontin@hotmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.it)
- Bruno Dentesani
(bruno.dentesani@alice.it)
- Laura Di Bidino
(laura@hirenau.com)
- Gianfranco Ellero
(elargian@gmail.com)
- Enrico Filafarro
(enrico.filafarro@gmail.com)
- Luciano Jacumin
(famiglia.iacumin@gmail.com)
- Giovanni Puppatti
(giovanni.puppatti@hotmail.it)
- Anna Maria Tramontin
(prolocorichinvelda@gmail.com)
- Michele Zanetti
(zanettimichele@hotmail.com)
- Lara Zilli
(larazilli@libero.it)

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

Fabiola Bertino pag. 1
Enos Costantini: copertina, pagg. 2, 3, 55, 57, 62,
67, 68, 70, 71, 72, 73, 80-81, 84, 86, 88 sx, 93,
103, 116, 120, 124, 125, 126, 127, 128

Ricerche iconografiche:
Enos Costantini

Si ringrazia per la collaborazione:
Irma Magda Battistuzzi (*revisione testi in
inglese*), Enrico Filafarro (*correzione bozze*).

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

Stampa:
La Tipografica srl, Basaldella di Camporomido



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

INDICE



7

Il vino in Aquileia romana

Luciano JACUMIN



22

Quel Teran di cui (non) si parla

Da nome generico a nome
del vino rosso carsolino
per antonomasia

Enos COSTANTINI



35

La blave: dal cjamp al cjast

Il mais quando era
alimento per i furlani

Giovanni PUPPATTI



48

Le latterie sociali in Friuli

Successo e declino di una
grande esperienza collettiva

Lara ZILLI

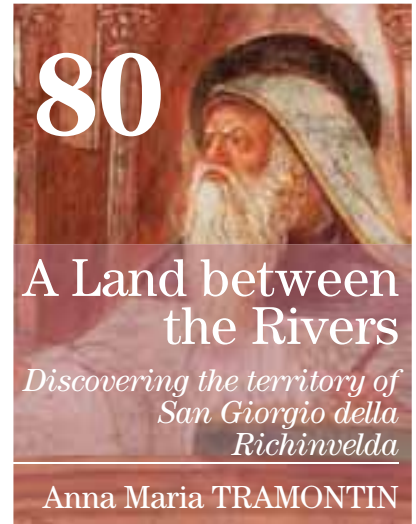


57

Il purcit in Friûl

Appunti per la storia del
suino nella nostra regione

Enos COSTANTINI





Luciano JACUMIN

Il vino in Aquileia romana

P

Parlando dell'origine della vocazione e produzione vinicola della nostra regione, non si può prescindere dalla storia romana che interessò direttamente le nostre terre con la fondazione coloniale di Aquileia, che fu causa primaria dell'introduzione della viticoltura sul nostro territorio. Sarà utile anche un brevissimo cenno sulla evoluzione storica della pianta della vite.

Fig. 1. Aquileia, MAN. Stele sepolcrale di *Lucius Caelius*; nel lunotto il volto di Bacco tra pampini e grappoli d'uva su cui s'adagiano due uccellini (I sec. d.C.).

Una storia che viene da lontano

La vite cresceva spontanea in tutte le zone temperate del nostro pianeta fin dai tempi remoti, infatti sembra venisse esercitata una prima forma rudimentale di vinificazione con l'uva selvatica (*Vitis sylvestris*) già dagli uomini del neolitico. In questo caso i grappoli d'uva venivano spremuti in una buca nel terreno impermeabilizzata con argilla e al suo succo si mescolavano gli aromi di bacche selvatiche. Questo modo di vinificare sembra fosse praticato con leggeri accorgimenti o modifiche fino a poche generazioni fa anche nella Colchide, sul Mar Nero tra il Caucaso e l'Armenia.

Non sappiamo con precisione quando ebbe inizio la coltivazione della vite *vinifera*; essa si perde nella notte dei tempi, ma certamente della vinificazione si parla già nella Bibbia in cui si narra che Noè coltivò la vite e si ubriacò del suo vino (in questo caso i primi coltivatori sarebbero i Semiti). Interessante è notare che in un altro passo della Bibbia si accenna ad una buca usata come tino; inoltre anche in alcune tombe egizie del IV millennio a.C. sono rappresentate scene di vinificazione. Si può tuttavia pensare che i primi coltivatori storicamente accertati di questa pianta fossero gli Arii, antichi abitanti della Mesopotamia o dell'Armenia. L'origine comunque indoeuropea sarebbe confermata dalla radice armena di *aiiki* 'vite' e *'guini* 'vino'. Più avanti nel tempo, troviamo coltivata la vite domestica (*Vitis vinifera*) da Egizi, Fenici,

Greci e quindi da Etruschi e Romani nelle regioni di tutto il bacino del Mediterraneo.

I Fenici, ma più ancora i Greci, furono senza ombra di dubbio il motore propulsore per una dilatazione di questa coltura su tutta l'Italia peninsulare, sia attraverso il commercio o contatti occasionali con le varie popolazioni italiche (Apuli, Sanniti, Lucani, Veneti, ecc.), sia con la loro presenza diretta sul territorio con le colonie-città da loro fondate, la cosiddetta *Magna Grecia*. Non a caso dalla complessa mitologia ellenica scaturisce la figura di Dioniso o Dionisio, divinità dalla forza rigeneratrice e quindi il protettore per eccellenza della vite, a cui tra l'altro si attribuiva l'invenzione del vino; divinità dedita alle piacevoli inebrianti di questa bevanda, ai baccanali e alle danze orgiastiche, arrivata nell'Egeo forse da lontane regioni asiatiche, traslata poi nel mondo latino col nome di Bacco (fig. 1).

Il vino era così divenuto bevanda principe ed aveva assunto, per il suo potere inebriante, un'aura magica quasi di mistero, tale da essere usato spesso dai sacerdoti durante le rappresentazioni rituali sacre.

Fu Roma con il suo impero che sviluppò la viticoltura, si può dire in modo massivo, così la *Vitis vinifera* proliferò in abbondanza pure in Spagna, Gallia e Renania.

Prima di Roma

Per ragioni di chiarezza storica dobbiamo sottolineare che la vite esisteva nella regione friulana già in epoca preistorica. Abbiamo la



Fig. 2. Aquileia, MAN. Veduta dello scavo "Essiccatoio Nord" dove si sono rinvenuti i resti del villaggio protostorico (IX-VIII sec. a.C.), i cui limi hanno restituito i semi della *Vitis vinifera*.

conferma archeologica recente di ciò dalle ricerche paleobotaniche effettuate nei sedimi di un insediamento protostorico risalente al IX-VIII secolo a.C., rinvenuto in Aquileia durante gli scavi effettuati nell'ex "essiccatoio Nord" (fig. 2). Infatti la setacciatura dei limi dell'insediamento ha rivelato tra l'altro i semi della *Vitis vinifera*: essi hanno le stesse caratteristiche morfologiche dei vinaccioli preistorici, e possono considerarsi simili a quelli della vite selvatica (sottospecie *sylyvestris*). Studi moderni propendono per la coltivazione dell'uva in Italia già nell'Età del Ferro, con un conseguente cambiamento di coltura della vite da quella selvatica a quella domestica.

Con Roma si entra nella storia

Comunque è certamente con i Romani che il Friuli entra nella storia del vino. I legionari che fondarono nel 181 a.C. la colonia di Aquileia, provenienti in gran parte dall'Italia centromeridionale, conoscevano bene la vite e la introdussero nel territorio come prodotto economicamente importante. Passeranno tuttavia diversi decenni prima che si possa parlare di una valida ed interessante produzione vinicola; la sistemazione del territorio (circa 750 kmq) con bonifiche, disboscamento, miglioramento del terreno, centuriazione, distribuzione delle terre ai coloni, comportò un lasso di tempo tale per cui la coltivazione vera e propria iniziò verso la fine del II o inizi del I secolo a.C. Si ha conferma di ciò dai contenitori vinari: le anfore che gli scavi archeologici di Aquileia e del suo territorio ci hanno restituito in abbondanza. Infatti il rinvenimento di un cospicuo numero di marchi di anfore rodie ci attesta una costante importazione di vino dal mondo egeo e specificatamente da Rodi e Cos (fig. 3), che si può inserire in un arco di tempo che va dal 160 al 100 circa a.C. Sempre in questo periodo è presente in modo costante un'importazione di vino peninsulare attestata da anfore greco-italiche, brindisine e del tipo cosiddetto "Lamboglia2". Ciò fa intendere che nel II secolo a.C., nonostante sia iniziato uno sviluppo agricolo coinvolgente quasi tutto il territorio friulano, dalla pedemontana al mare,



Fig. 3. Aquileia, MAN. Due esemplari di anse di anfore rodie coi marchi degli eponimi, rispettivamente: *Xenophantos II* (151 a.C.) e *Timoûrrodos* (158-157 a.C.).

la produzione vinicola non era ancora sufficiente a rifornire la forte richiesta di vino, incentivata dalla presenza delle truppe (due legioni con probabilmente altrettanti ausiliari) che pattugliavano costantemente il territorio, deterrente formidabile alle scorrerie e ai focolai di rivolta delle genti limitrofe (è assodato, e ce ne parla lo storico romano Tito Livio, che la fondazione della colonia latina di Aquileia fu fortemente osteggiata e disturbata dagli Istri). Essendo ormai Aquileia prossima a divenire un emporio commerciale, è anche da considerare la redistribuzione di questo prodotto verso il territorio transpadano o cisalpino, esportazione confermata dai rinvenimenti di anfore del tipo "Lamboglia2" ed anche, in qualche caso, del tipo rodio. Bisognerà attendere, come detto in precedenza, la sistemazione agraria di tutto il territorio centuriato, e la sua definitiva distribuzione ai coloni, per la messa a dimora delle viti nei terreni più idonei alla sua coltivazione massiva. Questo può

essere avvenuto in modo adeguato solo dopo l'arrivo nel 169 a.C. del secondo contingente di coloni (altre 1500 famiglie) che rafforzarono l'insediamento romano della colonia con ulteriore dilatazione dell'agro centuriato. Non sappiamo, invece, se un certo decreto del Senato romano, emanato tra il 123 e 118 a.C., inteso a dimezzare o limitare la coltivazione della vite nei paesi transalpini, sia stato mai applicato. Certamente il decreto fu emesso per agevolare o incentivare la produzione vinicola dell'Italia transpadana o cisalpina e forse anche per frenare l'eccessivo calo del costo del vino in questi territori, interessati da una forte importazione di prodotto gallico proveniente da Marsiglia, o comunque dalla provincia narbonense. Per una produzione vinicola consistente si dovrà attendere il I sec. a. C., quando Aquileia, mutando forma giuridica, divenne un municipio di cittadini romani *pleno iure* quindi a pieno diritto di voto (*lex Julia*, 90 a.C.). Questo comportò pure, in un territorio ormai sicuro



Questa fotografia è stata scattata nel 1926 alla Colombara di Aquileia: Giovanni Battista Stabile in posa con anfore di sfondo. Dal Lunario *I pais sot al tor di Aquilea*, 1999.

e tranquillo, un'accelerazione degli insediamenti agricoli produttivi su tutta la regione. Nel I sec. a.C. infatti, ci fu un incremento dell'edilizia abitativa rustica, con costruzioni di aziende agricole e ville padronali anche di grandi dimensioni, imitando ciò che già da tempo era successo nell'Italia centromeridionale, senza arrivare, a quanto sembra, al latifondo. La produzione vinicola divenne così una delle attività più rilevanti dopo l'allevamento di bestiame, al pari delle grandi colture cerealicole; per Catone, infatti, in un buon fondo

di almeno cento ettari, situato in ottima posizione, al primo posto ci dovrebbe essere la vigna. Da Varro apprendiamo che, all'epoca, la produzione di vino in Italia, specie nella transpadana, poteva superare i 200 ettolitri per ettaro. Per Columella, altro scrittore antico interessato al mondo rurale, la dimensione standard per un vigneto era di 7 iugeri, inferiore quindi a due ettari. La lavorazione del vigneto, sempre secondo Columella, poteva essere così affidata ad un solo vignaiuolo altamente specializzato, da acquistarsi ad un prezzo non inferiore a 6000-8000 sesterzi (ci sorprende l'esigua quantità di 7 iugeri che sarebbero necessari, secondo questo scrittore, per formare un vigneto tipo, specie se vengono raffrontati con la possibilità potenziale di ogni famiglia di coloni aquileiesi proprietari, come minimo, di 50 iugeri). Il vino, quindi, già nel I secolo a.C., rappresentava per il territorio friulano una delle merci più importanti da esportare nei paesi transalpini (Norico, Pannonia e Illiria), come ce ne dà conferma Strabone (*Geographia*, 5, 1, 8) con un testo scritto tra il 14 a.C. e il 19 d.C., testo che fotografa una situazione aquileiese già da tempo consolidata: "Aquileia, poi, che è la più vicina al fondo del golfo, è fondazione dei Romani, fortificata contro i barbari della regione sovrastante, ed è raggiungibile da navi da carico, che risalgono il fiume Natisone per più di sessanta stadi. Funge da emporio per i popoli illirici del bacino dell'Istro; questi vi acquistano le merci provenienti dal mare: vino, che caricano in botti di legno su

carri coperti, e vi esportano schiavi, bestiame e pelli".

Appare perciò evidente che durante il I sec. a.C. Aquileia esportava vino verso il Norico e i paesi illirico-danubiani, ma è certo che tale esportazione doveva essere ancora sostenuta da una certa importazione di vino mediterraneo in quanto la produzione locale era insufficiente a soddisfare tutta la richiesta che, alla fine del I secolo a.C., proveniva dalle legioni dislocate nelle province imperiali lungo il Danubio.

I vasi vinari

Da ciò che risulta dalle descrizioni di Strabone (*Geographia* 5, 1, 12), nella Cisalpina, in cui comprendiamo il territorio friulano, per la conservazione del vino si preferivano le botti di legno ("Le botti fanno fede delle grandi quantità di vino prodotto: esse sono infatti di legno e grandi come case") e, a quanto sembra, sigillate molto bene con dell'ottima pece. Si può quindi supporre che la popolazione locale preferisse per il trasporto del vino sulle strade, specialmente quelle di montagna, l'uso delle botti di legno, mentre per il trasporto marittimo desse la preferenza alle anfore (fig. 4). Risulta così che le genti della Cisalpina, o Transpadana, conservassero il vino in grandi recipienti di legno, cosa che spiegherebbe pure la grandezza delle botti descritta da Strabone. Ciò spiegherebbe pure la rarità, tra i reperti delle ville rustiche del territorio aquileiese, dei grandi contenitori di terracotta detti *dolia*, che spesso venivano usati



Fig. 4. Aquileia, MAN. Coperchio piramidale dell'urna di un fornaciaio o fabbricante di anfore: sul lato frontale vi è rappresentato il figulo con anfora sulla spalla, mentre sul lato destro si vede un deposito di anfore (I sec. d.C.).

come contenitori di vino. Nonostante gli scavi, ancorché parziali, di oltre una ventina di insediamenti rustici su oltre un centinaio di siti individuati o censiti, solo l'indagine effettuata nel comune di Joannis su di una grande villa romana dell'epoca augustea, ha rivelato, tra l'altro, due piccoli vani riconosciuti come *torcularia*, ambienti per la spremitura dell'uva o delle vinacce.

Sei secoli di anfore

Aquileia nel I sec. d.C. aveva completamente ristrutturato il suo splendido porto canale, divenendo di gran lunga l'emporio commerciale più importante dell'alto Adriatico, intessendo traffici marittimi che collegavano la città con l'Egitto, la Siria e l'Asia Minore,

nonché con l'Africa proconsolare. In definitiva quindi vi arrivavano i prodotti da tutto il Mediterraneo che, poi, erano smistati nelle regioni transalpine centro orientali e pure nell'Italia settentrionale. È logico supporre, ed è confermato dalla grande quantità di anfore, che una parte rilevante tra queste merci l'abbia avuta il vino. Recentemente (fine del secolo scorso e primi anni del corrente) è stata effettuata una approfondita ricerca archeologica verso la parte terminale nord del porto fluviale romano. La ricerca, tra l'altro, ha consentito il recupero di un quantitativo ingentissimo di frammenti d'anfore che in parte si sono potute classificare per tipologie (6.700 contenitori); esse coprono un lasso di tempo storico di oltre

sei secoli. Non tutte, come logico, contenevano vino, ma certamente quelle vinarie rappresentano la parte preponderante, tanto che gli archeologi sono stati indotti a pensare che lo scavo avesse rivelato la zona del porto vinario. Lo studio delle forme delle anfore e della loro provenienza ha accertato un flusso vinario d'importazione inaspettato, variabile come quantità e località di provenienza a seconda dell'epoca storica, riguardante tutte le coste del Mediterraneo. Ciò conferma ulteriormente, in modo evidente, che la produzione vinicola del territorio friulano allora centuriato non riusciva ad esaudire la grande richiesta di questa bevanda esercitata dalle decine di legioni dislocate in quel tempo sul *limes* danubiano.

Vinum Setinum a Moruzzo

L'importanza di una forte cultura innovativa nel mondo vitivinicolo aquileiese in questo periodo ci viene confermata da un importante, nonché recentissimo, rinvenimento effettuato a Moruzzo (UD). Qui, per conto del Comune, la Società Friulana di Archeologia, eseguì nel 2013 uno scavo parziale dei resti di una villa romana del I sec. d.C., recuperando, fra l'altro, una targhetta plumbea con graffita la scritta:

Commodo et Cerialis / co(n)s(ulibus) vitis / Setina (fig.5).

La targa di piombo presenta un foro e, secondo il dott. Maurizio Buora, già direttore dei Civici Musei di Udine, era con molta probabilità inchiodata su una cassa lignea di cui indicava la data e il contenuto. La data, desunta dai nomi dei consoli, risulta essere l'anno 106 d.C., il suo contenuto era composto da barbatelle o viti del famoso *vinum Setinum* decantato da molti scrittori del I e II sec. Il proprietario della villa romana, probabilmente di rango equestre, decise di incentivare, sotto l'impero di Traiano, la sua produzione vinicola, importando dai *vitiferi colles* del territorio dell'Agro Pontino ai quali accenna Plinio (*Naturalis Historia*, XVI, 6; 8), il famoso vitigno dei campi di *Setinum* (attuale Sezze).

Questo eccezionale documento risulta essere una rara perla per la storia del vino sul nostro territorio, e apre nuovi orizzonti di ricerca sull'origine degli antichi vitigni della terra friulana.



Fig. 5. Società Friulana di Archeologia; Moruzzo, scavo di villa romana, targhetta di piombo che cita la famosa vite Setina, con data consolare del 106 d.C. (*Commodo et Cerialis / co(n)s(ulibus) vitis / set[i]na*).



Fig. 6. Aquileia, MAN. Provino da vino (I sec. d.C.).

Un antico *cru*: il vino di Pucino

Il vino prodotto all'epoca nel nostro Friuli non era mediamente di qualità pregiata. Ai militari, in effetti, si forniva una qualità scadente, ma vi è da dire che il vino d'importazione, eccetto una piccola parte destinata a famiglie di censo elevato, non era di certo migliore (fig. 6).

Nell'agro aquileiese si producevano, seppure in piccole quantità, anche dei vini rinomati quale il famoso *Pucinum* decantato da Plinio come uno tra i migliori vini dell'epoca. Si narra infatti che durante il periodo di soggiorno della famiglia imperiale di Augusto in Aquileia, l'imperatrice Livia at-

tribuisse la propria venerabile età (86 anni!), proprio al vino *Pucinum* che lei probabilmente beveva in abbondanza e che proveniva dai terreni prossimi al Timavo (*Naturalis Historia*, III, 127). Il *castellum Pucinum* menzionato da Plinio è presente nella *Tabula Peutingeriana*, itinerario stradale romano dipinto del tardo impero, secolo IV d.C. circa, probabile copia di uno precedente); si trova pure in un'altra mappa, l'*Itinerarium Antonini* dove è segnato come luogo di posta o cambio di cavalli sulla via *Gemina*, strada romana che collegava Aquileia a Lubiana (*Emona*). Qualcuno, non si sa su quali basi, identifica il luogo con l'attuale abitato di

Prosecco, altri vi vedono la villa romana nella Val Catino (Villaggio del Pescatore) conosciuta come “casa di Attila”, mentre sembra più convincente chi lo localizza dove ora sorge il castello di Duino. In passato vi è stata una discussione sulla tipologia del vino: c’era chi lo voleva bianco, quindi da identificarsi con l’attuale Prosecco, e chi lo voleva nero, quindi da identificarsi con l’attuale Terrano. Si tratta di elucubrazioni prive di ogni fondamento, logico e scientifico: le viti, che spesso erano riprodotte per seme, sono soggette a continue variazioni genetiche e le pratiche enologiche, nonché i gusti dei bevitori attuali, sono ben diversi da quelli degli antichi Romani. Quanto a Prosecco, nome slavo, non poteva esistere, almeno con quel nome, ai tempi di Plinio. Il nome del vino Terrano risale al Medio Evo e, in origine, aveva il senso di ‘vino locale, nostrano’ per distinguerlo dal vino di importazione. Tale denominazione era in uso a Venezia come a Treviso e in tutto il Friuli; solo in un secondo momento è passata ad indicare in modo specifico il prodotto carsolino. In un passo di Plinio forse si accenna ad una vite *puccina omnium nigerrima*, e ciò è bastato perché qualcuno vi vedesse il vitigno Refosco che dà il vino Terrano. Il Refosco, in realtà, è di ascendenza veneto-trentina-francese. Recentemente qualcuno ha fatto presente che in antico il vino era sovente aromatizzato, oltre che col miele (cosiddetto *mulsum*), anche con resine aromatiche e, dato che il nome di

pece in latino è *pix-picis*, il passo citato da Plinio non si riferirebbe al vino, ma alla pece: [*pic*]ina, quindi “una pece più scura di tutte”. La produzione di questo vino comunque era molto limitata “per poche anfore” e scaturiva da un’uva che respirava lo iodio del mare, crescendo tra i sassi su di una rupe, chiaro riferimento alla scogliera carsica.


Nelle epigrafi

Del vino ci parla, anche se raramente, pure l’epigrafia antica; esiste infatti nei depositi del Museo archeologico nazionale di Aquileia una stele funeraria della prima età augustea (fine della repubblica) che, con grande probabilità, riporta il nome di un *vinarius* (cantiniere o enologo). Ma è su un’altra lapide, tuttora esposta nella galleria lapidaria del Museo, che a noi interessa soffermarci maggiormente, ed è quella di Marco Antonio Valente. Il nostro personaggio, oriundo di *Beritus* (città costiera della Fenicia, attuale Beirut), con ciò iscritto per diritto di voto alla tribù Fabia, figlio di un veterano, lascia inciso sulla stele sepolcrale il suo testamento che così, tra l’altro, recita: dal reddito proveniente dalla sua casa “siano dati alla mia XXV decuria Maroniana, del collegio dei carpentieri, 25 denari e per celebrare la ricorrenza dei defunti 12 denari e mezzo, a condizione che a me e mia moglie poniate [...] e che voi miei compagni di decuria, il 12



Fig. 7. Aquileia MAN. Stele del veterano M(arcus) Antonius Valens e particolare del testamento con cui richiede che sulla sua tomba si brindi solo con il vino acquistato nell’osteria di Marciano situata in un borgo del territorio friulano: ... *ut vinum quod accipim(us) de Marciani in vico provinc(iae) IIII Idus Mai(as) ut a sepulc(rum) meum ...* (inizi III sec. d.C.).





Queste fotografia scattata nel 1895 è un documento eccezionale, non solo perché ci fa vedere quegli scavi ormai lontani nel tempo (Aquileia era austriaca!), ma perché ci fornisce testimonianza di come l'allevamento della vite fosse rimasto pressoché invariato dai tempi degli antichi Romani fino a tutto l'Ottocento. La descrizione che ne fa Erodiano nel III secolo calzerebbe a pennello diciotto secoli dopo!

In primo piano e a sinistra vediamo i robusti basoli a contorno poligonale o rettangolare che formano il pavimento dell'antica via Annia. Sempre a sinistra si nota un albero, rimasto isolato dallo scavo, che fa da tutore vivo a delle viti: si vede in modo molto netto che i rami sono stati potati per ottenere fascine di legna da brucio; ciò che resta andrà a formare una bella chioma estiva il cui fogliame, probabilmente, sarà usato come foraggio. Alla chioma viene data una forma assurgente onde evitare una eccessiva ombreggiatura alla vite. I tralci di quest'ultima sono tirati orizzontalmente onde trarre il massimo vantaggio dalla luce solare. Ciò si ottiene sia con l'ausilio di branche dell'albero disposte parallelamente al terreno, sia con delle traverse di legno che hanno lo scopo di tenere sufficientemente distanziati tanto i rami che i tralci; il tutto è sostenuto da due rami piantati nel terreno, probabilmente dei tutori morti, che fungono da pali. I tralci di un anno, a quanto pare, sono intrecciati due a due.

A destra si nota il paesaggio che era caratteristico di tutta la pianura: le viti sono tirate a festoni tra un albero e l'altro, andando a formare il filare della classica "piantata" (in friulano *plante*) che risulta formata da n moduli della forma di allevamento descritta sopra per l'albero singolo. Tra un filare e l'altro il terreno era tenuto a seminativo con larga prevalenza dei cereali. A riprova di ciò all'estrema destra si nota una bica (*tamosse, cjape*) di *soreâl* (stocchi di mais).

Questa concezione dell'agricoltura consentiva di ottenere in uno stesso appezzamento vino, vinacce, legna da ardere, granella di cereali e fogliame come foraggio. Archivio fotografico MAN, Aquileia.

maggio sul mio sepolcro, in onore mio e di mia moglie, compiate una libagione con il vino di cui ci riforniamo da [l'azienda di] Marciano, posta nel sobborgo provinciale [?] e partecipate voi stessi ad un banchetto commemorativo. Se non lo farete voi, allora me lo farà la XXV decuria Apollinare...". Di questo singolare documento a noi interessa il fatto che Marco Antonio Valente abbia mandato i suoi amici della decuria ad acquistare il vino per le libagioni espressamente nella cantina di un *vicus* dell'agro aquileiese, dove era solito andare a bere in compagnia degli amici (fig. 7). Ciò denota che in quella cantina del *vicus provincialis* si beveva vino di ottima qualità, e doveva essere veramente speciale se egli lo voleva bere con sua moglie anche nella tomba! Ci dispiace solo che non ci sia pervenuto anche il nome del vino o quello della località di produzione.

Sovrapproduzione e crollo del prezzo

La realtà produttiva vinaria dell'alta Italia era in costante aumento verso la fine del I secolo d.C., incrementata costantemente da nuovi impianti di vigneti, come dimostra tra l'altro il caso della targa plumbea della villa di Moruzzo sopra nominata. Ciò avveniva forse anche a causa della distruzione del patrimonio vitivinicolo della Campania a seguito della catastrofica eruzione del Vesuvio nel 79 d.C. Proprio per frenare l'eccessivo incremento di produttività l'imperatore Domiziano nel 92 d.C. emise un decreto con

cui cercò di limitare l'eccessiva produzione di vino delle province e scongiurare il crollo dei prezzi di questa bevanda. Anche in questo caso il decreto sembra essere stato disatteso.

Viti maritate al tutore vivo

Gli storici ci ricordano di come gli antichi popoli d'Italia usassero coltivare la vite utilizzando gli alberi come sostegni, metodo che era il più diffuso nelle zone umide della Transpadana o Cisalpina. Plinio racconta che gli alberi più comuni per questo sistema di allevamento della vite nella Transpadana erano il tiglio, il corniolo, il carpino, l'orniello e la quercia, mentre nei terreni più umidi della *Venetia* veniva usato anche il salice. Il vigneto così sistemato era detto *arbustum* (Plinio, *Naturalis Historia*, XII, 200-2001). L'albero chiamato a sorreggere la vite era detto *rumpotinus* (albero che sostiene i tralci di vite). A questo proposito esiste una chiara descrizione della campagna aquileiese fatta dallo storico greco Erodiano nel 238 d.C., in occasione dell'assedio effettuato dall'imperatore Massimino il Trace alla città di Aquileia: "I soldati trovarono deserte le case dei sobborghi, si sfogarono perciò devastando e incendiando i frutteti e le vigne, e dando un aspetto desolato a quei luoghi un tempo floridi. Il paese infatti sembrava inghirlandato da filari paralleli di alberi, e dai tralci delle viti che da ogni parte si intrecciavano fra loro, formando archi simili a quelli che



Fig. 8. Biblioteca civica di Udine. L. Zuccolo, manoscritto 853, disegno: fianco destro di un'ara aquileiese, non più reperibile, con scena di vendemmia; si noti la pianta di vite abbarbicata al tronco d'albero (*rumpotinus*).



Fig. 9. Aquileia MAN. Parte del sostegno o puntello di una statua di Dioniso, dalla forma di tronco d'albero a cui si abbarbica la vite, con ai piedi la pantera. Questo animale si trova spesso in sculture e rappresentazioni musive associate a Dioniso.

si erigono per le feste” (Erodiano, *Storia dell'Impero romano dopo Marco Aurelio*, VIII, 5).

Una conferma della coltivazione della vite in modo *rumpotinus*, ce la fornisce pure un bassorilievo su di un'ara sepolcrale aquileiese del I o II secolo d.C., purtroppo ora dispersa (fig. 8), sul cui fianco si vedeva un contadino intento a cogliere un grappolo d'uva pendente da una vite abbarbicata ad un tronco d'albero. Si veda pure la vite che appare nel puntello della base di una probabile statua a Dioniso (fig. 9).

Un documento eccezionale di questo modo di coltivazione della vite, segnalatomi dal dottor Enos Costantini, ce lo offrono alcune fotografie della fine dell'Ottocento, in cui si vedono alcuni scavi archeologici effettuati in una località a nordest di Aquileia denominata *Scofa*. In questi scavi appaiono i resti dei sepolcri romani con le tombe ad incinerazione, situati lungo l'antica via romana *Annia* (156 a.C.), di cui si vedono alcuni “basoli” del lastricato. Per noi l'eccezionalità delle foto è data dalla possibilità di notare, nella campagna attorno agli scavi, l'esistenza di un vigneto le cui viti sono addossate ai fusti di alberi. Queste fotografie risultano essere quindi un “unicum”, poiché documentano, dopo due millenni di storia, la sopravvivenza di un metodo di impianto viticolo che sembrava relegato a tempi ormai remoti e che ora ci balza agli occhi con commovente realtà. Quindi ancora alla fine dell'Ottocento, i contadini di Aquileia, ignari di un metodo

antichissimo praticato dai loro avi, continuavano, nella grande povertà dell'epoca, ad usare gli alberi come sostegno delle viti e dei loro tralci (vedi foto).

Botti e bottai

Sempre Erodiano ci informa, in altri due passi, sia dell'abbondanza di produzione vinicola della regione (“... la regione era estremamente ricca di vigneti, sicché riforniva abbondantemente di vino i popoli che non coltivavano la vite”), sia del metodo di conservazione e trasporto del vino a mezzo di botti di legno, confermando così ciò che già aveva detto Plinio oltre due secoli prima. Le botti in quel frangente (assedio di Aquileia) si trovavano abbandonate nelle campagne ed erano tante da permettere all'esercito di usarle per farne un ponte di barche sull'Isonzo in piena, dato

che gli aquileiesi avevano distrutto il ponte “egregia grandiosa opera costruita dai primi imperatori” (Erodiano, VIII, 4, 2): “... poiché non disponeva né di legna né di navi, che gli sarebbero servite per gettare un ponte sulle acque, alcuni dei suoi artefici gli segnalavano che nelle campagne abbandonate

Fig. 10. Aquileia, MAN. Stele marmorea del bottaio vignaiuolo *Lucius Cantius Acutus* (III sec. d.C.) con ai lati e nello specchio epigrafico gli utensili di lavoro; nel timpano una botte di legno.



Fig. 11. Aquileia, MAN. Bassorilievo marmoreo rappresentante due schiavi intenti alla spremitura dell'uva con un torchio a vite (III sec. d.C.).

dagli abitanti si trovavano molti recipienti di legno, in forma rotonda, fatti per contenere il vino: i contadini li avevano usati in precedenza per i loro trasporti, affinché il vino giungesse agli acquirenti senza danno...”.

A proposito di botti nel Museo archeologico nazionale di Aquileia si può ammirare una bella stele in marmo di un costruttore di questi recipienti (*cuparius*). Nel timpano triangolare della stele, in alto, fa bella mostra di sé una botte di legno cerchiata, mentre ai lati dell'iscrizione vi sono rappresentati alcuni arnesi dell'artigiano: un'ascia, una raspa o piccola sega, e forse due *falces vineaticae*, mentre sotto l'epigrafe vi è graffita un'ascia a due lame (fig. 10); il personaggio *L(ucius) Cantius Acutus* dimostrò, così, di essere fiero del suo mestiere di bottaio, ma di essere contemporaneamente, con molta probabilità, anche un eccellente vignaiuolo.

Un ulteriore esplicito documento aquileiese sul vino si trova su ciò che originariamente forse era un fianco marmoreo di sarcofago: un bassorilievo vi rappresenta due schiavi intenti alla pressatura dell'uva con un torchio a vite fissa (*torcular*) (fig. 11). Alcuni interpretano questa scena come la spremitura delle olive, ma in Aquileia non è stata finora accertata una produzione olearia riconosciuta, ben documentata invece in Istria e Dalmazia. Al contrario, nella valle del Vipacco, dove passava la via Gemina che da Aquileia portava ad *Emona* (Lubiana), in un territorio che ora sappiamo giurisdizional-

mente soggetto all'amministrazione romana di Aquileia, e dove certamente potevano dimorare anche gli ulivi, si è ritrovato l'epitaffio sepolcrale di *Taro Cobriscinius*, con in rilievo scolpita sotto l'epitaffio una *falx vineatica*, documentandoci quindi la sua attività di vignaiuolo.

Ulteriore prova dell'importante ruolo svolto nell'esportazione del vino da parte di Aquileia nel periodo imperiale, è il rinvenimento dei resti di due botti di legno negli scavi di *Aquincum*, insediamento fortificato (*castrum*) nella Pannonia inferiore, ai margini del Danubio (attuale Budapest). Su alcune doghe delle botti si trovano le scritte che affermano che il vino contenuto era *immunis*, cioè esente da dazio perché destinato all'esercito e precisamente all'ospedale militare della II legione Adiutrice. A questo punto è logico supporre che il vino marcato *immunis*, esente quindi da dazio, come lo erano la maggior parte delle forniture militari, fosse arrivato ad *Aquincum* nelle botti, da Aquileia, dove gli sarebbe stata applicata l'esenzione da un addetto all'ufficio doganale. Sappiamo pure, a questo proposito, che in Aquileia esistevano contemporaneamente, per quanto riguarda l'Illirico, due stazioni doganali (una per le merci terrestri ed una per quelle marittime). È rimarchevole il fatto che per queste stesse ragioni, per il disbrigo quindi di pratiche riguardanti l'annona militare, troviamo nell'emporio aquileiese, durante l'impero di Gallieno (253-258 d.C.) il *beneficiarius* (militare esonera-



Fig. 12. Aquileia, MAN. Lucerna con la scritta sul disco: *Pauperis cena pane vinu radic*, "la cena del povero si fa con pane, vino e ravanello". Al centro del disco paniere contenente un ravanello, un'anforetta di vino e una pagnotta.

to dagli impegni pesanti) Aurelius Severianus, della II legione Adiutrice, addetto all'ufficio del governatore della Pannonia inferiore. Il professor C. Zaccaria, tra l'altro, accenna al ritrovamento nel vicus commerciale di *Nauportus* dei resti di altre botti di legno, che apparterebbero, apparentemente, a forniture militari del periodo delle guerre Pannoniche. *Nauportus* (attuale Vrhnika), svincolo commerciale già all'epoca cesariana, citato anche da Strabone, era un insediamento amministrato da un *magister vici* e si trovava in territorio di giurisdizione aquileiese". Questi fortunati ritrovamenti confermano i traffici, più o meno costanti nei secoli, di forniture quantitativamente numerose di vino che partivano da Aquileia verso le genti transalpine e le legioni romane dislocate lungo il *limes* danubiano.

Possiamo così constatare, in conclusione, che le notizie degli scrittori antichi, unite allo studio dei reperti archeologici, formano, come le tessere di un mosaico, un quadro sufficientemente valido per poter affermare che la viticoltura in forma massiva ha interessato la nostra regione, rispetto all'Italia antica, relativamente tardi.

Il vino del ricco e il vino del povero

Al vino, ma senza dirci la qualità, si accenna pure in una base di statua frammentaria, dove si legge che Lucio Domizio Epafrodito decurione nel collegio dei fabbri, fece una donazione di otto assi a testa e di nove prosciutti con razioni di pane e di vino, ai giovani soci di un collegio dedicato al culto di Minerva, in partenza per il mare (Zaccaria 1995, 298). Non deve stupire, nonostante l'abbondanza di vino prodotto nel nostro territorio, l'arrivo nel porto di Aquileia di quantitativi importanti di vino dalle varie regioni del Mediterraneo, in quanto la ricchezza dei cittadini consentiva l'acquisto ed il consumo di vini di qualità superiore a quelli presenti in regione e che da qui veniva inoltre smistato verso altri territori.

Ci fu un periodo nel I secolo d.C. in cui vennero importati diversi vitigni dalla Gallia, e perfino dalla Spagna, che andarono a sostituire, per lo più, molti antichi impianti poco produttivi dell'Italia peninsulare. Per il Friuli esempio eclatante è il ritrovamento

di Moruzzo, dove fu messo a dimora un vitigno rinomato a fianco forse di quello di eccezionale produttività della *Spionia*, presente in tutta l'Italia settentrionale, specialmente a sud del Po. Forse era questo il vino comune abbondante e di poco prezzo, a cui allude una lucerna (fig. 12) di Aquileia, che sentenzia con una frase stampata sul suo disco, attorno ad un cesto contenente una pagnotta, un'anforetta di vino e un ravanella: *pauperis cena pane, vinu, radic* "la cena del povero (è) con pane, vino e ravanella".

La vite come ornamento

Racemi di vite e grappoli d'uva sono presenti ovunque nei bassorilievi decorativi di monumenti pubblici e privati dell'impero romano; ad Aquileia questo diventa quasi una costante nell'ornamento di steli e monumenti funerari; questi motivi sono frequentissimi pure nei pavimenti musivi, sia monocromi che policromi e, per quanto ci risulta, compaiono pure tra i pochi frammenti di affreschi murali recuperati fino ad ora.

Tutto ciò, oltre all'eventuale riferimento simbolico (fig.13), richiamava alla mente della gente l'immagine di un posto ubertoso quale doveva apparire, con la costante presenza della vite, il panorama di questo territorio (fig. 14).



Fig. 13. Aquileia, MAN. Grande piramide di monumento sepolcrale: da un cantaro, ai lati del quale si trovano due pantere, simbolo dionisiaco, s'innalza una vite carica di grappoli con due uccellini (I sec. d.C.).



Fig. 14. Aquileia, MAN. Fianco destro dell'ara sepolcrale di P(ublius) Titius Primigenius (? sec. d.C.).

Libero

Infine, tra le tante dediche alle diverse divinità rinvenute sul suo territorio, Aquileia ne registra più d'una intitolata a Libero (e alla sua compagna Libera), antica divinità italica agreste della vegetazione, protettrice della fertilità della natura, che in epoca imperiale veniva celebrato espressamente come forza generatrice della vite, dell'uva e quindi del vino, sostituendo lo stesso Bacco o Dioniso. In onore di Libero furono indette il 17 marzo le feste *Liberalia* accompagnate dai *Baccanalia*; festività si celebravano anche nel periodo delle vendemmie. Durante tali feste i giovani che avevano compiuto 16 anni, lasciavano la *bullā* (ciondolo o scapolare dal potere apotropai-co) e la *toga praetexta*, bordata di rosso, per indossare quella virile, o *toga pura*, completamente bianca. La presenza in Aquileia di queste divinità (Libero e Libera) dimostra, una volta ancora, quanto la cultura contadina degli aquileiesi fosse legata alla pianta della vite e quindi al vino (fig. 15).

Conclusioni

Concludendo, si può affermare che l'industria vitivinicola e, di conseguenza, la produzione del vino sul territorio friulano siano validamente iniziate e affermate solamente tra la fine del II e inizi del I secolo a.C., dopo un periodo relativamente lungo rispetto all'inizio della colonizzazione romana. Nel frattempo il vino veniva per la gran parte importato dall'Italia peninsulare, dalla Grecia e dal mar Egeo; solo successivamente la forte richiesta



Fig. 15. Aquileia, MAN. Tra le tante dediche alle diverse divinità rinvenute sul suo territorio, Aquileia ne registra più d'una intitolata a Libero, antica divinità italica che in epoca imperiale veniva celebrata come forza generatrice della vite, dell'uva e quindi del vino, sostituendo lo stesso Bacco.

esercitata dalle popolazioni e dalle forze militari gravitanti nelle regioni d'oltralpe, impose ai coloni romani una coltivazione massiccia della vite, tanto che il vino divenne una tra le voci più notevoli dell'economia del territorio. A conferma gli scrittori antichi quali Strabone, Plinio ed Erodiano, ci hanno anche informato sul metodo di coltivazione usato dagli aquileiesi, metodo che condizionava la vite ad essere collegata ad un sostegno arboreo vivo (*rumpitinus*). Non hanno, invece, mai accennato ai nomi dei vitigni o dei vini come quelli che circolavano sicuramente tra gli scaricatori del porto fluviale: *Falernum*, *Cecubum*, *Albanus*, *Geminum*, ecc. Si possono considerare, quindi, delle eccezioni i riferimenti ampelonimici quali il vino di Pucino e la *vitis Setina* di Moruzzo.

Siamo convinti che ulteriori ricerche storiche e archeologiche amplirebbero ulteriormente gli orizzonti di questi studi, confermando la forte vocazione vinicola che già in antico possedeva la nostra regione.

Bibliografia

- T. Bezczky, *Amphoras incipations - Legionary Supplies?* in "Britannia", 1996, 27, pp. 329-336.
- S. Blason Scarel (a cura di), *Prosit!*, Gruppo archeologico aquileiese, 2005.
- G. Brusin, *Inscriptiones Aquileiae*, 1992, 1, 2, 3.
- M. Buora, *Vinum Setinum a Moruzzo un trapianto d'età traianea*, Messaggero Veneto, 11 agosto 2013.
- M. Buora, *Falces vinitoriae dell'Italia nord orientale*, in "Aquileia Nostra", 2007, 78.
- M.B. Carre, P. Maggi, C. Rausse, *L'évolution des importations à Aquilée: Quelques réflexions sur les échanges à Aquilée*, in "Antichità Alto Adriatiche", 2007, 65, 2, pp.621-632.
- Erodiano, *Storia dell'Impero Romano dopo Marco Aurelio*, testo e versione a cura di Filippo Cassola, Sansoni, Firenze, 1967.
- G. Forni, *Le tecniche di allevamento della vite. Le colture agrarie padane all'epoca della romanizzazione*, in "Rivista archeologica dell'antica provincia e diocesi di Como", 1995, 9, pp. 55-63.
- F. Maselli Scotti, *Aquileia prima di Roma. L'abitato della prima età del ferro*, in "Antichità Altoadriatiche", 2004, 59, pp. 19-38.
- Gaio Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*.
- S. Panciera, *Vita economica di Aquileia in età romana*, S. Nicolò di Lido (VE), 1957.
- M. Šašel Kos, *Il confine nordorientale dell'Italia romana*, in "Aquileia Nostra", 2002, 73, pp. 245-260.
- A. Scarel, *Cinquecento anni di vino*, in S. Blason Scarel (a cura di) *A tavola con gli antichi romani*, 1992, pp. 69-80.
- F.M. Scotti, M. Rotoli, *Indagini archeobotaniche dell'ex essiccatoio Nord di Aquileia*, in "Antichità Altoadriatiche", 2007, 65, pp.783-816.
- G.C. Testa, *Non solo un albero*, in "Ovoledo racconta", Circolo culturale Ovoledo di Zoppola, 1990, pagg. 31-50.
- C. Tiusi, *Importazione vinaria in Aquileia in età repubblicana. Le anfore rodie*, in "Antichità Alto Adriatiche", 2007, 65, pp. 479-496.
- C. Zaccaria, *Un inedito Collegium incrementorum cultorum Minervae ad Aquileia*, in "Römische Inschriften - Neufunde, Neulesungen und Neuinterpretationen - Festschrift für Hans Lieb", Basel, 1995.
- C. Zaccaria, *Amministrazione e vita politica ad Aquileia dalle origini al III sec. d.C.*, in "Antichità Alto Adriatiche", 2003, 54.
- C. Zaccaria, *Attività e produzioni artigianali ad Aquileia. Bilancio della ricerca*, in "Attività Alto Adriatiche", 2007, 65.
- T. Bezczky, *Amphoras incipations - Legionary Supplies?* in "Britannia", 1996, 27, pp. 329-336.



Si ringrazia il Ministero dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo, Soprintendenza per i Beni archeologici del Friuli Venezia Giulia, per la concessione di riproduzioni fotografiche di proprietà statale; la dottoressa Paola Ventura, direttrice del MAN di Aquileia e il signor Stefano Scuz, addetto all'archivio fotografico, per la gentile disponibilità dimostrata.

Aquileia 1895, località Scofa. In questi scavi appaiono i resti di sepolcri romani con le tombe ad incinerazione situati lungo l'antica via Annia (156 a.C.). In secondo piano si possono vedere le viti maritate agli alberi praticamente con lo stesso metodo in uso presso gli antichi Romani. L'albero in centro sostiene quattro viti. I tralci intrecciati sono tirati a festone tra un albero e l'altro. Archivio fotografico MAN, Aquileia.

Enos COSTANTINI

Quel *Teran* di cui (non) si parla

Da nome generico a nome del vino rosso carsolino per antonomasia

I

Il *Dizionario del dialetto veneziano* di Giuseppe Boerio, pubblicato nel 1856 dà una chiara definizione di *Vin teràn*: 'Vino nostrano o nostrale, che nasce fra noi. Il suo contrario è Vino navigato'. I vini navigati erano quelli d'importazione, dall'Istria (Ribolla), dal Levante (Malvasia, Cipro, Romania), dalle Marche, ecc.

Il *Vinum terranum*, inteso come 'vino nostrano', si riscontra nel sec. XIV a Treviso (Sella 1944, 625). La stessa fonte ci informa che *terranus* è 'nome di vino', quindi si è passati dall'aggettivo al sostantivo.


Nella Gemona del Quattrocento "In merito al vino conservato nelle case o nelle *canipe* va sottoli-

neata la predominanza di un vino *terranus* di produzione locale. I vini pregiati, come la *malvasia* e il *rabiolus*, avevano un ruolo commerciale di rilievo in quanto prodotti di importazione ma, come è testimoniato dalle nostre fonti, il loro consumo era ristretto ai ceti più benestanti" (*Mobilis* 1989, 82). Sempre a Gemona, ma già nel Duecento, appare un *teran* bianco, altro indice di una denominazione generica che sta per "nostrano".

Il concetto sopra espresso dal Boerio viene ribadito, e attualizzato, da Gaetano Perusini: "Il vino *terrano* era il vino del 'territorio' in contrapposizione al vino commerciale trasportato

per mare (*navigado*); il termine si conserva sul Carso triestino, ma viene ora attribuito esclusivamente al Refosco locale" (Perusini 1973, 67). Anche Panjek 1992, 71 ritiene che "nei documenti friulani [vino terrano] stia ad indicare semplicemente i vini locali, in contrapposizione a quelli navigati".

Che *Teràn* sia nome di vino (non di vitigno) prodotto col Refosco si deduce già da quanto scriveva nel 1844 Matija Vertovz, autore del primo trattatello ampelografico in sloveno: "Il Refosco è vite italiana particolarmente adatta per i Terrani (*teráne*)" e "Nel Carso inferiore hanno cominciato a coltivarlo in modo



Paesaggio vitato nei dintorni di Brestovica pri Komnu / Brestovizza in Valle sul Carso di Comeno (Slovenia). Fotografia da ultraleggero di Stefano Zanini.

consistente e con esso producono dei buoni Terrani che vendono anche a caro prezzo a Trieste”. Il medesimo autore distingue un Refosco grosso e un Refosco piccolo (*Refošk debeli*, *Refošk drobni*) e afferma che pure la varietà *Refoškát* (acini grandi con buccia dura, grappolo grande e spargolo) è molto apprezzato per i Terrani (Vertovz 1844, 29). La distinzione tra nome del vitigno e nome del vino è chiara in un articolo di Marcello Pillon (il *Vino*, giugno 1972, n. 2): “Dei vitigni che si coltivavano nel circondario [di Trieste] all’epoca immediatamente successiva alla prima guerra mondiale, oggi data l’esiguità dello spazio disponibile

alla coltura della vite, resta ben poco. Il più caratteristico di questi è il Refosco d’Istria che, se coltivato nel Carso, dà il più particolare e tipico dei vini rossi della provincia, il famoso *Terrano*”.

Si ritiene, perciò, che (*vin*) *teràn* fosse un’espressione di probabile conio veneziano, o veneto, entrata nell’uso, tanto cancelleresco che popolare, nei territori soggetti alla Serenissima (Marca Trevigiana, Patria del Friuli, Istria). Dovette entrare in uso anche in una città austriaca come Trieste che subì senz’altro l’influenza culturale veneziana e che, sul finire del Settecento, adottò come lingua corrente il

veneto coloniale sostituendolo al friulano locale.

Sul Carso quella che era una indicazione generica è diventata le denominazione di un vino specifico, quindi da "vino della terra (= territorio)" a "vino di *questa* terra", perciò l’aggettivo *teran* è diventato il nome proprio *Teran*. Vi è stata, poi, una ulteriore ricaduta onomastica: il nome del vino è diventato anche nome di vitigno. Questo fenomeno è molto frequente, basti pensare a vitigni quali Tocai, Malvasia, Vernaccia, Madera, ecc. Tutto ciò ha alimentato quella confusione ampelografica e ampelonimica che difficilmente si riuscirà a districare.

Il vitigno in Istria: Terran bianco e Terran nero

Ancora nell'Ottocento viene descritto dal canonico istriano Pietro Stancovich un *Terran bianco* che, ovviamente, non può essere quello nerissimo attualmente noto; ha l'acino gialletto e trasparente e dà un vino buonissimo (in Acerbi 1825, 187).

Segnaliamo ciò a ulteriore dimostrazione di come un nome generico di vino possa diventare nome proprio, e di vino e di vitigno. Il medesimo canonico, benemerito dell'ampelografia istriana, segnala nondimeno dei Terrani neri (ibidem 191-192): *Terran grosso* (Vino forte spiritoso negrissimo), *Terran mezzano* (Buonissimo. Spiritoso e nero), *Terran piccolo* (Buonissimo. Forte e nero) e *Terran minutissimo* (Ha l'acino "piccolissimo, come l'uva passa di Corinto, carnoso, pruinoso, nerissimo, dolcissimo. Vino eccellente"). Va da sé che il nome è rimasto ora soltanto al *Terran nero*, ormai *Terran* per antonomasia.

Lo Stancovich così conclude circa i Terrani neri: "Tutti i Terrani sono le uve richieste in commercio, delle quali si fa il miglior vino di commercio" (ibidem 192). Il canonico istriano tiene ben separati i Terrani dal *Reffosco* ch'egli chiama anche *Gallizia*.

Vino rosso istriano

Nella rivista *L'Istria Agricola*, n. 8, 19 aprile 1913, in un articolo di D. Libutti intitolato *Cenni su alcuni vitigni indigeni coltivati in Istria* si parla del Terrano



Il Refosco d'Istria in un tavola di Tiburzio Donadon per l'*Atlante ampelografico* di Guido Poggi (1939). È accompagnata dalla seguente descrizione del grappolo: grande, piramidale, compatto. Peduncolo grosso, legnoso. Raspo semilegnoso, tozzo, grosso, rosso. Pedicelli erbacei. Acini medi, o grandi sub rotondi. Buccia di colore nero violaceo con riflessi bruni, abbastanza resistente. Polpa mediamente consistente, acidula. Pennello piccolo, leggermente colorato in rosso. Vinaccioli grandi in numero di tre.

che viene dato come sinonimo di Refosco. Ne riportiamo solo alcuni stralci: "Il vitigno tipico fin qui coltivato in provincia per produrre il *vino rosso istriano*, da taglio, da mezzo taglio e da pasto, è il *Terrano o Refosco*. [...] Generalmente in provincia si coltivano due sotto-varietà di Terrano: quella a *raspo rosso* e quella a *raspo verde*.

La prima si distingue dalla seconda oltre che dal raspo che è più colorato in rossastro e dal colore rosso dei pedicelli vicino alla ma-

turazione, anche dalla forma del grappolo, per aver acini più piccoli e sferici e per essere spargolo in confronto alla sotto-varietà a raspo verde che lo ha più grosso, serrato e ad acini più ovali. [...] Il *Terrano a raspo rosso* è meno produttivo di quello a *raspo verde*, però il vino che da esso si ottiene è molto più pregevole per sapore, estratto e vivacità di colore. In qualche località della provincia si coltivano ancora altre sotto-varietà di *Terrano* denominate: *Terrano pignoletto*



Il germoglio del Refosco d'Istria in una tavola di Tiburzio Donadon per l'*Atlante ampelografico* di Guido Poggi (1939). Le foglioline terminali sono di color verde chiaro, feltrate, a bordi rosso vermiglio.



Piccola vigna tenuta a pergola sul Carso triestino. Fotografia di Pietro Zandigiaco.

o *Refosco minuto* con grappolo ad acini piccoli e con mosto molto zuccherino; *Refoscone*, *Refosco magnacan*, molto produttivo ma la qualità del vino è poco colorata e piuttosto scadente. Vi è anche un *Refosco bianco* coltivato in qualche paese della nostra provincia e in alcuni punti della provincia di Udine e di quella di Treviso, il cui prodotto ha soltanto importanza locale.

Il *Terrano* risente molto notevolmente l'influenza del terreno: mentre dà prodotto mediocre e scadente nei terreni bassi, freschi lautamente concimati, dà vino robusto, di notevole alcoolicità, molto colorato e con il suo speciale aroma di marasca, molto marcato e gradevole, nei terreni ad esso più confacenti quali sono

i terreni argilloso-silicei con fram-mista della minuta ghiaia calcarea. Tali sono appunto molti terreni di Corridico, di Canfanaro, di Sanvincenti, ecc. ed in generale quelli del Carso dove si produce dell'eccellente *refosco* conosciuto in commercio col nome di *Refosco del Carso*.

Nei terreni bianchi il *Terrano* dà minor quantità di uva delle terre rosse ed il vino è anche meno colorato e di corpo, però è più profumato e piacevole come vino da pasto. [...] Dalle uve del *Terrano* si ottengono vini col 9 al 12 % di alcool e col 9 al 13 per mille di acidità complessiva, raramente l'acidità si abbassa sino all'8 per mille.

Le bucce sono ricche di materia colorante e se sono d'uva matura

cedono al vino il sapore caratteristico di marasca molto gradito ai consumatori. Conservato il vino per più anni non acquista notevoli pregi anzi gli osti preferiscono il vino nuovo al vecchio perché è di color più rosso e vivo e spicca di più il sapore caratteristico di marasca. Per questa ragione il *Terrano* viene quasi sempre venduto nel primo anno sia se è destinato al consumo diretto sia per rialzare il valore organolettico di altri vini. Questo vitigno gode la simpatia del contadino perché il vino che se ne fa viene considerato come assai resistente alle malattie e ciò in parte è vero, non per una notevole alcoolicità ma sibbene per la grande quantità di acidi liberi che quasi sempre il vino *Terrano* contiene".

Due Terrani e un Refosco

Più recente e decisamente per addetti ai lavori il libro di Vido Vivoda *Teran i Refošk u Istri*, uscito a Zagabria nel 1996; è in lingua croata con *Summary* in inglese. L'autore, dopo una approfondita indagine durata sei anni, è arrivato a distinguere due cloni di *Teran*, uno dal peduncolo rosso (*Teran with berries on red stems*) e uno dal peduncolo verde (*Teran with berries on*

green stems), ed ha “scoperto” una nuova varietà che chiama Refosco (*Refošk as a newly discovered variety*). Fra i due Terrani il migliore è quello dal peduncolo rosso che dà un vino più alcolico, con acidità totale più bassa e caratteristiche organolettiche decisamente superiori. Del Terrano dal peduncolo verde viene sconsigliata la coltivazione. Del Refosco *newly identified* si dice che è molto diverso dai due

Terrani; il vino da esso derivato è migliore anche rispetto a quello del Terrano dal peduncolo rosso, più alcolico e meno acido, ma decisamente meno produttivo: *Wine from Refošk has remarkable fulness, harmonious aroma, is intensively dark red in colour with a good content of alcohol, contrary to Teran clones where a higher amount of acidity and harshness are prominent* (Vivoda 1996, 133-134).

Nel 1943

Nel libro *La Viticoltura e la Enologia nelle tre Venezie*, ultimato nel 1943, ma stampato soltanto nel 1950 (Montanari e Ceccarelli 1943) si fanno alcune considerazioni che è d'uopo riportare. Del Carso goriziano si dice che vi prevalgono i vitigni a uva nera, con la dominanza assoluta del Refosco del Carso dal quale deriva il notissimo vino denominato *Terrano del Carso*.

La provincia di Trieste, ben diversa da quella attuale, è suddivisa in zone viticole, ed è di sicuro interesse riportare quanto scritto per la Zona Sesanese (ibidem 203):

"Si estende lungo la parte più settentrionale del Carso triestino, e comprende le località di Corgnale, Sesana, Tomadio, Duttogliano, S. Giacomo in Colle, Sgonico, sino a Duino, raggiungendo l'altitudine

massima di 520 metri.

Il terreno agrario è costituito dalla caratteristica *terra rossa* ammassata nelle doline, derivante dalla lenta decalcificazione delle rocce calcaree.

La *terra rossa* si presta molto alla coltivazione della vite.

Il vitigno a uva nera prevalentemente coltivato in questa zona è il Refosco del Carso, dal quale deriva il noto vino detto Terrano del Carso...".



Un bell'esempio di viticoltura carsica (sistema di allevamento a pergola) ripreso da un ultraleggero presso Jamiano / Jamlje (Doberdo del Lago). Fotografia di Stefano Zanini.

Anche la provincia di Pola, che corrisponde quasi integralmente all'antica Istria, è suddivisa in zone viticole, corrispondenti a quelle in uso presso i geografi e i geologi, che prendono il nome dal colore predominante della terra. L'Istria Rossa, la parte sud-occidentale e meridionale della penisola, è una "zona collinare carsica, caratterizzata anch'essa, come le zone carsiche di Trieste e di Gorizia, dalla *terra rossa* la quale anche qui raggiunge i massimi spessori nelle *doline*. In questa zona il vigneto, per la sua adattabilità alle terre rosse, ha una larga diffusione specialmente con i vitigni a uva nera, tra i quali predomina il *Refosco*" (ibidem 206 - 207).

Quale Refosco?

I Refoschi sono una tribù ampelominica e non ampelografica. Vogliamo dire che ad un nome simile, o uguale, non corrisponde una stretta parentela, o non corrisponde affatto una parentela. Il Refosco con cui si produce il *Teran* è confuso col Refosco dal peduncolo rosso. Secondo Vouillamoz 2012, 1049 ciò è privo di fondamento, mentre tanto il Refosco dell'Istria che quello sloveno, in base ai profili del DNA, sono identici alla Cagnina dell'Emilia - Romagna e alla Rabiosa nera di Breganze.

Vi sono molti vitigni che si fregiano del nome Refosco perché il Refosco, nel Settecento e in una buona parte dell'Ottocento, era un vino famoso e prestigioso. Così con questo nome sono stati tenuti a battesimo tanti vitigni. Crediamo che per il Refosco che dà il *Teran*

ci sia ancora qualcosa da studiare, sia perché sembra presentare una certa variabilità al suo interno, sia perché sarebbe bello chiarirne l'origine geografica: si vedano le conclusioni a cui arriva Vivoda 1996, 133-134 e che sono state sopra riportate.

Un Carso, un vino

Un'attenta descrizione del vino Terrano si ha nel libro *La Viticoltura e la Enologia nelle tre Venezie* (Montanari e Ceccarelli 1943, 428). La riportiamo poiché ha assunto ormai un valore storico.

"Questo caratteristico tipo di vino si produce nella regione del Carso (Carso Goriziano, Carso Triestino, Carso Istriano), e deriva dalla vinificazione dell'uva del vitigno *Refosco del Carso* detto anche *Refosco d'Istria*.

Caratteri organolettici

Colore - Rosso vivo,
Odore - Profumo di lampone,
Sapore - Fresco, sapido, acidulo, piuttosto tannico, mediamente di corpo.

Composizione chimica

Alcole in volume: per cento 10,0.
Acidità totale: per mille 9,0.
Sostanze estrattive: per mille 23,0.

I caratteri organolettici e i dati della composizione chimica riportati si riferiscono al tipo di *Terrano* più caratteristico, che è quello che si produce, anche in maggior quantità, nella provincia di Trieste.

I tipi di *Terrano* che si producono, in minor quantità, nelle provincie di Gorizia e di Pola di poco differiscono dal tipo triestino; nel tipo goriziano entrano come complementari i vitigni *Barbera* e *Merlot* rispettivamente nelle proporzioni del 5% e del 3%; nella provincia di Pola il vino del *Refosco del Carso* o *Refosco d'Istria* viene di preferenza chiamato *Refosco* come il vitigno, anziché *Terrano*.

Il *Terrano del Carso* è un ottimo vino da pasto; esso, però, per la sua ricchezza in acidità non è di pronto consumo, e solo dopo alcuni mesi perde la sua caratteristica ruvidezza. Per mantenerlo frizzante viene generalmente imbottigliato, per essere, però, consumato sempre nell'annata".

Nei vocabolari

Ci pare giusto dare la parola ai triestini attraverso il *Nuovo dizionario del dialetto triestino* (Pinguentini 1957) dove si può leggere: "Terrano, sorta di vino del Carso triestino, rosso da pasto, conservato in bottiglia. Sensibile alla temperatura, serbato in cantina fresca, raggiunge l'ottimo nel mese d'agosto. *El teran nol fa mai mal de testa*".

Un lemma più corposo è dedicato a questo vino dal *Vocabolario giuliano* di Enrico Rosamani (1999) secondo il quale il *teran* / terrano (voce rilevata a Trieste e a Dignano d'Istria) è "una specie di vino del Carso triestino", ma anche una "specie di vino rosso comune da pasto di media alcolicità della bassa Istria". E Rovigno "dà anche qualità ottime da bottiglia". Il Rosamani riporta una interessante fraseologia nonché dei simpatici proverbi e detti istriani relativi a questo vino (ad es.: *ligne de rùvero, pan de gran e cupita de teran sta ben rente al fogo*). Dedica attenzione anche al vitigno che porta il medesimo nome (uva dal raspo rosso sangue e dai chicchi color antracite) citando un *teran moscatà*. Nell'isola di Veglia vi sarebbe un'uva detta *terùn*, mentre a Rovigno il vino noto come *taràn* sarebbe diverso dal *teran* del Carso triestino: *Bivèmo òun guòto da taran e ca la séio finida: femo la pas*.

Il più aggiornato e completo dizionario del dialetto triestino è *Il Nuovo Doria* che dedica un bel lemma, molto documentato, al *teran*; sappiamo, così, che la prima

attestazione a Trieste risale al 1349 (*2 urnas terani*) e in Istria al 1355.

Il medesimo dizionario porta ad un arricchimento del nostro lessico con

un lemma dedicato alla *teranela* "vino terrano di gusto più blando o meno tipico, per essere prodotto o con uve di non solo refosco terrano (uvaggi vari), o con uve di refosco terrano cresciute su terreni inadatti. *Odìo, teran no propio! Una teranela, dèi!*".

Enophantasy

Accanto alle solite fantasie che vorrebbero il *Teran* un vino antico (ma che vuol dire?) da identificarsi, ovviamente, col pliniano *Pùcinum*, ci siamo imbattuti in spiegazioni etimologiche semplicemente demenziali. Secondo qualcuno sarebbe la contrazione di due parole slovene *ta* e *ran* che significherebbero 'bevuto las-



Il *Teran crni* 'Terrano nero' in una bella tavola di Greta Turković. Da Nikola Mirošević, Zdenko Turković, *Ampelografski atlas*, Zagreb, Golden Marketing - Tehnička Knjiga, 2003. In questa pubblicazione il *Teran crni* viene dato come sinonimo di Refosco d'Istria e Refosco del Carso a peduncolo e raspo verde.

sù'. Altri lo farebbero risalire ad altre due parole, sempre slovene, *ta rani* 'bevuto prematuro'. Fin qui siamo nel campo dell'assurdo. Una spiegazione "terra terra" è quella di Pinguentini 1957: "Trae il nome dall'essere il vitigno coltivato nelle cavità carsiche inghiottitrici, dove le precipitazioni depositano detriti terrosi. Tale

terreno trattiene alquanto umidità nel suolo". Tutte le viti vivono su "detriti terrosi", cioè sulla cara vecchia buona terra.

Meraviglia assai di più che in un libro dedicato interamente ai vitigni (Giavedoni e Gily 2005, 444), si possa leggere quanto segue: "Il prefisso *ter*, di origine tedesca, significa catrame [*recte*: *Teer*], e indica un colore particolarmente scuro. In effetti il vino che si ottiene da vinificazioni tradizionali del Terrano ha un colore violaceo molto scuro e intenso...". Per quanto le nostre conoscenze del tedesco siano assai limitate, ci pare perlomeno improbabile che una lingua abbia la parola 'catrame' come prefisso, peraltro di un sostantivo che sarebbe *-an*. E un violaceo tanto scuro da parer catrame ci pare un arrampicarsi sugli specchi. E anche qui si fa la solita confusione tra vino e vitigno (ibidem) con riferimenti, peraltro, di seconda mano. Il *Teran*, è appurato, era un vino: stabilire l'antichità dell'omonimo vitigno attraverso le attestazioni del vino è semplicemente scorretto dal punto di vista della metodologia storica. Ed è altresì eticamente scorretto perché porta informazioni devianti agli appassionati di vino e di memorie locali.

C'è un'altra spiegazione che ricorre negli scritti di storia ampelografica: questo vino verrebbe da *viti terrane*, così dette perché fatte crescere basse, vicine a terra, contrapposte alle *viti altane*. Il mondo era, ed è, pieno di viti basse e alte, ma i vini non si suddividono in *terrani* e *altani*.



Piccola vigna a pergola su terra rossa a Sales / Salež in comune di Sgonico. Fotografia di Pietro Zandigacomò.

Conclusioni

A mo' di conclusione non possiamo che ripetere quanto sopra riferito:

- il nome *Teran* spetta a un vino che attualmente è prodotto sul Carso con uve che tradizionalmente si chiamano Refosco;
- il significato primigenio del nome era quello di 'vino locale, nostrano';
- il nome era di ampio uso, in un passato sopra ben documentato, a Trieste, in Istria, in Friuli, a Venezia e a Treviso;
- non sapremo mai con quali vitigni si facessero i *Terani bianchi* e i *Terani neri* del passato perché solo dall'Ottocento emerge che le uve coinvolte sono le refosche;
- abbiamo l'impressione che il Refosco con cui si fa il *Teran* sia una popolazione all'interno della quale si possono distinguere più biotipi, ma forse anche differenze varietali. Uno studio ampelografico definitivo su queste uve forse è ancora da fare.

Diamo per sicuro, oseremmo dire per scontato, che i vini terrani del passato fossero degli uvaggi, diversi a seconda delle zone e mirati in funzione dei gusti locali. Come si faceva col vino detto *Nostran* di cui molti conservano memoria. Vantare o millantare primogeniture sul nome di questo vino, così come di altri, vantare o millantare primogeniture sul vino stesso, così come si è fatto per altri vini, appartiene al campo della sterile vanteria e della sgradevole millanteria.

Dare in pasto il nome e il vino alla legislazione e alla burocrazia vitivinicole che, peraltro, hanno abbondantemente fatto il loro tempo, può essere solo un atteggiamento astorico e antistorico, una scaramuccia di retroguardia senza vincitori. Stabilire perimetri geografici all'interno di una regione omogenea ricade nel ridicolo e non ha nessi con le radici culturali comuni, con il bene del territorio e con il bene di chi lo abita.

Attestazioni storiche del vino terrano in Friuli

Data la perdurante superficialità con cui si trattano argomenti che riguardano la nostra vitivinicoltura crediamo di fare cosa opportuna riportando una serie di dati storici riguardanti il vino oggetto di questo articolo. Ci si augura che ciò aiuti a prevenire le corbellerie di cui siamo spesso testimoni, che non contribuiscono a creare una bella immagine del nostro prodotto. Ci si augura altresì che venga condannato all'astensione dal vino chi si ostina a ripetere che il *Teran*, o il Refosco, o il Prosecco, sono da identificarsi con l'antico vino (di) Pùcino.

Nel Duecento

Nella seconda metà del sec. XIII il terrano è frequentemente documentato a Gemona in contratti di vino; le attestazioni sono diligentemente riportate da di Prampero 1903:

1294 *Wolrassa calcifex de Glemona pro XXIII congiis terrani receptis promisit dare et solvere magistro Venture muratori habitanti Glemone III marc. et mediam et XX den. Aq. Monete – Actum in cellarario Zuti Marini* (Biachino Not. A.N.U.);

1294 *Mascellutus Pezman de Glemona pro VII congiis terrani promisit dare Tano de Florenzia III fertones et XX den. Aq.;*

1294 *pro XIV congiis terani albi* [questa è la prima attestazione a noi nota di un terrano bianco] *promisit solvere unam marcham et*

dimidiam den. Aquleg.;

1295 *pro vino XVII congiis terrani emptis promisit solvere XVII libras veronenses;*

1295 *pro XIII congiis terrani emptis promiserunt dare et solvere XIII libras veronensium parvorum;*

1295 *pro XXVIII congiis vini terrani albi promisit solvere tres marchas denariorum Aquil.;*

1295 *pro octo congiis terrani rubei promisit solvere unam marcham den. Aq.*

A queste aggiungiamo un'attestazione cividalese del 9 dicembre 1296 quando Rubeo di Vado dichiara di dover pagare all'ebrea Toba 5 conzi di vino terrano (Rossitti 1982, 89).

Nel Trecento

Nel trecento le attestazioni si infittiscono; ne riportiamo solo alcune:

1312 settembre 14, Cividale. Filippo fabbro promette di pagare all'ebreo Abramo 1 marca e 40 denari per fornitura di vino terrano (Rossitti 1982, 89);

1324 maggio 7, Cividale. Enrico di Cividale promette di consegnare agli ebrei Giuseppe e Salimbene 5 conzi di vino terrano bianco (Rossitti 1982, 89);

1327 Udine. *Unum congium vini terani* (Moro 1991, 113);

1334 Udine. ... *congios duos vini terani ad mensuram Utini* (Moro 1991, 152);

1335 *Millesimo CCCXXXV. Die XVII mensis augusti. d.nus Iohannes Petrus de Melso dimisit unum mansum in Zucunico qui regitur per Petrum dicte ville solvit staria tritici II. et urnas*

vini terrani tres;

1337 novembre 24, Cividale. L'ebreo Manuello offre in garanzia di un debito verso Lorenzo toscano 32 conzi di vino terrano bianco (Rossitti 1982; 89);

1345 Spilimbergo. ... *urnas VII boni vini terrani, quod vinum dictus Baratin teneatur ad suis expensis conducere ad domum suam cum suo curro et armentis* (Bortolami 1997, 282);

1350 marzo 21, Cividale. Giacomo e Nicolussa di Ronchis dichiarano di aver ricevuto dall'ebreo Salimbene il pagamento di 6 conzi di vino terrano (Rossitti 1982, 90);

1353 Venzone. ... *pro congiis vini terrani aurelli octo* (Frau sub Aurello);

1355 Cividale. *Si compra. . . ij bozis di teran per sis pizul [pìçui] la bozo* (NP);

1374 Il Consiglio del Comune di Gemona determina di far pulire le strade e ricevere il principe patriarca con vini prelibati, cioè con ribolla e terrano (Ostermann 1940, 508);

1381 Statuta Glemone. ... *pro quolibet conghio vini terrani phorensis* (149); ... *ad aliquam indulgentiam cum vino terrano* (150); *De terrano vendito in musto et de thyna* (151): ... *si aliquis venderet terranum in musto de thyna sua alicui phorensi. . . ; . . . quilibet phorensis, qui conducet terranum, vel aliud vinum ad incanipandum in glemona* (152);

1385 marzo 1, Udine. Sulla piazza del Comune Martino q. Covasino di Faedis aveva credito di 120 conzi di "vini terrani" (*della terra di*

Udine) venduto a misura di mosto e chiaro, per denari 72 il conzo, a Lorenzo q. Dario di Tricesimo... (Rossitti 1982, 91).

Fra Trecento e Quattrocento

Abbiamo compulsato il volume VI degli *Annali* del di Manzano, per un lasso di tempo che va dal 1388 al 1420 e vi abbiamo trovato il vino Terrano 13 volte, di solito come regalo a persone importanti e, quindi, assieme a vini ritenuti di più alto rango come Malvasia, “Rabiola” e Romania. Il valore del Terrano è sempre inferiore a quello degli altri vini citati e, di solito, vale tre volte di meno rispetto alla Malvasia (di Manzano VI, 52, 114, 120, 121, 173, 185 (2 volte), 204, 210, 216, 223, 224). Nel 1396 si ha sia *Terrano bianco* che *Terrano vermiglio*, cioè rosso (ibidem 120).

Un documento udinese del 1411 ci fa conoscere questo vino in friulano (ibidem 225): ... *e bocis 4 di Romanige chi costa solz 12 e bocis 4 di Terran chi costa solz 6...*; affinché *fossin presentaz glu Nobilg Imbasadors de Ms. lu Cont Zuan Mainart de Gurize*.

Nel Quattrocento

1405 Gemona. ... *trigintaduas buciis terrani, soldos trigintaduos* (Mobilia 1989, 158); *expendi in buciis terrani quadraginta... soldos quadraginta* (ibidem 159);

1408, 7 gennaio. Antonio e Nicolò f.lli di Dom. detto Cavallo di Fraelacco sono accusati di esproprio per aver preso una botte di vino

terrano in casa di Zenaro di Colle Mulan di Adorgnano – sono condannati all’arresto domiciliare su garanzia del padre (ANU 4983); 1411 Udine. ... *bocis IV de teran chi costà sold. vj* (Ostermann 1940, 509);

1414 Craoretto. ... *glay mitut in roson selis iij di teran chu gly die marchuz quant chi jo jaro a spigunberch*;

1425 Gemona. ... *sexdecim congios vini terrani in tribus vasis* (Mobilia 1989, 189);

1446 a Gemona, offerte ad un Vescovo ... *pro appresentando d. Episcop. cum duabus libris coriandolorum, quattuor butiis malvatici et quattuor butiis terrani* (Ostermann 1940, 468);

1456 Monfalcone. La distinzione tra i vini “forestieri” come malvasia, romanica e ribolla e il vino “terrano” è ben chiara negli Statuti di Monfalcone; ad es. al capitolo 79 si può leggere, nella traduzione del 1620: “Fu parimente statuito che s’alcuna persona vorrà vender over far vender a spina ribolla, malvagia, romanica, vin di marcha, trebiano et qual si voglia altro vino che non sia terrano...” (Cavina 2005, 123);

1462 Tricesimo. ... *nullus tabernarius... possit... vendere buciam vini cuiuscumque conditionis fuerit terani maiori precio...* (Statuti, XXXVII) “Nessun oste può vendere una boccia di vino terrano di qualunque tipo a prezzo maggiore...” (Pastore I., *Statuti di Tricesimo*, Comune di Tricesimo, 1992);

1464 maggio 1, Cividale. Viezilio di Gagliano promette di dare

all’ebreo Moyses 13 conzi di vino terrano (Rossitti 1982, 90); 1469 luglio, Tolmezzo. In un pantagruelico banchetto tenutosi a Tolmezzo nel luglio 1469 in occasione della venuta del vescovo Antonio Feletto: “... la sete, che doveva essere stata tanta, venne spenta con 6 bozze di ribolla, 22 di terrano rosso, 87 di terrano bianco ed altrettante di vino acquistato all’ingrosso dall’oste Jacomello: a dir poco tra i due ed i tre litri per convitato!” (Puppi 1996, 167);

Sec. XV sulla piazza di Tolmezzo una bozza di *vin teran rosso* vale da mezzo soldo a un soldo, una bozza di *vin teran bianco* idem, una bozza di *ribolla* vale da un soldo a un soldo e mezzo (Puppi 1996, 160).

Nel Cinquecento

Nel Cinquecento le attestazioni relative a questo vino sembrano diradarsi, ma è particolarmente interessante quanto si desume dagli statuti venzonesi perché, ancora una volta, risalta la differenza con i vini d’importazione.

1568 Statuti della Terra di Venzone, 137 – *Che ogni vicino et abitatore di Venzone mandando vino fuori di Venzone di qual sorte esser si voglia, o ver terrano o ribolla o malvasia o ver romanica, debbano pagar il datio...* (Cavina 2004, 81).

Il dazio ammontava a due denari per conzo di *Ribolla* (tre denari per *malvasia* e *romanica*; uno e mezzo per il *terrano forestiero* e uno per il *terrano vicino* (ibidem 131).

L'ampelografia moderna ritiene molto difficile, se non impossibile, il confronto tra i vitigni menzionati dalle fonti classiche (il più gettonato è Plinio il Vecchio) e quelli attuali. È una perdita di tempo soffermarsi sulle ipotesi fantasiose che in tale senso sono state formulate. Si pensi, poi, che si fanno confronti tra i vitigni attuali e i vini antichi, confondendo bellamente gli uni con gli altri. Siamo all'assurdo. Non vi è articolista giornalista libellista elzevirista autore scrittore professore trattante della vitivinicoltura del Friuli che non faccia riferimento a quanto scrisse Plinio circa il vino *Pucinum* e la storiella dell'imperatrice Livia (nell'originale: *Iulia Augusta lxxxvii annos vitae Pucino vino retulit acceptos non alio usa*; XIV, 60) riportata per la duemilacinquecentoventitreesima volta ha ingenerato in noi quella che in friulano si chiamerebbe *ingomie* (disgusto fino alla nausea) per l'argomento. Inoltre, sapendo che il ridicolo rimane impunito, si continua a discettare se questo *Pucinum* debba essere il nero Terrano, quindi un Refosco (ma quale dei tanti Refoschi?), o il bianco Prosecco. *Pucinum* era il nome di un *castellum*, quindi di una località. Secondo alcuni storici potrebbe corrispondere a Duino (nella foto), ma che senso ha disquisire su una discendenza del *Teran* dal vino duinate di quasi venti secoli or sono? Il *Teran* si faceva anche a Treviso, a Gemona, a Venzone e mettiamoci pure Cerneglons, Talmassons, Savalons, Levrons, Cjasteons, Gjavons e Cjastrons... Ammesso, e non concesso, che *Teran* sia un vitigno che senso ha confrontare un vino antico, peraltro di una precisa, anche se non sicuramente identificata, località con un vitigno attuale? I vini erano spesso, oseremmo dire quasi sempre, frutto di uvaggi, cioè della miscela di più uve (ma si mescolavano anche i vini): oggi si direbbe dei *blend*. Mettersi ad arzigogolare se il *Pucinum* (il vino di) possa identificarsi col *Teran* (generico nome medievale per 'vino locale') o il Prosecco (nome sloveno medievale di un centro abitato) significa non avere nulla di meglio da scrivere.





Bibliografia

Acerbi 1825 = Acerbi Giuseppe, *Delle viti italiane o sia materiali per servire alla classificazione, monografia e sinonimia preceduti dal Tentativo di una classificazione geponica delle viti*, Giovanni Silvestri, Milano, m dccc. xxv (1825). Ristampa anastatica a cura di Gianpiero Zazzera, Libraio in Lodi, 1999.

ANU = Archivio notarile udinese.

Boerio = Boerio Giuseppe, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, Premiata Tipografia di Giovanni Cecchini Edit., 1856.

Bortolami 1997 = Bortolami Sante, *Spilimbergo medioevale – Dal libro di imbreviature del notaio Supertino di Tommaso (1341-1346)*, Spilimbergo, Comune di Spilimbergo / Biblioteca civica, 1997.

Cavina 2004 = Cavina Marco, *Statuti di Venzone*, Udine, Forum, 2004.

Cavina 2005 = Cavina Marco, *Statuti di Monfalcone*, Udine, Forum, 2005.

di Manzano = di Manzano Francesco, *Annali del Friuli*, Udine. Sette volumi; i voll. I e II sono datati 1858 (Tip. Trombetti-Murero; Z. Rampinelli editore), il vol. III è datato 1860 (Tip. Trombetti-Murero editrice), il vol. IV è del 1862 (stesso editore del precedente); il vol. V è del 1865 (Tip. di Giuseppe Seitz editrice), il vol. VI è del 1868 (stesso editore del precedente), il vol. VII è del 1879 (Tipografia di G. B. Doretta e soci).

di Prampero 1903 = di Prampero Antonino, *Contratti di vino stipulati in Gemona nella seconda metà del XIII secolo*, Pagine friulane, XV, 1903, pp. 55-57; pp. 77-78; pp. 123-126.

Frau = Aggiunte e correzioni [al NP] riordinate da Giovanni Frau – *Il Nuovo Pirona*, Seconda edizione, Società filologica friulana, Udine, 1996, pp. 1329-1677.

Giavedoni e Gily 2005 = Giavedoni Fabio, Gily Maurizio (a cura di), *Guida ai vitigni d'Italia*, Bra (CN), Slow Food editore, 2005.

Il Nuovo Doria = Doria Mario, Zeper Nereo, *Il Nuovo Doria. Grande dizionario del dialetto triestino storico etimologico fraseologico*, Trieste, Il Piccolo, Associazione Giuliani nel Mondo, 2012.

Mobilia 1989 = Zacchigna Michele, Londero Alida (a cura di), *Mobilia et stabilia - Economia e civiltà materiale a Gemona nel '400*, Gemona del Friuli, Liceo scientifico "L. Magrini", 1989.

Montanari e Ceccarelli 1943 = Montanari Viscardo, Ceccarelli Giuseppe, *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie – Memoria statistica, tecnica,*

storica, descrittiva, Treviso, Arti Grafiche Longo & Zoppelli, 1950. [Il testo ripropone la stesura ultimata nel 1942 e non pubblicata nel 1943 a causa degli eventi bellici allora in corso]

Moro 1991 = Moro Cristina, *Carte dell'Archivio capitolare di Udine (1282-1340)*, Udine, Del Bianco Editore, 1991.

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

Ostermann 1840 = Ostermann Valentino, *La vita in Friuli*, 2 voll., Del Bianco editore, Udine, 1940 - XVIII. Ristampa anastatica, Sala Bolognese, Arnaldo Forni Editore, 1976.

La prima edizione è del 1894; quella del 1940 ha subito variazioni non sostanziali ad opera di Giuseppe Vidossi al quale si devono anche le note.

Panjek 1992 = Panjek Giovanni, *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato (Secoli XVII-XIX)*, Torino, Giappichelli Editore, 1992.

Perusini 1973 = Perusini Gaetano, *Grappa e acquavite di vinaccia - Storia di vocaboli e di consuetudini commerciali*, in "Economia Trentina", n. 1, 1973.

Pinguentini 1957 = Pinguentini Gianni, *Nuovo dizionario del dialetto triestino*, Udine, Del Bianco editore. La data di pubblicazione non è chiara: la "Prefazione alla prima edizione" è datata 1943-1954; nella copia in nostro possesso (riedizione anastatica di Atesa, Bologna, 2000) c'è anche una "Prefazione al supplemento del 1957". L'edizione di Udine pare sia una ristampa del 1984.

Poggi 1939 = Poggi Guido, *Atlante ampelografico*, Consorzio provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura, Sezione della Viticoltura, Pordenone, Arti grafiche Pordenone, 1939.

Puppini 1996 = Puppini Claudio, *Tolmezzo – Storia e cronache di una città murata e della Contrada di Cargna*, Udine, CO.EL., 1996.

Rossitti 1982 = Rossitti Valerio, Udine, *Viti e Vino nel Friuli*, La Nuova Base, 1982.

Sella 1944 = Sella Pietro, *Glossario latino italiano: stato della Chiesa, Veneto, Abruzzi*, Città del Vaticano, Biblioteca apostolica italiana, 1944.

Vertovz 1844 = Vertovz Matija, *Vinoreja*, Lubiana, Blasnik, 1844 (1845). Ristampa anastatica, Vipava, Agroid Vipava, 1994. In lingua slovena.

Vivoda 1996 = Vivoda Vido, *Teran i Refoške u Istri*, Zagreb, Hrvatsko agronomsko Društvo, 1996.

Vouillamoz 2012 = Robinson Jancis, Harding Julia, Vouillamoz José, *Wine Grapes*, New York, HarperCollins, 2012.

Giovanni PUPPATTI

N

Nel 1595 il cappellano pre Daniele era stipendiato dal Comune di Pozzecco con varie granaglie, fra cui 4 staia di sorgo turco (Bini 2010, 86). È questa la prima attestazione del mais (*sorc turc / sarturc*) in Friuli. Poi, col Seicento, le testimonianze si fanno vieppiù fitte.



Raccolta del mais per settori di campo in un quadro di Otto D'Angelo. Si osservano le pannocchie (*panolis*) ammucchiate lungo il bordo del campo (*remis*) mentre vengono trasferite sul carro con l'impiego di cesti (*geis*). Esse provengono dalla raccolta fatta a mano riguardante una decina di file. Per permettere al carro, munito per l'occasione di sponde per formare un ampio cassone (*casselot*), di transitare nel campo si è provveduto a liberare dai gambi secchi (*soreâl*) almeno quattro file (*fâ la strade pal cjar*). A lato una donna raccoglie una zucca, a ricordarci che le relative piante, assieme a quelle dei fagioli, venivano consociate al mais.

Il mais quando era
alimento per i furlani

*La blave: dal
cjamp al cjast*



Il nome *blave*, con cui è attualmente noto tra i furlani, indicava prima del suo arrivo le granaglie in generale; poi, data la grande diffusione di cui godette, ed essendo diventato la base alimentare della popolazione, il mais divenne *la blave* per antonomasia, per eccellenza.

Malgrado avesse permeato la quotidianità della nostra gente per secoli non è stato oggetto di grandi studi in senso etnografico. Vi sono delle note storiche sparse, dei riferimenti più folclorici che gastronomici alla polenta, un approccio lessicale (Pellegrini e Marcato 1992, 479 - 520), qualche approfondimento locale dovuto soprattutto a Piera Rizzolatti, un volenteroso libro di Mario Castagnaviz del 1984 e poco più.

Possiamo contare, fortunatamente, su una grande eccezione: i lavori di Giosuè Chiaradia. Lo studioso pordenonese narra il ciclo del mais in un magistrale saggio (Chiaradia 2007, 103 - 122), successivamente ripreso ed ampliato in quella che si può ritenere, senza tema di smentita, la "enciclopedia della polenta" (Chiaradia 2005), opera ignota ai tanti parolai e pennaioli della nostra, supposta, gastronomia.

In questo nostro scritto, nell'economia di spazio che una rivista ci impone, trattiamo il ciclo del mais facendo leva soprattutto sui nostri ricordi risalenti agli anni Sessanta del secolo scorso. Quanto narrato si può ritenere valido almeno per i trent'anni precedenti in tutto il medio Friuli. Il lessico è quello relativo a Tricesimo, ma talora abbiamo inserito la nomenclatura dei comuni vicini.

Il mais nella rotazione

Per una efficace gestione agronomica del terreno veniva osservata la rotazione quinquennale - sessennale delle colture secondo quest'ordine: nei primi due anni si seminava mais, nel terzo frumento e nei due - tre anni successivi delle foraggere. Colture quali l'orzo, la segale, le patate, ecc. occupavano porzioni di terreno ridotte, altre formavano un secondo raccolto come ad esempio le rape (*râfs*) e il mais cinquantino (vedi *Tiere furlane* n. 12, 2012) generalmente dopo frumento. Il mais formava la testa della rotazione perché "rinnovava" il terreno (rientrava, in effetti, tra le cosiddette colture "da rinnovo") in quanto richiedeva lavorazioni profonde, sarchiature che contenevano efficacemente le malerbe e abbondanti letamazioni; si diceva: *cence ledan nol ven nuie* e, con riferimento a chi si affidava troppo alle benedizioni del parroco per ottenere un buon raccolto, *mancul plevan e plui ledan*.

Il mais, quindi, preparava il terreno alla coltura del frumento che sfruttava i residui ben decomposti e mineralizzati del letame. Non per nulla il frumento era considerato "depauperante".

Le foraggere che seguivano erano delle leguminose come il trifoglio (*trifoi / strafuei / cerfuei*), l'erba medica (*jarbe mediche / menighe*; a Premariacco *mènula*) e il ginestrino (*variôl*). Queste potevano durare più anni, *fin che no si piardevin*, e, grazie ai batteri azoto-fissatori che vivono in simbiosi con le loro radici,



Sarchiatore (*disaradôr*), costituito da due piccoli aratri asimmetrici assemblati. Serviva ad asportare la terra ai lati delle piantine di mais alte circa 20 cm e, quindi, a favorire la successiva zappatura (*sapâ*) per l'eliminazione delle erbe infestanti.

non richiedevano concimazioni azotate, lasciando anzi un terreno arricchito di questo elemento a tutto vantaggio del mais che ricominciava la rotazione.

Lavori preparatorii

La preparazione del terreno per la semina poteva avvenire in due modi, a seconda che si dovesse arare un campo condotto precedentemente a prato artificiale (in questo caso la lingua friulana usa i termini *rompi* o *spreçâ*), oppure un terreno che era già stato coltivato a mais l'anno precedente e che normalmente si presentava apporcato (*in cumièrie*).

Dopo prato

Nel caso della rottura di un prato si usava l'aratro asimmetrico (*vuargine*), anticipando l'aratura in autunno in modo che l'alternarsi di gelo e disgelo, così come di secco e umido, sminuzzassero le zolle (*sfarinâ*) favorendo il formarsi di una buona struttura del terreno che a primavera si presentava soffice. Ciò era particolarmente importante in caso di terreni argillosi, come nella Bassa



Nel caso in cui il mais succedeva a sé stesso l'aratura si faceva con l'aratro asimmetrico (*vuargine*). In questo dipinto di Otto D'Angelo si vede che l'aratro era trainato da una coppia di bovine con un cavallo alla testa. Prima dell'aratura si è provveduto ad un'erpatura per pareggiare le porche (*cumieriis*) ed eliminare i pedali del mais (*spiçots, claris*) dell'anno prima. A sinistra si vede una donna intenta a bruciare quest'ultimi riuniti in piccoli mucchi. Si nota anche un covone di gambi secchi di mais (*staipe di soreâl*). Sul terreno è abbastanza evidente la presenza di letame distribuito a spaglio. Il ragazzino, brandendo la paletta (*mondadôr*) che serviva per raschiare la terra appiccicata all'ala dell'aratro, osserva che tutto funzioni regolarmente.

e in certe aree collinari. In queste ultime l'aratro asimmetrico era sostituito dal voltaorecchio, detto *voltìn*: si tratta sempre di un aratro asimmetrico, ma è doppio e in grado di ruotare di 180 gradi. Si praticava così l'aratura "in piano" (*arâ in plan, arâ a sac*) che, anche se con mezzi più potenti, viene correntemente effettuata tuttora.

In questa situazione il terreno non veniva normalmente letamato, essendo "riposato" perché precedentemente interessato da colture miglioratrici, ed essendo già stato cosparso del liquame (*pis*) della stalla misto alle deiezioni umane

(*comut*) negli autunni e inverni precedenti. L'aratura di un campo richiedeva 4 - 5 ore di lavoro, per lo più mattutine, che era quanto le bestie potevano sostenere.

In primavera, dopo una energica erpicatura per spianare e smuovere il terreno in superficie, non restava che tracciare piccoli solchi per la semina, impiegando il segnatore - solcatore (*segnedôr*) che era un aratro "carrellato", applicato cioè al carrello (*cjarugjel*), formato da tre piccoli vomeri simmetrici, fissati ad una traversa orizzontale, perpendicolare alla bure, alla distanza di 80 cm uno dall'altro.

Mais dopo mais

Nel secondo caso (terreno condotto a mais l'anno precedente) l'aratura avveniva all'inizio della nuova stagione. Prima però era necessario estirpare i pedali del mais (*spiçots / claris / sborsô / brassô*), cioè la parte basale della pianta che rimane *in situ* dopo la raccolta delle pannocchie e delle canne. Per fare ciò si usava dapprima il sarchiatore (*disaradôr*) che li scalzava lateralmente, e poi si finiva il lavoro con l'erpice (*grape*), ben zavorrato da pesi, che li sradicava completamente. Indi venivano raccolti con forche e rastrelli ed ammucciati ai lati

del campo (*rèmis*) per essere successivamente bruciati sul posto. Oppure, in caso di carenza di legna da brucio – molto frequente fino all'inizio del secolo scorso –, erano utilizzati per far fuoco in cucina. Successivamente si poteva fare, ma non era pratica sistemati-

ca, un approfondimento del solco (*agâr*) dell'anno precedente per smuovere la terra alla base dello stesso (*par no semenâ tal dâr*) con l'impiego dell'aratro simmetrico (*vuargenon*). L'operazione successiva era la distribuzione del letame lungo i solchi ricoprendolo

con un leggero strato di terra mediante un'erpicazione. In tempi più lontani la letamazione avveniva manualmente e l'espressione era allora *meti ledan*, a voler sottolineare l'azione manuale del “collocare” il letame, senza l'ausilio di attrezzi come la forca.



Questo sistema di aratura (impiego dell'aratro simmetrico) cominciò ad essere abbandonato nel secondo dopoguerra, quando si iniziò, in seguito all'introduzione dei trattori e, prima ancora, degli aratri perfezionati, costruiti completamente in ferro, a preferire in maniera generalizzata l'aratura in piano (*arâ in plan*) con l'aratro asimmetrico. Questo

consentiva l'interramento dei ceppi del mais e una aratura più profonda, utile per aumentare la capacità di ritenzione idrica del terreno e prevenire così, almeno parzialmente, i danni da siccità. In questo caso il terreno veniva letamato a tappeto usando la forca (*forcje*) e l'espressione usata era *spandi ledan*. Contrariamente a quanto normalmente si pensa, il senso

dell'estetica era ben presente nel mondo contadino, se non altro per evitare le critiche dei vicini! Finita l'aratura, quindi, occorreva ripulire le estremità dell'appezzamento e le capezzagne (*cjaveçâi*, *cjavècis*) dalle zolle di terra rilasciate dall'aratro fuoriuscendo dal terreno (*parâ sù i sfrunz*) e ricavare le canalette di testata (*sgjavîns*) per lo sgrondo dell'acqua piovana.

na. Per giunta, allorché si arava “in piano” con l'aratro Sach, poiché si verificava un accumulo di terra là dove si estraeva l'aratro, e una mancanza della medesima all'estremità opposta dove si affondava lo stesso attrezzo, si provvedeva a raccogliere la

terra da una capezzagna per trasportarla, impiegando carri o carriole, all'altra.

Nell'aratura con l'aratro asimmetrico si procedeva a spirale: sia iniziando dal bordo esterno del campo per arrivare al centro, percorrendo giri sempre più

corti, sia partendo dal centro per allargarsi fino alle estremità dell'appezzamento. Nel primo caso il terreno acquisiva una pendenza verso il centro: qui si ricavava un fossatello (*dòrie*) che fungeva da sgrondo delle acque. Nel secondo caso si



formava un rialzo al centro del campo per cui le acque tendevano a defluire verso i lati principali. I due sistemi di lavorazione si alternavano negli anni per non provocare eccessivi accumuli di terra sempre ai lati o al centro del campo.

Per l'aratro in Friuli, la sua storia e il suo uso, si veda *Tiere furlane* n. 17, 2013 e *Tiere furlane* n. 19, 2013.

La rincalzatura del mais (*solçâ, ledrâ*), qui vista da Otto D'Angelo, avveniva verso la metà di giugno, nel periodo del primo taglio dell'erba (*prime tose*), come ci suggerisce il fieno raffigurato in primo piano. Per questa operazione si utilizzava un comune aratro simmetrico (*vuarginon*) applicato al carrello (*cjarugjel*). L'aratro rincalzatore (*solçadôr*), un attrezzo specializzato per questa funzione, venne introdotto nel corso della prima metà del Novecento e, ancora negli anni Cinquanta, non tutte le famiglie ne erano in possesso. Durante la rincalzatura i ragazzini erano chiamati a sostenere le pianticelle (*tignî sù il sorc*) a lato dell'aratro per impedire che le stesse venissero sommerse dalla terra sollevata. Normalmente era richiesta la presenza di due ragazzi, uno per lato dell'aratro: nel caso qui raffigurato, trattandosi di un solo ragazzo, questi si collocava dalla parte del solco appena aperto, in modo da salvare sia le piante già piegate nella corsa precedente, sia quelle che ora correvano lo stesso rischio di interramento: praticamente doveva fare un doppio lavoro.

Il tiro: *la pline*

Il tiro era formato soprattutto da vacche o manze: due e più paia di queste andavano a formare la pline. Un tempo si utilizzavano nell'aratura essenzialmente buoi, ragione per cui quest'ultimi, nell'economia agricola dell'epoca, erano ritenuti un male necessario, non fornendo altri utili che non fossero l'aratura ed il trasporto. Solo nella seconda metà dell'Ottocento, con la diffusione dell'erba medica, che sosteneva egregiamente le bovine da latte, si è gradualmente abbandonato l'allevamento dei buoi.

Nell'aratura con l'aratro asimmetrico venivano normalmente impiegate tre paia di bovini, mentre in quella con l'aratro simmetrico, e nel caso di estensioni di terra contenute (non più di un campo friulano), bastavano due sole coppie, trattandosi di lavoro meno faticoso. Qualora fosse stato disponibile un cavallo, questo veniva posizionato alla testa del tiro. Se, come di frequente succedeva, non erano disponibili tutti gli animali necessari, quelli mancanti venivano forniti dai vicini di casa con i quali si era stretto un patto di aiuto reciproco.

La semina: *meti blave*

La semina avveniva a ridosso del 25 aprile, giorno di san Marco. L'operazione era prevalentemente manuale; solo poche famiglie disponevano di una seminatrice artigianale, una specie di carriola munita di un distributore del seme. Si facevano cadere i semi nel solco ricavato col segnatore, o con l'a-



Il rincalzatore (*solcadôr*) è un aratro simmetrico utilizzato per rincalzare le piante di mais (*dâ sù la tiere*). Si differenzia dal comune aratro simmetrico perché: a) è dotato di un ruotino anteriore in sostituzione del carrello (*cjarugjel*) che potrebbe danneggiare la vegetazione della coltura ormai sviluppata; b) ha un vomere più piccolo per non ledere le radici del mais; c) ha due ali mobili (*alutis*), aggiuntive a quelle fisse, da adoperare alla bisogna per dare più o meno terra alle piante, oppure per frantumare le zolle argillose grazie alla loro particolare conformazione. L'attacco del tiro è regolabile essendo costituito da un gancio scorrevole lungo una staffa orizzontale.

ratro simmetrico, alla distanza di circa 30 cm (*un pît*) ricoprendo il seme subito dopo mediante un'aratura con l'aratro simmetrico. Con l'erpice alla fine si abbassavano le porche per facilitare la nascita delle pianticelle. Mediamente per un campo friulano servivano dai 5 ai 10 kg di mais.

In tempi più remoti la semina avveniva a porche già realizzate, ricavando una buca con la vanga e facendovi cadere dentro due - tre semi per garantire la germinazione di almeno uno; le piantine nate in eccesso sarebbero state estirpate successivamente, al momento della sarchiatura. Da qui l'espressione *meti blave* che ha la stessa valenza di quella vista sopra per il letame. Ricordiamo, infine, un sistema non molto frequente, ma che è perduto fino al secondo dopoguerra: la semina *in solç*. In questo caso il seme veniva deposto ai bordi della terra appena rovesciata da un aratro simmetrico, in modo che i

chicchi venissero poi ricoperti dalla terra rovesciatevi contro nel percorso inverso dell'attrezzo.

La semente veniva ricavata dal raccolto dell'anno precedente eliminando i chicchi dell'apice e quelli della base (*di ponte e di poc*) delle pannocchie (*panolis*).

La qualità preferita in zona collinare era quella gialla in quanto si riteneva desse una polenta più saporita. Aveva, inoltre, le brattee (*scus, sclofis*) più spesse di quella bianca e, quindi, si pensava fossero meno permeabili alle piogge.

In area facilmente accessibile, a ridosso della testata del campo, dopo che le pianticelle di mais erano spuntate dal terreno, avveniva la semina, tra una pianta e l'altra, in linee perpendicolari alle porche, sia dei fagioli rampicanti (*fasui che filin*), che si sarebbero poi avvolti ai gambi del mais, sia delle zucche destinate all'alimentazione dei maiali. Non mancava chi traseminava le rape nel mais.



L'utile e il dilettevole: i ragazzi che portavano al pascolo le pecore non si sottraevano a un buon bagno e, poi, riuscivano a fare merenda con le pannocchie del mais a maturazione lattea (*cul lat*) arrostiti su di un improvvisato fuocherello.

La sarchiatura: *disarâ, sapâ, srarî*

Nel giro di 8 - 10 giorni si verificava l'emergenza del mais e le piantine andavano difese dalle malerbe che toglievano loro luce, acqua e sostanze nutritive. A tal fine si interveniva dopo qualche settimana con la sarchiatura. Questa avveniva in due fasi: nella prima si toglieva la terra ai lati delle pianticelle con il sarchiatore (*disaradôr*), un aratro, da applicare al carrello, costituito da due piccoli vomeri asimmetrici distanti tra loro circa 35 cm. In tempi meno recenti, quando i tracciati di semina erano alquanto irregolari, i due vomeri facevano capo a due distinti aratri, aventi ognuno una stegola, in modo da essere governati da due operatori, ma c'era chi, mostrando una abilità non comune, manovrava entrambi da solo.

In un secondo momento con la zappa si ripuliva dalle erbacce il terreno attorno alle pianticelle.

Era, questo, un lavoro estenuante che *nol finive mai*; vi partecipava tutta la famiglia, compresi i ragazzi più grandicelli. Man mano che si procedeva si provvedeva anche a *srarî*, cioè a diradare le piante eliminando quelle in eccesso.

La rincalzatura: *solçâ e ledrà*

Verso la metà di giugno, quando le pianticelle avevano raggiunto l'altezza di 40 - 50 cm, era la volta della rincalzatura, non prima di aver somministrato manualmente a ciascuna pianticella un pizzico (*une prese*) di solfato ammonico (*sâl*). L'operazione era finalizzata, ad eliminare le erbacce, a dare maggiore stabilità alle piante in rapido accrescimento e a creare i solchi (*agârs*) che sarebbero serviti a convogliare le acque negli appezzamenti dotati di irrigazione a scorrimento. La rincalzatura si faceva con un aratro simmetrico (*solçadôr*) che era formato da un

vomere più piccolo rispetto a quello del normale aratro simmetrico (*vuarginon*): ciò aveva lo scopo di non provocare lesioni alle radici delle piante. Per lo stesso motivo non era dotato di coltro (*curtis*). Un ruotino anteriore sostituiva il carrello per non danneggiare la vegetazione ormai cresciuta. La rincalzatura richiedeva la presenza di almeno due ragazzi che avevano il compito di affiancare l'aratro nella sua corsa, afferrando una ad una le pianticelle perché non venissero sommerse dalla terra che l'aratro rovesciava loro addosso.

L'operazione, per la quale erano sufficienti due vacche al traino, doveva avvenire molto presto al mattino, quando la temperatura era più fresca e i tafani non avrebbero infastidito le bestie. Quindi sveglia alle quattro per portarsi sul campo, spesso abbastanza lontano dall'abitazione, e rientro prima delle sette perché, a quell'ora, le



A sinistra un'immagine di Otto D'Angelo. Le pannocchie, dopo essere giunte a destinazione vengono scaricate a terra. Il carro, sicuramente robusto, con ruote gommate e quindi alquanto moderno, dispone di un cassone (*casselot*) sopraelevato rispetto a quello di base per incrementare la capacità di carico. Cortesia Egidio Tessaro.

vacche dovevano essere munte. Seguiva una messa a punto generale delle piante e del terreno: impiegando la zappa si dovevano raddrizzare le piante piegate dalle zolle rovesciate dall'aratro, perfezionare il profilo della *cumierie* per impedire lo sviluppo delle erbe infestanti, rifare i solchi di testata, ecc. Si trattava di lavori che non richiedevano molto tempo e che si effettuavano percorrendo lestamente ogni singolo solco. Ora non rimaneva che attendere il tempo della raccolta sperando nella buona sorte, perché c'era sempre in agguato il rischio che la grandine guastasse tutto. Le piante crescevano a vista d'occhio ingrossandosi alla loro base come polsi di un braccio, *come conolis*, e acquisendo un colore verde cupo, soprattutto se forti acquazzoni si alternavano a giornate di sole. E i detti popolari seguivano il ciclo vegetativo: a San Giovanni (24 giugno) la vegetazione raggiungeva l'altezza di un cane (*a San Zuan e tapone el cjan*), a San Pietro (29 giugno) quella

di un puledro (*a San Pieri e tapone el puieri*), mentre a San Ermacora (12 luglio) la pianta di mais mette il pennacchio (*a San Ramacul floc e penacul*).

Erbe infestanti

A ridosso delle capezzagne crescevano rigogliose le malerbe (*nise*), costituite soprattutto dal convolvolo (*vididulaç*), dalla gramigna (*grame*), dalla panicastrella (*morene*) e dal sorgo d'Aleppo (*sorghie, rundüie*). Venivano falciate con la *sesule* (falce messoria), sia perché entravano in concorrenza col granturco, sia perché potevano contribuire al sostentamento delle bovine: *si leve a fâ nise*. Era un lavoro che veniva svolto dalle nonne, aiutate in ciò dai nipotini. Le prime provvedevano allo sfalcio, mentre i secondi, animati di buona volontà e desiderosi di emulare i grandi, raccoglievano l'erba in mucchietti portandola fuori dal campo, sulle capezzagne, dove più tardi sarebbe giunto il nonno a prelevarla e trasportarla col carretto (*cjaruç*)

o con la carriola (*cariole*) alla stalla per essere somministrata (*dât di vert*) alle vacche. Da parte di alcune famiglie, sempre allo scopo di ricavare del foraggio, si usava cimare le piante di mais dopo che il pennacchio (*penacul*) aveva provveduto a fecondare le "barbe" (*cjavei*) fuoriuscenti dal cartoccio, quando cioè quest'ultime si erano ormai essiccate. Se le piante erano vicine alla maturazione era quella l'occasione per prelevare qualche pannocchia fresca (*panole di lat*) da arrostito sul fuoco per gustarla chicco dopo chicco.

La raccolta: *cjapâ sù blave*

La raccolta del mais (*cjapâ sù blave*) iniziava verso la metà di ottobre ed avveniva manualmente, staccando dal gambo, una ad una, le pannocchie avvolte nelle brattee. Si iniziava con il creare un passaggio (*fâ strade*) in mezzo al campo, raccogliendo le pannocchie di una fascia di quattro *cumieris*, tagliando e asportando



Il clima gioioso della scartocciatura del mais è resa magistralmente dal pittore Otto D'Angelo. Vi partecipa tutta la famiglia, compreso il ragazzo che però deve finire i compiti per casa e che alla fine cede al sonno. Si nota la ripartizione delle pannocchie in mucchi (quelle con il ciuffo di brattee e quelle senza), per la successiva collocazione (in trecce o sparse sul pavimento) sul granaio.

i relativi gambi (*soreâl*) per consentire di entrare nel campo con il carro. Se il campo era molto largo venivano ricavate più "strade", una circa ogni decina di *cumièriis*. Normalmente ciascun raccoglitore si occupava di due file: con il cesto poggiato a terra afferrava con una mano il peduncolo e con l'altra la pannocchia staccando (*crevant*) quest'ultima con un deciso strappo. Riempito il cesto, il contenuto veniva riversato lungo il passaggio ricavato nel campo. Era davvero un lavoro duro per la polvere nera (*cjarbon*), rilasciata dalle piante, che si respirava e per le foglie taglienti che segnavano il viso.

Le pannocchie erano successivamente caricate su un carro all'uopo attrezzato. Era dotato di sponde (*breis*) collocate ai lati del pianale (*scjelâr*), in modo da formare una grande cassa (*casselot*). Per evitare lo spanciamiento delle sponde laterali, queste erano trattenute da una apposita catena (*rutice*) collocata al centro.

Il raccolto veniva quindi trasferito alla abitazione e scaricato con cesti nella sala (*stanze*) che normalmente dava sull'ingresso. Si trattava di un locale spazioso, con al centro una grande tavola attornata da sedie; ai lati

c'erano una madia (*panarie / ventule*) per conservare la farina e una vetrinetta (*vetrine*) in cui esporre, oltre alle stoviglie delle grandi occasioni, le foto dei propri cari applicate ai vetri delle ante.

Questa stanza, che di fianco aveva la cucina (*cusine*) o il *fogolâr* era utilizzata saltuariamente per eventi particolari (matrimoni, prime comunioni, veglie funebri, laboratorio di salumeria *cuant che si purcitave*, ecc.) e, come in questo caso, per immagazzinare temporaneamente le pannocchie (*panolis*) da scartocciare (*scartossâ, scussâ, sclofâ*).

Soreâl

E degli steli del mais cosa si faceva? Del mais, come del maiale, non si sprecava niente (*no si butave vie nuie*). Essi erano detti *mangjadure* perché potevano entrare nell'alimentazione dei bovini, ma anche *sorgjâl / soreâl* se il gambo era fogliato, e *cjanusse* se il gambo era defogliato. Venivano tagliati con una particolare roncola dal manico lungo (*sesule dal soreâl / mas-sanghete*) che agevolava l'operazione e assemblati in manipoli (*balçûi*); questi, a loro volta, andavano a comporre la bica che, a seconda del luogo, poteva prendere nomi come *stàipe / stàipie* (pl. *stàipis / stàipiis*), *tamosse*, *cjape*, ecc.

Le biche, allineate in più file lungo le porche del campo, davano una impronta tutta particolare al paesaggio invernale, specialmente dopo una nevicata, quasi si trattasse di un accampamento di indiani. Diventavano talvolta comodi nascondigli, oltre che per le lepri, anche per i giochi di noi ragazzi.

I legacci per i manipoli erano ricavati dalla paglia della segale (*seleâr*), mentre quelli per le biche, ben più grandi, provenivano dai gambi del sorgo (*soròs*). Per assemblare i manipoli in biche, si usava una particolare corda (*cuarde*) dotata all'estremità di una assicella incurvata ed affusolata (*spiçòt*) che aveva due fori, uno dei quali serviva ad annodare la corda stessa, l'altro a far scorrere la medesima all'atto di stringere assieme i manipoli

(il dispositivo svolgeva in pratica la funzione di una carrucola). Le biche venivano allestite in due fasi successive: ad un piccolo covone composto da pochi manipoli che dovevano fungere da sostegno, seguiva quello definitivo mediante l'aggiunta di altri manipoli fino al raggiungimento della dimensione voluta. Le legature erano due: una in cima e una al centro del covone. Durante l'inverno si provvedeva al prelievo e al trasporto dei *balçûi* sull'aia (*arie*), o sotto una tettoia (*lobie*), dove venivano tagliati a pezzi di circa 30 - 40 cm con il tagliacanne (*tace mangjadure, taçon*) allo scopo di farne lettiera per le vacche.

Le canne avevano anche altri usi: formare piccole staccionate, coprire le verdure dell'orto durante l'inverno, realizzare dei rustici e spartani servizi igienici.

Si tolgono le brattee: scussâ

Le brattee delle pannocchie si toglievano a mano (*scartossâ / scussâ / (di)sclofâ*) e questa operazione diventava un piacevole momento socializzante. Per l'occasione ci si riuniva dopo cena assieme a vicini, amici e parenti. L'evento, in un clima festoso, era accompagnato da racconti, storielle, barzellette, canti, ecc., finendo invariabilmente con caldarroste o prugne secche. Scartocciando, andavano fatti tre mucchi di pannocchie: da una parte si raccoglievano gli scarti (*civons*); da un'altra le pannocchie sane cui veniva conservato



Le pannocchie scartocciate e riposte in cesti vengono sollevate al granaio (*cjast*) mediante una carrucola (*cidule*) appesa ad una trave del tetto sotto la gronda (*linde*). Sorprende piacevolmente l'impiego di un asinello per la trazione della fune che normalmente avveniva manualmente (anche i personaggi sulla scena sembrano rendersi conto dell'eccezionalità dell'evento mettendosi in posa per essere immortalati dal pittore!)



un ciuffo di brattee che sarebbe servito per disporle in trecce sul granaio; infine, in un terzo mucchio, andavano le pannocchie più piccole o con qualche difetto che sarebbero state sgranate per prime e destinate agli animali. Le brattee (*scartòs / scus / sclofis*) ricavate nell'occasione venivano divise in due gruppi: quelle più sottili e candide, che normalmente si trovavano a ridosso

dei chicchi di mais, venivano accantonate per essere usate nei pagliericci (*paions*), per impagliare sedie o intrecciare sporte (*sportis*), un'attività cui attendevano quasi tutte le ragazze del paese; quelle esterne, più ruvide e spesso deteriorate, erano destinate a fare da lettiera (*scjarnum*) agli animali della stalla e, quindi, si trasformavano nel prezioso letame.

Sul cjast

Il trasferimento delle pannocchie sul granaio (*cjast*) avveniva mediante l'impiego di una carrucola (*cidule*) appesa ad una trave della gronda (*linde*) e apposta frontalmente ad una finestra. Cesto (*gei*) dopo cesto, le pannocchie erano sollevate e sistemate definitivamente nel granaio. Questo era il momento in cui, tenendo conto del numero dei cestri riempiti, si



Le stoppie di mais, raccolte in covoni (*stàipis*), vengono prelevate nel tardo autunno e trasferite all'abitazione per essere tagliate a pezzi e usate come lettiera per gli animali della stalla. È da notare come in ogni attività la famiglia partecipi, qualora possibile, al suo completo: il ragazzino è lì non solo per accudire al cavallo, ma anche per "imparare il mestiere". Non si può che rimanere ammirati da come l'autore, Otto D'Angelo, sappia sintetizzare nei suoi quadri tanti particolari. Le sue rappresentazioni denotano una conoscenza profonda della civiltà contadina che egli sa esprimere non solo nella efficace descrizione, ma anche nei sentimenti che animano i suoi personaggi. Si osservi in questo caso la disposizione dei manipoli (*balçûi*) collocati sul carro con la base (*pocs*) all'esterno e le punte (*pontis*) all'interno, in doppia fila, intercalati al centro con una terza che serviva a legare le due precedenti, come realmente avveniva. Si osservino pure i gesti dei personaggi che sono quelli reali: per descriverli occorrerebbero pagine e pagine!

calcolava il compenso dovuto al parroco, il cosiddetto quartese (*cuartês*) che corrispondeva a un cesto ogni quaranta, pari al 2,5 % del raccolto (un campo friulano allora rendeva mediamente 7 - 8 quintali di mais a fronte dei circa 50 quintali attuali). Nel granaio le pannocchie dotate di brattee venivano disposte attorno ad un filo di ferro pendente dal soffitto, andando a costituire tante trecce

(*lignòlis, strecis*); in cima al filo veniva fissato del pungitopo (*russcli / russul*) oppure una banderuola per evitare che i topi potessero scendere a servirsi dei chicchi. Le restanti pannocchie venivano distese sul pavimento, rivoltate frequentemente con un particolare badile (*palote*) e mantenute ben arieggiate onde evitare che ammuffissero e fossero attaccate da larve di lepidotteri (*paveis*).

Specolâ

La sgranatura normalmente avveniva alla bisogna e per limitate quantità. La sera dopo cena il nonno prelevava dal granaio un cesto di pannocchie e, davanti al fuoco, procedeva a sgranarle una ad una con lo sgranatoio manuale (*specolin / specoladôr*). Nel caso di grandi quantità si usava la sgranatrice meccanica (*machine di specolâ*). Accanto al nonno



Queste pannocchie sono state appese a due a due a cavallo del parapetto di un ballatoio (*più*) in posizione sicuramente soleggiata e ventilata. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

Le trecce di pannocchie (*lignolis / strecis / riestis*) venivano talvolta tenute appese a muri, come in questo caso. Più frequentemente erano appese a travi sotto la grondaia (*linde*), in posizioni soleggiate e ventilate per affrettarne l'essiccazione. Cortesia Egidio Tessaro.



Due macchine sgranatrici (*machinis di specolâ blave*) della prima ora: quella in alto, come si vede, provvede a separare i tutoli dai chicchi, mentre quella in basso frantuma il tutolo con tutto il mais. La prima sarà perfezionata ed impiegata anche nel secondo dopoguerra fino all'arrivo delle mietitrebbie. Da *L'Amico del Contadino*, n. 27 - 28, 1924.

si accovacciavano sul pavimento i nipotini perché era arrivato il momento di attendere alle loro costruzioni fantastiche (torri, animaletti come cavallucci, pecorelle, ecc.) utilizzando i tutoli (*mùcui / çuncùis, / coròndui, / panoglòns*) che erano i loro Meccano e Lego. I tutoli diventavano un ottimo combustibile: ridotti in braci erano impiegati dalle mamme e sorelle nei ferri da stiro.

E poi...

Il "seguito" della storia avveniva nel mulino e in cucina, ma della polenta, anche su questa rivista, si è estesamente parlato.

Bibliografia citata

Bini 2010 = Giuliano Bini, *1000 anni di cibi e bevande*, Latisana-San Michele al Tagliamento, Edizioni la bassa, 2010.

Castagnaviz 1984 = Mario Castagnaviz, *Il mais nel Friuli Venezia Giulia*, Udine, Editrice "La Panarie" / La Nuova Base, 1984.

Chiaradia 1997 = Giosuè Chiaradia, *Sgarbar panoce. Per una storia della polenta nel Canevese*, in Giorgio Gri (a cura di), *Caneva*, Udine, Società filologica friulana, 1997.

Chiaradia 2005 = Giosuè Chiaradia, *I giorni della polenta*, Pordenone, Propordenone, 2005.

Pellegrini e Marcato 1992 = Giovanni Battista Pellegrini, Carla Marcato, *Terminologia agricola friulana*, parte seconda, Udine, Società filologica friulana, 1992.

Lara ZILLI

Le latterie sociali in Friuli

Successo e declino di una grande esperienza collettiva

Verso la fine del XVIII secolo, nella zona di Osoppo, sorgono le "compagnie del latte" per iniziativa del capitano della milizia dei conti Savorgnan. Il sistema, di tipo itinerante, prevedeva, sulla base di accordi privati tra alcune famiglie, la lavorazione a turno del latte nelle proprie case e con i propri attrezzi. Tuttavia questo tipo di lavorazione non seguiva nessuna tecnica e nessuna regola d'igiene e ciò andava a detrimento della qualità dei prodotti realizzati. Solo dopo il 1870 compaiono in tutta Europa i primi segni

concreti di progressi tecnici. Contemporaneamente si sviluppa nel nord del continente, specialmente in Inghilterra, Francia o Germania, un nuovo fervore di collaborazione e cooperazione atto a migliorare le condizioni di vita e di lavoro delle classi operaie che, attraverso i nostri connazionali emigrati in quei paesi, giunge anche in Friuli. L'agricoltura della nostra regione si basava su una struttura fondiaria costituita da grandi proprietà nobiliari e ecclesiastiche, da proprietà borghesi di più recente formazione (essen-

zialmente famiglie arricchite con attività commerciali) che si andavano allargando e, marginalmente, da piccole proprietà contadine diffuse soprattutto nelle zone montane e pedemontane (riscattate con enormi sacrifici grazie al lavoro all'estero). L'aspetto negativo della struttura fondiaria, salvo nella Bassa friulana, era quello della frammentazione dei fondi, tanto che neppure la grande proprietà era accorpata. L'espansione della proprietà contadina (i c.d. coltivatori diretti) avverrà solo dopo il 1950.



È nella temperie sociale della seconda metà dell'Ottocento che nascono le prime Società Operative, le prime Società cooperative di Credito e di Consumo e le prime Latterie sociali friulane. In

Veneto e in Friuli il fenomeno della solidarietà e della mutualità si manifesta dopo l'annessione al Regno d'Italia nel 1866. È da notare, tuttavia, che le prime latterie non sono

l'emanazione spontanea del mondo contadino, ma piuttosto la fase più moderna di un'antica attività artigianale gestita e controllata dalla classe dirigente e colta della comunità: a presiederle sono sempre un maestro elementare, un parroco, un proprietario terriero, un segretario comunale o un professionista. La modernità delle latterie si esprime anche attraverso l'applicazione dell'energia elettrica a tutte le fasi di lavorazione del latte: man mano che sorgono centraline su torrenti, rughi e rogge, le latterie si allacciano alle reti di distribuzione dell'elettricità. Aggiungiamo, infine, che le latterie sono trasversali dal punto di vista politico poiché tutti i partiti, e loro correnti, si rendono attivi nel diffondere l'associazionismo, dai liberali ai cattolici, dai mazziniani ai giolittiani, dai socialisti ai comunisti.

I motivi del successo delle latterie

Le latterie, grazie all'impiego di personale specializzato e stipendiato che operava in locali adatti e appositamente costruiti, consentirono una lavorazione più razionale del latte. Delegando quella attività al casaro stipendiato, i contadini avevano più tempo per il lavoro nei loro campi e per la cura degli animali. I latticini, di qualità più elevata, garantirono un netto miglioramento nell'alimentazione dei soci e divennero più facilmente smerciabili. In un settore agricolo che andava progredendo (meccanizzazione, fertilizzazione, miglioramento genetico del bestiame) le latterie divennero ben presto istituzioni economiche e sociali di fondamentale importanza per il mondo contadino friulano. Il loro successo venne assicurato dal fatto che, oltre a garantire la divisione del prodotto tra i soci, il sistema necessitava di un basso impiego di capitali ed era funzionale alla struttura frammentata dell'allevamento friulano, dove ogni famiglia possedeva pochissimi capi. Inoltre, tramite il sistema della cooperazione tra i soci, si sviluppò una nuova coscienza sociale: qui nacque il senso della democrazia attraverso la partecipazione alle assemblee e l'assunzione di cariche a vantaggio della collettività, qui si sviluppò il senso della solidarietà a favore dei più bisognosi nei momenti bui della storia del Novecento. Negli anni Cinquanta alcune latterie mettevano a disposizione dei soci macchine quali motoaratri, semi-



Il casaro Renato Brovedani in servizio presso la latteria di Spilimbergo dal primo aprile 1974 fino alla chiusura nell'ottobre del 1991. Archivio Renato Brovedani. Cortesia Associazione culturale "Il Caseificio".

natrici e pigiatrici: ciò permetteva loro di dedicare più tempo e più cure alla foraggicoltura.

Tipologie delle latterie

Nel 1885, nel numero annuale della cronaca della Società Alpina Friulana, si ricordava che "... la latteria, volendo restare una istituzione veramente benefica per le classi meno favorite dalla fortuna, non deve essere precipuamente una società di speculazione e guadagno come ordinariamente avviene di quelle istituite nei grossi centri, ma deve aver lo scopo primissimo di fornire i più sani e nutrienti prodotti alla tavola di ogni famiglia di Soci, scopo primissimo perché son sorte e crescono le Latterie alpine".

Le latterie assunsero principal-

mente due forme: quella turnaria e quella cooperativa.

Nelle latterie turnarie il socio manteneva la proprietà del prodotto finale e lo commercializzava in proprio. La settimana era scandita attribuendo ciascuna giornata di lavorazione a un determinato socio in funzione della quantità di latte conferita. Coloro che portavano una quantità maggiore di latte avevano diritto a più giornate, magari stabilite in modo fisso sul calendario settimanale, gli altri le giornate di lavorazione rimanenti.

Le forme una volta asciugate venivano ritirate dal socio che provvedeva a stagionarle presso la propria struttura e a commercializzarle.

Le latterie cooperative, gestite direttamente dai soci, giuridicamente prevedevano "la produzione dei latticini in comune tra i soci allo scopo di distribuirne tra loro la maggior parte del prodotto e venderne per conto sociale un'altra parte".

La latteria turnaria era più economica della latteria sociale in quanto i soci fornivano sia la legna per accendere il fuoco e scaldare le caldaie che il personale che puliva i locali e aiutava il casaro. Nel caso della latteria sociale questi servizi, così come il lavoro del casaro e del suo aiutante, dovevano essere retribuiti. Il vantaggio principale della latteria sociale stava invece nel fatto che, nel caso di partite di latte di scarsa qualità, il prodotto lavorato veniva suddiviso tra tutti i soci, mentre nel caso della latteria turnaria il formaggio scadente toccava al socio di turno.



Trasformazione casalinga del latte. Queste pratiche erano comuni prima che si diffondessero capillarmente le latterie sociali e rimasero in auge nelle borgate che non potevano avvalersi di tali strutture. In molti villaggi, inoltre, la latteria rimaneva chiusa da metà giugno a dicembre in quanto le vacche salivano all'alpeggio nei mesi estivi e, quando rientravano, erano asciutte e partorivano a novembre-dicembre. Si trasformava così il poco latte di vacche rimaste in paese per l'alimentazione infantile o per altri motivi. La ragazza sulla sinistra si sta prodigando per fare il burro con la *pigne* (zangola), mentre in centro si vedono gli attrezzi per la caseificazione: il secchio, il colino per il latte (*colat*, *scoledôr*) e, sullo sgabello dotato di apposito beccuccio sgrondatore, un *talç* (fascera) che contiene una formaggella, detta *çuç* in area montana, appena fatta. Un aspetto della storia friulana del tutto dimenticato è che, prima dell'avvento delle latterie sociali, i bovini erano prevalentemente da lavoro e il latte veniva fornito dalle pecore che, anche in pianura, sostenevano le precarie sorti alimentari di quasi tutte le famiglie. Otto D'Angelo, classe 1923, nativo di Silvella / *Sunvièle* e autore di questa scena familiare, mi conferma che nel *talç* si trova un formaggio pecorino. La latteria sociale non accettava il latte ovino ed era giocoforza trasformare in formaggio la quantità eccedente il fabbisogno familiare. Il pecorino era consumato in famiglia, dove sostituiva il *formadi grant* o *formadi normâl* (quello proveniente dalla latteria) che era venduto soprattutto quando c'erano dei debiti da soddisfare. EC

Marginale rimane la latteria privata, emanazione di qualche imprenditore avveduto: in Friuli nel 1927 se ne contavano solo sette. Tra queste ben tre (Fanna, Meduno e Paludea) appartenevano all'industriale ing. Domenico Margarita di Travesio.

L'epoca d'oro delle latterie in Friuli

In Friuli la prima Latteria Sociale, con 38 soci aderenti, nacque nel 1880 in zona montana, a Collina di Forni Avoltri, per iniziativa del maestro elementare Eugenio De Caneva (si veda Agostinis 2010).

Due anni dopo vennero inaugurate le Latterie di Forni Avoltri e di Fanna. Nel 1883 furono istituite quelle di Illegio (si veda Spizzo 2010), Tolmezzo, Tricesimo, Ampezzo e Raveo. Seguirono nel 1884 quelle di Piano d'Arta, San Daniele, Forni di Sopra, Artegna e Reana. In poco tempo il fenomeno si sviluppò su gran parte del territorio regionale, estendendosi anche nelle zone di collina e di pianura, al punto che nel 1885 il Consorzio delle Latterie di Udine contava già ventinove unità. Il centro naturale della latteria è comunque la montagna e in tale senso la Società Alpina Friulana, nata ufficialmente nel 1881, emanazione diretta del Club Alpino Italiano sorto a Torino pochi anni prima, contribuì con le sue eleganti cronache redatte da esperti di chiara fama (geologi, botanici, speleologi, alpinisti...) alla conoscenza del territorio montano della regione e delle sue risorse. Nel 1882 iniziò a presentare ai suoi lettori, spesso appartenenti ai ceti alti della grande proprietà terriera friulana, articoli dedicati alle latterie sociali e ai loro benefici, con l'intento di passare in rassegna i risultati delle singole società. Ma il sistema si irradiava a così gran velocità in tutto il Friuli che ben presto (dopo solo tre anni) la redazione dovette desistere: le latterie, e relative ricadute sul territorio, erano così tante che era impensabile – e a quel punto inutile – illustrarle tutte in un solo numero della rivista. Sempre nel 1885, dal 10 al 17 maggio, si tenne il primo



Magazzino salatura nella latteria sociale turnaria di Spilimbergo; la fotografia è stata scattata il 12 settembre 1927. Cortesia Associazione culturale "Il Caseificio".

Concorso e Congresso delle Latterie Friulane promosso dall'Associazione agraria friulana allo scopo di "confrontare e studiare le Latterie Sociali, istituzione nuova per la nostra provincia, per promuovere il miglioramento del caseificio in Friuli...".

Anche se la diffusione della latteria nella bassa pianura friulana è un po' più lenta poiché i grandi possidenti terrieri tendono a privilegiare la produzione di carne che era più richiesta, e non hanno le stesse necessità di cooperazione dei piccoli contadini, nel 1904 si contano 275 latterie che lavorano 40.000 quintali di latte. Nel 1915 con 321 caseifici attivi, i quintali di latte lavorato in regione furono 590.000. La Grande

Guerra e l'invasione austro-tedesca provocarono un severo colpo di arresto all'attività casearia che vide il numero delle latterie ridursi, nel 1918, a 21 unità con poco più di 37.000 quintali di latte lavorato. Nel 1919, 85 caseifici avevano già ripreso a funzionare. Nel 1920, si contavano 184 latterie che lavorarono 265.000 quintali di latte. Nel 1927, 485 latterie lavorarono in media 805.000 quintali di latte. Nel 1940, il numero delle latterie salì a 627 unità.

Durante la seconda guerra mondiale circa 150 latterie sospesero la loro attività, ma nel 1950 le latterie attive erano di nuovo più di 600. Salirono a 652 unità nel 1960: in pratica una in ogni frazione di Comune.



Carta per la confezione del burro della latteria di Spilimbergo. Nell'economia del tempo c'era sempre grande aderenza tra le attività: la carta viene dalla Cartotecnica Cristofoli di Spilimbergo. Cortesia Associazione culturale "Il Caseificio".

Il declino e la fine delle latterie sociali

Tuttavia è proprio negli anni Sessanta, quando l'agricoltura stava subendo una profonda trasformazione, che inizia il declino del fenomeno. I primi stabilimenti a chiudere sono quelli delle aree montane più disagiate, in contemporanea con lo spopolamento e l'abbandono del territorio. Nel 1967 il numero delle latterie scende a 611 con 2.454.064 quintali di litri di latte di cui 2.084.577 lavorati. Rispetto al 1960 la produzione è aumentata di quasi 100.000 quintali in ragione del perfezionamento delle tecniche di allevamento che permettono una resa superiore per capo grazie al miglioramento genetico e a una alimentazione ottimale delle bovine. I caseifici dotati di capacità lavorativa più alta tendono ad



La consegna del latte nella latteria di Spilimbergo. La fotografia è stata scattata nel 1978. Cortesia Associazione culturale "Il Caseificio".



La pesatura nella latteria di Spilimbergo, anno 1978. Cortesia Associazione culturale "Il Caseificio".

affermarsi a detrimento delle latterie turnarie sempre più marginalizzate: da ciò deriva la successiva drastica riduzione del numero di caseifici operanti in regione. Il terremoto del 1976 non fa che accelerare un fenomeno inevitabile nonostante gli interventi di sostegno economico da parte dell'ente Regione che si "barcamena tra due linee, quella della latteria di paese e quella del caseificio di maggior dimensioni" (Bosari 2014, 172) con un grande spreco di risorse e di tempo. Il 31 dicembre 1980 il numero dei caseifici scese a poco meno di 300, di cui 60 a gestione cooperativa e gli altri a gestione turnaria, per un totale di latte lavorato di quasi due milioni di quintali.

Nel 1973 la riforma tributaria che introduceva l'IVA, l'IRPEF e l'IRPEG impone ai caseifici la trasformazione da società semplici a società cooperative. Il sistema della contabilità diventa più complesso con l'introduzione della

partita doppia, del bilancio di cassa e patrimoniale, della denuncia obbligatoria dell'IVA e quella dei redditi. Il socio non riceve più il prodotto finito, ma denaro: diventa un mero produttore di latte e l'aspetto sociale si attenua. La riforma consente tuttavia vantaggi dal punto di vista fiscale e contributi per l'acquisto di macchinari e la ristrutturazione dei locali. In poco tempo la trasformazione viene effettuata al 90%. Il restante 10% dei caseifici rimane alla forma di società di fatto.

I vari tentativi di fusione di piccole latterie vicine tra di loro falliscono a causa dei forti sentimenti particolaristici e campanilistici che esistono nei vari paesi suscitando gelosia e diffidenza nei confronti del prodotto altrui. Il processo di chiusura delle latterie di borgata e di paese è ormai un fatto ineluttabile perché da una parte sta scomparendo la famiglia contadina tradizionale e l'allevamento di tipo familiare che era stato all'origine

del fenomeno, dall'altro si sviluppano i grandi allevamenti imprenditoriali e si fa strada la grande distribuzione con l'apparizione dei primi supermercati e la vendita del latte dapprima in bottiglie di vetro, poi nei pratici cartoni Tetra Pak poiché anche i gusti dei consumatori stanno cambiando: al latte fresco di mungitura le moderne massaie iniziano a preferire il latte a lunga conservazione e altri prodotti propagandati dalla televisione.

Il casaro

Figura caratteristica e indissolubile della latteria è il casaro. Dovendo occuparsi di tutta la lavorazione del latte fino alla produzione del formaggio, al casaro non poteva mancare una adeguata conoscenza delle proprietà del prodotto e alcune qualità particolari come una buona e rapida manualità, una grande capacità di analisi oltre ad un gusto ed un odorato ben sviluppati. Inoltre

doveva possedere una grande disciplina ed essere dotato di una forte autorità per costringere i soci – a volte indisciplinati – a rispettare le severe regole d'igiene, sia all'interno del caseificio che presso le loro stalle: bastava una leggera distrazione per rovinare tutta la lavorazione giornaliera procurando danni all'intera latteria. Il casaro doveva portare una particolare attenzione alla pulizia dell'edificio e di tutti i materiali utilizzati prima, durante e dopo la lavorazione del latte. Tenuto ad essere presente tutti i giorni senza eccezione, abitava solitamente in un appartamento che la latteria metteva a sua disposizione e che spesso si trovava nello stesso stabile al piano superiore.

Il recupero degli edifici

Nel suo *Manuale pratico del Caseificio*, Enore Tosi precisava come l'edificio della latteria dovesse essere costruito secondo norme precise, con spazi abbastanza ampi in modo da favorire una rapida circolazione dell'aria al fine di evitare i cattivi odori e rispettare le regole d'igiene fondamentali per la buona riuscita dei prodotti. Oltre ad essere il luogo dove veniva lavorato il latte in formaggi o panetti di burro, la latteria era lo spazio in cui la popolazione si ritrovava quotidianamente scambiandosi idee, pensieri, gioie e preoccupazioni. Si litigava e, perché no, ci si innamora. In molti casi la chiusura della latteria è coincisa con l'abbandono degli edifici e addirittura con la loro demolizione. Non ultimo l'ab-

Enore Tosi

Enore Tosi, nato a Tabellano di Suzzara in Lombardia il 2 settembre 1866, già allievo presso la Scuola di Caseificio e Zootecnia di Reggio Emilia, fu chiamato dal senatore Luigi Gabriele Pecile a dirigere il caseificio sociale di Fagagna sin dal 1885, anno della sua fondazione. Espletò tale funzione sino al 1902. Diresse, sempre a Fagagna, il Regio Osservatorio di Caseificio, scuola professionale per giovani casari. Alla fine del 1905 divenne titolare della "Sezione generale per la propaganda casearia" della Cattedra Ambulante Provinciale di Udine. Considerato come il padre dell'arte casearia in Friuli, seguiva da vicino le vicende delle nuove latterie che visitava impartendo consigli tecnici e assistenza legale e amministrativa. Morì il 2 giugno 1928 in seguito a una crisi cardiaca mentre scendeva dal treno al ritorno da San Vito al Tagliamento dove aveva tenuto una lezione presso la Scuola di Caseificio annessa all'Istituto Falcon Vial di cui era stato promotore e alla quale venne dato il suo nome.



battimento della latteria in rovina di Montereale Valcellina, deciso e realizzato a spese dell'amministrazione comunale, perché i pochi soci rimasti non erano grado di restaurare l'edificio diventato pericolante e non avevano trovato un acquirente.

Tuttavia per ricordare l'importanza delle latterie per la vita delle comunità e per non disperdere in modo irrimediabile alcuni piccoli capolavori di architettura in stile liberty, ma non solo (la latteria di Vissandone nel comune di Basiliano aveva sede in una bella palazzina del Settecento di stile neoclassico; a Tizzano nel comune di Santa Maria La Longa sulla facciata sud della latteria turnaria un affresco del XVI secolo raffigura una Madonna con Bambino tra i Ss.

Rocco e Sebastiano), si è assistito negli ultimi anni al recupero degli stabili di molti caseifici in disuso per costruirvi nuovi centri di aggregazione sociale e culturale (con il sostegno anche dell'ente regionale per quelle situate in montagna). Prendiamo alcuni esempi del Friuli occidentale.

A Spilimbergo dei giovani grafici hanno installato i loro uffici negli spazi della latteria sociale chiusa nel 1991. I locali sono anche la sede dell'Associazione Il Caseificio che ha "gli stessi obiettivi perseguiti negli anni dalla latteria, luogo di incontro per generazioni, modello di società basato sul lavoro, sulla condivisione e sulla solidarietà". A Lestans la Latteria chiuse definitivamente le sue porte nel mese di marzo 1989. Il 12 ottobre 2006



I *misurins* per il latte; latteria di Fraelacco.

la Società si sciolse ed in seguito tutto il suo patrimonio immobiliare venne donato alla locale SOMSI. Questa ha provveduto, in parte grazie il lavoro dei suoi soci volontari e in parte grazie a contributi regionali, a restaurare sia l'appartamento del casaro sia i locali della latteria con lo scopo di “adibire ed utilizzare lo stesso immobile per fini di pubblica utilità a favore della collettività locale”.

La Latteria di Maniago Centro con il passaggio alla Cooperativa Medio Tagliamento diventa spaccio e sede degli uffici a servizio dei coltivatori diretti, quella di Maniago Libero viene destinata ad attività sociali. La Latteria di Tesis dal 2008 è entrata nella struttura ecomuseale Lis Aganis e accoglie il Museo archeologico Antiquarium, la più ricca raccolta di materiale romano rinvenuto nella pianura e nella pedemontana della provincia di Pordenone.

La latteria di Malnisio è sede del “Geo Centro Immaginario Geografico & Centro di Documentazione ex Latteria di Malnisio”.

I locali della latteria di Santa Lucia di Budoia dopo lavori di ristrutturazione sono diventati la sede del centro Auser a servizio degli anziani.



Targa commemorativa della latteria sociale di Agrons - Cella in comune di Ovaro.

La latteria di Budoia, diventata proprietà del Comune dopo delibera assembleare dei soci, è stata recuperata nel rispetto dell'impianto architettonico e strutturale originario. Ora ospita il museo della latteria e un'esposizione micologica permanente. Lo stabile della latteria turnaria di Poffabro accoglie oggi il Centro Visite del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane e vi si può visitare una mostra permanente sull'attività casearia.

La sede della latteria di Tramonti di Sopra è diventata sede dalla Sezione Val Tramontina dell'ANA.

La latteria di Pinzano accoglie la Protezione Civile del Comune, mentre quella di Valeriano è sede del Centro di aggregazione giovanile della Comunità Montana del Friuli Occidentale.

La situazione odierna

Oggi in Friuli sono rimaste soltanto 68 latterie: 32 cooperative, 21 turnarie e 15 private. Le aziende agricole attive nel settore del latte sono 1800 per un patrimonio di 43.000 vacche. Si tratta general-

mente di aziende medio-piccole con una media tra i 25 e 65 capi che lavorano una superficie agraria utilizzata tra i 20 e 30 ettari. Gli scandali del 2014 (aflatossine e caso Latterie friulane) hanno contribuito a mettere in rilievo le difficoltà che sta conoscendo il settore caseario friulano. Attualmente le latterie devono confrontarsi con

problemi strutturali ed economici che mettono a repentaglio il loro divenire: le aziende zootecniche sono di dimensioni contenute e gestite da persone di una certa età con poca possibilità di ricambio generazionale; quelle gestite da giovani imprenditori sono sottoposte a pesanti mutui presso gli istituti di credito. Il prezzo del latte fresco al produttore in calo e il costo di produzione in aumento provocano una riduzione del reddito degli allevatori. La chiusura alle importazioni del mercato russo e la forte concorrenza del mercato nazionale e internazionale innesca anche il calo dei prezzi del latte trasformato. Spesso l'unica soluzione è la chiusura delle aziende meno competitive. Infine la scomparsa delle quote latte il 31 marzo 2015 mette a rischio la sopravvivenza di oltre 100 piccoli produttori.

tori, il 10% del totale. Il sistema delle quote latte venne introdotto nel 1984 per limitare l'eccessiva produzione di latte (le cosiddette "eccedenze" il cui smaltimento, tanto oneroso quanto assurdo, era a carico del contribuente). Si decise, infatti, di fissare delle soglie annue da non superare, in caso contrario erano previste penali piuttosto salate. Con la fine delle quote latte a marzo 2015, il latte friulano diventa soggetto alle regole del mercato internazionale. La sua quotazione viene fatta fuori dai confini nazionali ed europei. Grazie alla multinazionale Lactalis (il primo gruppo lattiero-caseario al mondo ed il secondo gruppo alimentare della Francia dopo Danone) che in Italia nel 2011 ha dato la scalata a Parmalat, a sua volta acquirente alla fine del 2014 di Latterie Friulane, potrà essere distribuito in ogni parte del mondo. E a casa propria dovrà confrontarsi con latte proveniente da qualunque parte del globo (India, Cina, Brasile, Argentina, Usa).

I punti di forza e le soluzioni

Il latte friulano, prodotto ancora in buona parte dalle vacche di razza Pezzata rossa friulana, con buona attitudine casearia e discreta attitudine carnea, è considerato uno dei migliori in Italia. Di questo sono coscienti anche i produttori che sempre più tendono a raggrupparsi in realtà consorziali con la volontà di valorizzare l'ottima qualità dei loro prodotti. Inoltre il riconoscimento della DOP Montasio, la cui zona di produzione inte-

ressa tutta la regione, garantisce la tutela e la bontà del prodotto che diventa un elemento caratterizzante anche a livello turistico in un'epoca in cui il consumatore è sempre più sensibile al prodotto "chilometro zero" e alle intrinseche caratteristiche di cui è portatore. La soluzione per arginare la crisi del settore potrebbe quindi essere quella di lavorare su più fronti: l'integrazione con i grandi produttori multinazionali da una parte; lo sviluppo dei piccoli caseifici, dall'altra parte, puntando sulla produzione di nicchia e la valorizzazione dei prodotti tipicamente friulani con uno sguardo sempre attento all'innovazione. La latteria di Pradis di Sopra (Pradis di Sopra snc), l'unica latteria della Pedemontana rimasta attiva, lavora giornalmente 10-12 ettolitri di latte fornito da due aziende agricole di Pradis per 15-20 forme di formaggio e circa 10 kg di burro. Produce anche formaggio salato e ricotta oltre che stracchino, mozzarelle e caciotte. Questi prodotti di altissima qualità sono venduti presso la latteria stessa, presso spacci di Meduno e Cimolais, in piccoli negozi di prodotti locali; risultano, inoltre, particolarmente apprezzati da rinomati ristoranti della zona. In tema di innovazione si ricorda il premio ottenuto nello scorso mese di maggio alla Fiera di Milano dal caseificio Venchiaredo di Ramuscello per una nuova confezione "apri e chiudi" di stracchino, utile al consumatore, ma soprattutto al suo produttore/inventore che ne beneficia a livello di pubblicità e di promozione dei suoi prodotti.

Bibliografia

- E. Agostinis, *Fu la prima a nascere. Vita e opere di Caneva Eugenio da Collina*, Tiera furlane, n. 5, 2010.
- M. Bernardon, M. Davide, *La latteria di Cavasso Nuovo*, Cavasso Nuovo, Circolo Culturale Castel Mizza, 2012.
- A. Bier (a cura di), *Le Latterie. Un percorso nelle tradizioni del territorio*, [Maniago], Associazione Lis Aganis / Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane, 2001.
- O. Bosari, *Il ruolo delle latterie sociali nella Pedemontana Occidentale*, Meduna di Livenza (TV), Alba Edizioni, 2014.
- S. Braidot, *Riassunto delle lezioni di Caseificio tenute ai casari della Provincia di Udine*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 19382.
- M. Castagnaviz (a cura di), *La cooperazione agricola regionale*, Trieste, Regione Autonoma Friuli - Venezia Giulia / Direzione Regionale dell'Agricoltura, settembre 1984.
- Censimento indagine sulle latterie sociali della Regione Friuli-Venezia Giulia*, numero speciale de *La cooperazione del Friuli-Venezia Giulia*, anno VI, n. 4, Udine, luglio 1972.
- G. Chiaradia, *L'universo dimenticato. Stalle, malghe, latterie nel Friuli Occidentale*, Udine, Ersu, Forum, 2015.
- Domenico Margarita. Un ingegnere nella storia di Travesio*, Travesio, Circolo culturale "Francesco Viviano", 2015.
- C. Grinovero, *L'evoluzione dell'agricoltura friulana. Monografia economico-agraria*, Udine, Del Bianco, 1967.
- Il caseificio: eredità di uno spazio*, Spilimbergo, Associazione culturale "Il Caseificio", 2006.
- E. Ligugnana, *Manuale per piccole latterie cooperative*, Mortegliano, Premiata Tipografia Editrice Commerciale, 1936.
- A. Spizzo, *Miracul a Dieç: spongje e çuç di 127 agns in cà*, Tiera furlane, n. 5, 2010.
- E. Tosi, *Manuale pratico di caseificio*, Casale Monferrato, 1905 (I ed.; IV ed., Fratelli Ottavi, 1923 riveduta e ampliata).
- L. Zilli (a cura di), *Storia della Latteria sociale turnaria di Lestans*, Lestans, Somsì, 2007.

Enos COSTANTINI

Il purcìt in Friûl

Appunti per la
storia del suino
nella nostra
regione

N

Non basta dire *purcìt*

Nei documenti del Quattrocento scritti in friulano il maiale si trova come *porc* o *purciel* (con le varianti *purciel* e *purzel*). La forma *purcél*, o simili, si riscontra tuttora, soprattutto nel Friuli occidentale, ed è diffusa un po' dappertutto in senso metaforico (*tu sês un purcel; chel purcel di frut...*). Nel medesimo secolo fa capolino anche l'attuale prevalente dicitura di *purcìt*; così a Gemona: *una quarta di sorch per dalu al purcìt* (Londero 2001, 117).

Il *purcìtâr* e, in basso, tutta la panoplia della norcineria friulana. Altorilievo in terracotta di Darko presso la Cantina Produttori di Cormòns.



Ce temporâl!

I friulani d'oggi con la parola *temporâl* intendono quello che, per i loro padri, era un *burlàç*. Pochi sanno che col friulano *temporâl*, e l'italiano "temporale", si intendeva, e neanche tanto tempo fa, il suino allevato in casa o, meglio (almeno così si spera), nel *cjôt*. Il *porcello temporale* è attestato a Firenze nel Duecento e, in un *Canzoniere* friulano del primo Cinquecento, troviamo il verso *Io sint un gran rugniî di temporaal* (Pellegrini 1984, 31). Fra le tante citiamo due attestazioni provenienti da inventari: nel 1564 a Cjarmacis, in un *cortivo* c'erano *temporali quattro assai honesti* e a Latisana nel 1702 in una *cosina* (= cucina) figuravano *due persuti di temporale*.

E in un verso del poeta flaibanese Celso Cescutti (1877 - 1966) troviamo *Il temporâl tal cjôt / ch'al rime e al rugne...*

Il significato potrebbe essere quello di "maiale che si macella a tempo opportuno", cioè quando è divenuto grasso.

Che ci fosse una indicazione nominale precisa per il suino allevato in uno degli annessi rustici della casa (*cjôt, cjamòç, tamòs, burét, purcitàr, purcìl*) può significare soltanto che vi erano anche dei suini allevati in altro modo, cioè allo stato brado o semibrado. Anche questi ultimi, evidentemente, dovevano essere contraddistinti da un nome. Ecco, quindi, *griot*, che il *Vocabolario friulano* (1871) dell'abate Jacopo Pirona definisce "porco, majale proveniente da mandra selvaggia". Anche *griot*

assunse sfumature non positive; ad esempio il poeta Giovanni Battista Donato (1536 c. - 1605 c.) così comincia un verso: *Deh tas mai tu Griot...*

E il conte Ermes di Colloredo (1622 - 1692), sempre attento ai comportamenti del gentil sesso, si lasciò andare a questa rima: *Ma custiè, co' è lade sot... No ha fre-gul di creanze, Che ronzee come un griot.*

È probabile che il nome *griot* venga da *greet* e, questo, a sua volta da *greie* che aveva il significato di 'gregge, mandria', quindi 'suino allevato in mandria' e, sottinteso, allo stato brado.

La forma *greet* è documentata nel sopra menzionato *Canzoniere* del primo Cinquecento dove si legge di *greoz* (= *greet*s) *slagngs*, cioè 'magri' (Pellegrini 1984, 31) e si ritrova in un verso dove appare il porcaro: *E io ch'io soi porchiaar / e mestri e no scolaar / di vual-dins e greozz...*

Avete incontrato la parola *vual-din*: il suo significato è quello di 'maiale allevato nel bosco', ed è facile il collegamento col tedesco *Wald* che significa appunto 'bosco' (un filologo preciserebbe con l'antico alto tedesco *Wald*, ma noi non siamo filologi). Si hanno anche attestazioni più antiche; così a Udine nel 1426 *Expendit pro una perna* (coscia posteriore) *vualdina*, nel 1438 *unum porcum vualdinum pili nigri*, nel 1446 *Item spendei per doi purzittini vualdini* (ibidem 33). Si ricorda che nel medioevo i boschi venivano misurati secondo la loro capacità di fornire alimenti ai maiali.



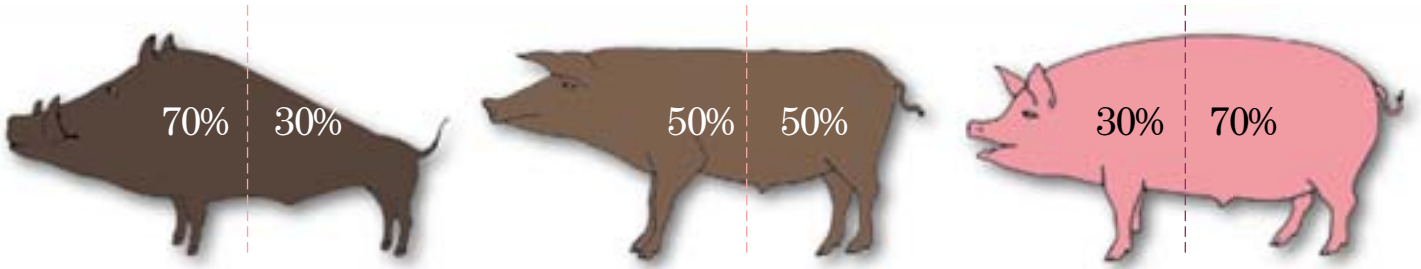
Vecchia etichetta del Salumificio pordenonese Danilo Felet. Disegno di Otto D'Angelo.

Il porcellino sarete abituati a chiamarlo *purcitur*, ed è un bel nome, con quel suffisso che è solo friulano; ci pare altrettanto bello, però, il nome *gnac*, che al femminile fa *gnache* (= *purciture*) e, se siete affezionati al suffisso diminutivo friulano, chiamateli pure *gnacut* e *gnacute*.

Une scrovarie

La femmina del *purcitur* è, ovviamente, la *purcitate*, ma se è ancor pulzella prende il nome di *pignòle*. Meno in uso è la parola *scrove*, forse perché è venuta assumendo significati volgari e, in effetti, termini quali *scrovarie* e *scrovetât* non sono traducibili in italiano, una lingua che, soprattutto nella sua versione televisiva, non conosce la volgarità.

Un fatto curioso toccò ad una scrofa nel 1645: in quell'anno tale Sebastiano Galliotta della villa di Sant'Andrea fu processato dal Santo Ufficio per aver risanato Sebastiano Zanutino di una certa malattia che fu trasferita, per arti magiche, alla ignara bestia, la quale dopo ciò rimase



Questo disegno schematico illustra molto bene il passaggio dal suino selvatico (cinghiale) alla sua forma più recente (a destra). La forma intermedia (in realtà vi sono infinite forme intermedie) può essere quella del suino medievale, ma è la medesima che si riscontra nelle razze italiane che sono state tenute prevalentemente allo stato brado fino ad un centinaio di anni or sono. Fra queste va annoverato senz'altro l'antico maiale friulano, dal colore prevalentemente nero, che non è da confondersi col nero friulano "migliorato" dove erano entrate percentuali non trascurabili di sangue *Large Black* o altre razze inglesi. Nel maiale "intermedio" l'incidenza della spalla non è dissimile da quella della coscia, e vi saranno state situazioni in cui la spalla poteva avere maggiori dimensioni della coscia, come avviene nel suino selvatico. Ciò contribuisce a spiegare perché dal Duecento al Quattrocento i documenti riportino soprattutto *spatula* di maiale nelle regalie e nei pagamenti di affitti. Il prosciutto di coscia sembra diffondersi più tardi, mentre le *spatula* regrediscono. È probabile che ciò sia avvenuto anche grazie ad una evoluzione del maiale che ha raggiunto dimensioni sempre più voluminose del treno posteriore, fino alle attuali razze di suino "pesante" che ci regalano gli splendidi "San Daniele", "Sauris", "Parma", ecc. (Disegno tratto da Bittante G., Andrighetto M., Ramanzin M., *Tecniche di produzione animale*, Liviana, Padova, 1993).

infeconda (Ostermann V., *La vita in Friuli*, 1894). Insomma le avevano fatto *une scrovarie*. Una scrofa da riproduzione o "da vita" come direbbe uno zootecnico, in friulano si traduce con *purcite di côf*, espressione documentata anticamente: a Udine nel 1463 *Item unam scrofam ad duas covas sive iuxta vulgare dictas cof... et factis duobus cof scroffa debeat esse dicti Simonis* (Perusini 1961, 144).

Purcit di samence

Il maschio da riproduzione è detto *intîr* 'intero' perché non è castrato, oppure *purcit di razze* o ancora *purcit di samence* "da seme". I vocabolari friulani riportano anche *viro* e *viru* che sembrano riflettere da vicino l'italiano 'verro', col diminutivo *virûl*, o *virul*, che ha il significato di "maialino maschio appena divezzato" (NP).

Il purcit a passon

I suini erano tenuti al pascolo in tutta Europa e il Friuli non faceva eccezione. Fra le tante testimonianze ne citiamo una del 1498: in quell'anno il comune di Morsano di Strada affittò il bosco detto il *Branco* a Martino del fu Marchino dove esso Martino avrebbe fatto pascolare 40 porci (ASU 3887). Il custode dei maiali al pascolo era detto *porcjâr* e tale mestiere, probabilmente una vera specializzazione, appare in alcuni documenti antichi; ad es. a Udine tanto nel Trecento che nel Quattrocento troviamo un *Lenart porchiar*, scritto anche *Lenardo porcaro*. Nel 1593 il Comune di Cavenzano delibera di "litigare" con don Daniele Iustulin perché *non vuol pagare l'armentario e il porcario*. Nel Seicento il poeta Ermes di Colloredo così apostrofava un poetaastro che forse intendeva fargli concorrenza:

Ma sintîmi in fê d'onôr,

Che us vuei dâ un bon consei:

Lait al pascul cui purciei,

Che sarês bon rimadôr.

Per il Sandanielese riportiamo una testimonianza settecentesca: il 18 maggio del 1729 il degano di Albazzana presenta un ricorso inteso a proibire agli abitanti di Villanova di mandare i propri porci al pascolo nel *saletto* del Tagliamento, pena la multa di lire 4 per ciascun animale al pascolo e il sequestro se recidivo (Tosoratti 2007, 213). Tanto Albazzana che Villanova sono località appartenenti all'attuale comune di San Daniele. Normalmente si pensa che i suini pascolanti si nutrissero prevalentemente di ghiande. Anche nella pubblicistica concernente il prosciutto di San Daniele si citano spesso i boschi di querce delle colline moreniche che avrebbero nutrito i porcelli e che, anche da questo nutrimento, sarebbe venuta la fama del prosciutto suddetto. In realtà i suini si nutrono anche,



Vecchia etichetta per la porchetta dello stabilimento Morgante, Romans d'Isonzo.

se non soprattutto, di altri vegetali, e il grugno serve loro proprio per scoprire radici, tuberi e bulbi, quindi alimenti che stanno sotto terra. I cinghiali, ma per i porcelli varrà il medesimo principio, sono ad esempio assai ghiotti dei bulbi di *cisignoc* (*Crocus vernus*). Certamente i suini ingerivano le castagne sfuggite ai raccoglitori ed è ancora opinione comune che queste dessero un sapore particolarmente ricercato alle carni. In effetti, fino a non molti anni fa, c'era ancora chi somministrava questi frutti al suino casalingo nei due mesi precedenti la macellazione. Ricordiamo che il castagno non si trovava solo sulle Prealpi ma, coltivato con metodi razionali, era diffuso anche sulle colline moreniche e nell'Alta pianura (lo dimostra, fra l'altro, la toponomastica) dove viene ancora ricordato.

Troviamo documentato un altro alimento al quale i moderni scrittori di suini sembrano non aver fatto caso: i frutti del faggio che in friulano son detti *faie*. Ad es. nel 1397 a Cividale *debo dar al deto Indri iò Pauli marchis quaranta sis di*

Vecchia etichetta dello stabilimento Morgante, Romans d'Isonzo. Disegno di Otto D'Angelo.



solz per li spesi del purciel chi son staz in fayo quest an passat, e nel Cinquecento a Udine purciel nudrit in faie (NP sub *Fàje*). In questi casi ci sentiamo di ipotizzare che ci fosse una transumanza dei suini dalle suddette città ai boschi di faggio prealpini, a meno che l'espressione *stâts in faio* e *nudrîts in faie* non avessero assunto un significato più generico di 'suini al pascolo'; non ci sentiamo, d'altro canto, di escludere che la *faie* fosse raccolta e trasportata nei luoghi di allevamento.

Il purcit tal cjôt

L'allevamento del suino al pascolo conviveva con l'allevamento confinato; non escludiamo che il ciclo dell'allevamento potesse, almeno in alcuni casi, svolgersi in parte allo stato semibrado ed in parte in ricoveri situati nei villaggi, nei pressi delle abitazioni. Certamente

vi erano situazioni in cui i suini, accompagnati dal porcaro, uscivano al mattino dal villaggio e rientravano alla sera. Dai documenti ci pare anche di capire che i suini potessero passare l'intera esistenza nello stabbolo ad essi destinato. Tale dimora prende il nome di *cjôt*, *cjout*, *tamòs*, *cjamòç*, *purcitàr* a seconda delle zone. I primi di questi nomi godono di attestazioni abbastanza antiche, ad es. nel 1319 a Rigolato *unum toblatum cum thamosiis et coutis* (Dell'oste 1999, 77), e a Gemona nel secolo successivo (Londero 2001, 115) si parla di costruzione di un ricovero (*feis far un chout di purciel*), della sua riparazione (*io feis chonçà lu chout del purciel*) e della sua pavimentazione (*a Leonard Chulin chi apedrà lu chout del purciel*). La scrittura *chout* sta a significare che la pronuncia era *cjout*.

Non c'è *cjôt* senza *laip*, e anche questo è documentato a Gemona in latino medievale con *unum alveum ad porchos* nel 1425 (*Mobilia* 189), mentre a Tricesimo lo troviamo in friulano nel 1453: *Per i algp a mestri Cristofol Quarin d'Adorgnan sol xvj* (Castenetto e Vicario 2000, 69). Il friulano *laip* è nascosto in quello strano *algp*, frutto del lavoro di mastro Cristoforo Quarino di Adorgnano che fu remunerato con 16 soldi.

Semule e sorc

Sicuramente in passato non ci fu mai quell'abbondanza di cibo a cui siamo abituati in quest'era di *massepasudagjine*. Ci pare purtuttavia di capire che, tra le tante carestie menzionate dalle cronache, non dovette mancare qualche periodo di discreta disponibilità alimentare se al suino venivano concessi persino dei cereali che entravano a far parte dell'alimentazione umana, seppur delle classi meno abbienti. Il *sorc* 'sorgo' compare più volte nelle fonti, tanto come nutrimento dell'uomo, soprattutto nel poco gradito *pan di sorc*, che come cibo per il maiale; così a Udine nel 1382 *Item expendey per fâ masanà agl purcegl stars di sorch ij* (Vicario 1999, 33) e a Gemona nel secolo successivo *una quarta di sorch per dalu al purcit* (Londero 2001, 117). Attualmente in alcune zone del Friuli viene chiamato *sorc* il mais, ma ci pare superfluo ricordare che questo cereale si è diffuso solo verso la fine del Cinquecento; in effetti, dalla fine di quel secolo i

Poveri porci

I maiali erano soggetti a maltrattamenti che, anche in tempi meno animalisti dei nostri, suscitavano le rimostranze e le denunce dei proprietari. Facciamo tre esempi presi da vecchie carte:

- il 4 dicembre 1561 Francesco q. *Nadino Zamparo de Arcano Sotto accusa Antonio detto Toso figlio di Giovanni Zamparo d'aver percosso oltremodo 3 suoi porci nel suo mulino* (ANU 39/3);
- il 9 giugno 1684, *don Camillo Beltrame da Camino di Buttrio è citato da Antonio de Marco di Buttrio perché i cani del prete gli avevano morsicato i maiali*;
- il 13 settembre 1760 *don Giacomo Bertoli da Ragogna con una fiera pedata aveva provocato la morte di un suino del signor Francesco Schiratti, sarto, abitante a S. Daniele, valore £ 26*.

Friulani, per non fare confusione, indicano come *sorc ros* (*soròs*) il sorgo mentre, per il mais, prevalgono le denominazioni *sorc turc* e *blave*.

Nell'Ottocento il sorgo era chiamato "grano porcino" e, da testimonianze orali, sappiamo che fu coltivato per i maiali fino a metà Novecento nell'alta pianura non irrigua in quanto resistente alla siccità estiva.

Al suino veniva, e viene, data anche la *semule* 'crusca'. Ciò può sembrare normale per un sottoprodotto della macinazione in quest'epoca di abbondanza, ma ci sorprende un po' il suo uso in campo animale nel Medio Evo. Evidentemente nel 1382 a Udine non doveva essere in atto una grave carestia se ci si poteva permettere di acquistare questo alimento per destinarlo ai suini: *Item expendey per una quarta di semula agl purcegl frx iiijor* (Vicario 1999, 28), *Item expendey per un star di semula agl purcegl frx viiij* (ibidem 29). Così nel secolo successivo a Gemona si parla chiaramente di *semula per lu purciel* (Londero 2001, 117).

Nel Cinquecento il poeta Giovanni

Battista Donato sembra fare una distinzione tra i cereali (all'epoca detti *blave*) destinati all'uomo e quelli destinati al maiale nel verso *chu tant la blave d'hom chu da Purciel*, in una strofa in cui si lamenta dell'aumento dei prezzi delle granelle.

Perché nomina proprio il maiale e non altri animali allevati? Perché il maiale è un monogastrico onnivoro come l'uomo e deve nutrirsi in modo simile. In periodi di buona disponibilità alimentare per tutti, il suino poteva godere dei cereali, o di altre granelle, e dei loro sottoprodotti; in momenti di carestia era l'uomo che doveva nutrirsi di ghiande, erbe e radici.

Infine riportiamo un'attestazione in cui il maiale si appropria di un altro cibo un tempo fondamentale in alimentazione umana, anche in questo caso prevalentemente tra le persone dei ceti inferiori: nel 1384 a Udine *expendey per un charo di ravi agl purcegl frx xvj* (Vicario 1999, 66), cioè vennero spesi 16 frisacensi (nome di una moneta) per un carro di rape destinate ai porcelli. Il valore era esattamente il doppio di quello di uno staio di *semula*.



Da una scrittura del notaio Giacomo Bartolini di Udine:

Giorno di mercoledì adi 7 novembre 1713 in Basaldella. Compare appresso me Nodaro i S.ggi Comunisti Vincenzo Chiappino e Paolo Pitrizzo entrambi estimatori del commun di Basaldella, quali a richiesta di Francesco Chiappino dissero essere li 22 settembre p. p. portati nel pezzo di terra campo chiamato della "Sclusa" di raggione di d.o Chiappino al presente avea seminato il Sorgho Turco Cinquantino per cui dover stimar il danno fatto de anemali porcini di Bortolo del Torre q.m. Gio:Batta... (Romanello e Fantini 2003, 189).

Il sorgo era chiamato semplicemente *sorc* prima dell'arrivo del mais verso la fine del Cinquecento; in seguito, per distinguerlo meglio da quest'ultimo, che era detto *sorc turc*, divenne *sorc ros* / *soròs*. Non avendo grandi esigenze nutrizionali, ed essendo dotato di una buona resistenza alla siccità, venne coltivato per uso umano e zootecnico fino agli inizi del Novecento. Poi, fino agli anni Settanta del medesimo secolo, venne prevalentemente impiegato per la fabbricazione di scope, *scô* e *scoverts*. Era il cereale dal valore più basso e i cui prodotti di trasformazione erano i meno graditi. Se non vi era penuria di altri alimenti veniva, quindi, destinato all'alimentazione animale.



Invito per la *Fieste dal Purcittâr* il 16 gennaio 2011 presso il Museo della Vita Contadina "Cjase Cocèl" di Fagagna.

Di spalla e di coscia

Nelle fonti documentarie che abbiamo a disposizione appaiono le spalle porcine nei censi e nelle regalie (talvolta non è chiara la differenza tra gli uni e le altre) oltre che in pagamenti vari. Così nel sec. XI *unusquisque qui habet porcum 1 spatulam* (Piccini 2006); nel 1271 tale Silvestro paga a Glizoio di Mels per un manso in Vendoglio, tra le altre cose, *spatulas duas porci* (Vale, 1912, 47); nel 1290 a Flumignano tanto *Gervasum* che *Valterum pagano unam spatulam* (Camarosano 1985, 4); nel 1303 *in villa de degliaco* [Adegliacco] per l'affitto di un *mansum* si pagano *duas spatulas porcinas* (Vale 1912, 49). Spalle venivano anche dalla Carnia come si deduce da un documento spilimberghese del 1348 (Bortolami 1997, 129): tale *Venutum filium*

Candidi di Curions di Fusea pagava, accanto a formaggio e altro, *unam spatulam et unum ossum*, mentre *Candidum* forniva *duas spatulas quando habet porcum*; sempre *duas spatulas* toccavano a *Laurentium de Caças* (Cazzaso che, come Fusea, si trova attualmente in comune di Tolmezzo). Questi *mansi* carnicci pagavano il censo anche in rape: *unam manum rapparum*; possiamo supporre che, come altre crucifere (verze, crauti), accompagnassero le carni suine; la brovada, tra l'altro, era già nota. Le spalle servivano anche come pagamento per servizi religiosi: nel 1444 il cameraro di Udine spese soldi 29 per spalle di porco elargite dalla Comunità al venerabile frate Andrea dell'ordine di S. Francesco predicatore apostolico (di Manzano VII, 49).

Se nel latino medievale si scriveva *spatula*, nel friulano della medesima epoca si scriveva *spadula / spadule*; in un documento gemonese del sec. XV possiamo leggere *libris di dinars IV e spadula I glu qualg el apaga sora un mas* (Londero 2001, 117), mentre nel 1487 a Tricesimo tale *Toni Minigin* viene registrato *per la so ufiarte spadule di purcel j* (Castenetto e Vicario 2000, 97).

Potremmo continuare con gli esempi, che riguardano tutto il Friuli, e che si diradano nei secoli seguenti.

Col Cinquecento si fanno più frequenti i prosciutti, di solito chiamati "persutti" come nell'attuale

friulano *persut*. A San Daniele? Suvvia, avete il chiodo fisso: il *persut* si è sempre fatto dappertutto. Il passaggio dal prosciutto di spalla al prosciutto di coscia può essere stato determinato dal fatto che si erano selezionati maiali più sviluppati nel treno po-



Vecchia etichetta del prosciuttificio Zanini GioBatta, Villanova di San Daniele.

steriore. È altresì probabile che l'ingrasso, almeno nella fase finale detta "finissaggio", si facesse in ambiente confinato e che fossero disponibili alimenti adeguati alla bisogna.

Per dimostrarvi che il *persut* si faceva dappertutto: da un documento graisano del 1583 sappiamo che tale Marchioro Melonaro che aveva in affitto l'isola di San Cosmo e Damiano doveva pagare

all'abbazia di Sesto *formento stara diese alla misura d'Aquiliglia, persutto lire sedese, caponi parra uno*. Per la cronaca: il Melonaro riteneva troppo esoso tale pagamento e voleva andarsene dall'isoletta.

A Udine nel 1589 ser Bartolomeo Citareo mercante era creditore di lire 12 e soldi 2 per *due persuttis suinis* da monsignor Pietro Sini canonico di Udine.

Infine per darvi un'idea di come fossero strutturati gli affitti ecco che cosa pagavano Agnolo q.

Nicolò Agnoletto da Brugnera e i suoi fratelli per *una possessione in Fiumesino* dei signori Popai-te: *Formento stara disisette, Spelta stara dui, Meglio stara uno, Sorgo stara due, Uva et Vino alla et retta mitta* [a metà tra i contraenti], *Capponi quattro, Galline quatro, Pollastri quatro, Ovi da Gallina cento, Persutto di Porco uno, Fassine Meda una, ecc. ecc.* (ASU Popai-te 7.5).

Nel Cinquecento comunque convivere tanto le spalle che i prosciutti: in un prezzario riportato nella *Cronaca de' suoi tempi* (dal 1499 al 1540) di Roberto de' Signori di Spilimbergo troviamo che tanto la "spalla porcina" quanto il prosciutto avevano lo stesso valore di lire 10. Ciò può significare, tra l'altro, che dimensioni e qualità fossero le medesime. Per la cronaca: era lo stesso valore di "un pajo di galline" e di un carro di legna, mentre "due pollastri" valevano esattamente la metà e "dieci ovi" erano venduti a lire 2.

Ame e "perna"

Il *Vocabolario friulano* NP alla voce *ame* ha "spalla di maiale salata e affumicata: *Mignestre di fasui e uardi cu l'ame di purcit*". Frau 1992 sfuma meglio i significati: "Gamba di porco; gamba anteriore di porco, dal piede fino a mezza gamba (Remanzacco), altrove compresa anche la spalla". Il medesimo riporta anche attestazioni antiche, ad es. a Cinto nel 1260 *In primis unam amam de porco, et si in primo anno non solvit, in secundo teneatur solvere spatulam...*; a Sesto nel 1433 *unam amam porci anteriorem e unum pedem posteriorem porci seu unam amam*. Ciò proverebbe che, in origine, s'intendeva per *ame* tanto l'arto anteriore che quello posteriore del maiale. La voce è tedesca e, come si deduce dalla prima attestazione, deve essere penetrata in friulano abbastanza anticamente, non sapremmo dire se per contiguità dal carinziano *Hamme* o portatavi dai popoli germanici stabilitisi in Friuli, o da funzionari o commercianti in epoca patriarchina. Ai lettori non sarà sfuggita la stretta parentela di questa parola con l'inglese *ham* 'prosciutto' ma, ovviamente, si tratta di una parentela linguistica tra lingue germaniche e non storica.

Un'attestazione di Piano d'Arta del 1736 (Frau 1992) ci consente di quantificare: *un'ama di porcello pesava libbre 1 e mezza*. Ci pare un po' poco, visto che la libbra equivaleva a 0,48 kg, ma, ovviamente, *une rose no fâs ghirlande*.

In documenti medievali redatti in latino si trova *perna* 'coscia posteriore, prosciutto'; ad es. nel 1249 *porci pernarum* e negli Statuti di Gemona del 1381 *pro qualibet perna, vel baffle porcina, solvere debeatur venditor duos denarios...* (Piccini 2006, 355).

Baffa

Nella attestazione sopra riportata non si ha un'uguaglianza linguistica tra *perna* 'prosciutto' e *baffa* 'mezzina di lardo' (termine tuttora vivo in friulano), si vuole solo significare che i due prodotti pagavano il medesimo dazio.

La voce si ritrova, sempre per una questione di dazi, negli Statuti di Tolmezzo del 1403: *Statuitur quod pro qualibet baffle salata porci, vel porcae seu alterius animalis, si ingrossum vendantur, solvi debeant datario denarii tres* (ibidem 86).

Ma ci sono anche attestazioni trecentesche: nel 1385 a Udine *doy pesonagl di sal per salà lis bafis* (Vicario 1999, 74) e nel 1379 a Lauzacco *carn di bafa di porc* (Vicario 2007, 89).

Considerazione finale: step by step

Uno dei capisaldi delle industrie agrarie nella nostra regione è il prosciutto. Il prosciutto si fa con il maiale. Se, accanto alla pubblicità usuale, vogliamo dare spessore culturale al settore, cioè fare una pubblicità di lungo periodo presso gli acquirenti più sensibili e acculturati, bisognerà porre mano a una storia del suino, e di tutti i suoi derivati, in Friuli.

Il n. 7 del 2010 di *Tiere furlane* è stato un primo passo; qui presentiamo un ulteriore modesto tassello di un disegno al quale qualcuno, si spera, saprà dare un più ampio respiro.

Disegno di Otto D'Angelo per il prosciuttificio Testa & Molinaro di San Daniele (probabilmente anni Sessanta del Novecento).



Dai giornali dell'epoca

18 gennaio 1916 – Fagagna.

Fagagna è il maggior centro di allevamento di suini del distretto. Tale è la passione che si ha per nutrire maiali che vi sono famiglie che nulla hanno al sole, se non un pezzettino d'orto, eppure tengono la scrofa e comperando tutto quanto occorre per il suo mantenimento, trovano modo di guadagnarvi. Fagagna sola conta un totale di 2.278 suini.

Da *Stele di Nadâl* 1966, 7, nella rubrica "Cinquant'anni fa".

Bibliografia e abbreviazioni

ASU = Archivio di Stato di Udine.

Bortolami 1997 = Sante Bortolami, *Spilimbergo medioevale – Dal libro di imbreviature del notaio Supertino di Tommaso (1341-1346)*, Spilimbergo, Comune di Spilimbergo / Biblioteca civica, 1997.

Cammarosano 1985 = Paolo Cammarosano, *Le campagne friulane nel tardo medioevo*, Udine, Casamassima, 1985.

Castenetto e Vicario 2000 = Roberto Castenetto, Federico Vicario, *Santa Maria di Tricesimo, vicende storiche e scritture di una confraternita friulana nel Medioevo*, Tricesimo, Comune di Tricesimo, 2000.

Dell'Oste 1999 = Gilberto Dell'Oste, *Carte del vicariato foraneo di Gorto in Carnia (1270 - 1497)*, s.i.l., Coordinamento Circoli culturali della Carnia, 1999.

Frau 1992 = Aggiunte e correzioni [al NP] riordinate da Giovanni Frau – *Il Nuovo Pirona*, Seconda edizione, Udine, Società filologica friulana, 1992, pp. 1329-1677.

di Manzano = Francesco di Manzano, *Annali del Friuli*, Udine. Sette volumi; i voll. I e II sono datati 1858 (Tip. Trombetti-

Murero; Z. Rampinelli editore), il vol. III è datato 1860 (Tip. Trombetti-Murero editrice), il vol. IV è del 1862 (stesso editore del precedente); il vol. V è del 1865 (Tip. di Giuseppe Seitz editrice), il vol. VI è del 1868 (stesso editore del precedente), il vol. VII è del 1879 (Tipografia di G. B. Doretti e soci).

Londero 2001 = Alida Londero, *Il broilo di San Michele – Un'azienda agricola del Quattrocento*, in Enos Costantini (a cura di) "Glemone", Udine, Società filologica friulana, 2001.

Mobilia 1989 = Michele Zacchigna, Alida Londero (a cura di), *Mobilia et stabilia – Economia e civiltà materiale a Gemona nel '400*, Gemona del Friuli, Liceo scientifico "L. Magrini", 1989.

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

Pellegrini 1984 = Rienzo Pellegrini, *Un "canzoniere" friulano del primo Cinquecento*, Udine, Società Filologica Friulana, 1984.

Perusini 1961 = Gaetano Perusini, *Vita di popolo in Friuli*, Firenze, Leo S. Olschki Editore, MCMLXI.

Piccini 2006 = Daniela Piccini, *Lessico latino medievale in Friuli*, Udine, Società filologica friulana, 2006.

Romanello e Fantini 2003 = Mauro Romanello, Giovanni Fantini, *Toponimi del territorio comunale di Campoformido e ricuarz*, Comune di Campoformido, 2003.

Tosoratti 2007 = Remigio Tosoratti, *Villanova di San Daniele*, Parrocchia di Santa Maria Maggiore di Villanova di San Daniele del Friuli, 2007.

Vale 1912 = Giuseppe Vale, *Mels Notizie storiche*, Udine, Stabilimento tipografico S. Paolino, 1912.

Vicario 1999 = Federico Vicario, *Il Quaderno dell'Ospedale di Santa Maria Maddalena*, Udine, Comune di Udine / Biblioteca civica "V. Joppi", Udine.

Vicario 2007 = Federico Vicario (a cura di), *Carte friulane antiche dalla Biblioteca Civica di Udine*, Udine, Comune di Udine / Biblioteca Civica "V. Joppi", 2007.



Autoritratto di Jacum Pitôr.
La scritta recita:
Meneghini Giacomo.
Jacun Pittor al va
a bujacis daur al
vappor. 17.XI.1730. La
rima è assicurata, ma
la traduzione in italiano
è meno scontata, anche
perché la scuola non ci ha
mai insegnato una traduzione
appropriata della parola *bujace*
'deiezione solida di bovino'.
Certamente il significato è molto
autoironico, e questo ci rende
l'artista ancora più simpatico. Anche
con la data vuole fare dell'ironia.
Fotografia di Claudio Mattaloni.

MENEGHINI
GIACOMO

JACUN PITTOR
AL VÄ ABUJACIS DAUR
AL VAPPOR.
17.XI.1730
MDCCLXXIII

BEN TÙ PÙR LA TESTA ALL'ASIN TÙO
LAVARE MÀ, NON LO POTRAI
DISASINARE!

Jacum Pitôr

Le pitture murali,
sacre e profane, di un
naïf ante litteram

N

Negli anni compresi tra il 1890 e il 1930, i nostri (tris)nonni avrebbero potuto incontrare un singolare personaggio che percorreva, a piedi o in bici, le strade campestri del Friuli orientale: tale Giacomo Meneghini da Cergneu di Nimis, in arte Jacum Pitôr.

Con i suoi continui spostamenti

lungo le valli del Natisone, nel territorio cividalese e nel Collio fino a Dolegna, ha passato la vita, da pittore imbianchino, a tingeggiare i muri interni ed esterni di case rurali e, da pittore artista, a disegnare e colorare a graditissima richiesta almeno 100 opere murali in case padronali e chiese;

di queste è giunta purtroppo a noi soltanto la metà, a causa dell'incuria e dell'abbandono.

Nato nel 1851 e morto nel 1935 a Udine, tristemente solo nell'ospedale di San Osvaldo, è stato maestro di un'arte espressa con una pittura semplice, genuina ed emozionante.

La "massima" dell'asino. Villa Romano, azienda agricola Paolo Rodaro, Spessa di Cividale.



San Giuseppe falegname. Quadro a olio su tela, 21 febbraio 1911. Sulla sinistra una ordinata presentazione degli attrezzi. Collezione privata.

Dai racconti di chi l'ha conosciuto scopriamo che in una grande gerla portava tutto il corredo per la sua persona e la sua pittura; aveva tutto al seguito perchè poteva starsene via un giorno, una settimana, un mese, non sapendo se qualcuno sul suo cammino avrebbe richiesto la sua opera.

Capitava sempre all'improvviso, con quel particolare fisico da gnomo che lo rendeva buffo. Poneva subito in bella vista i ferri del mestiere: un secchio, la colla, qualche pentolino, i pennelli di coda di cavallo e i colori che si era preparato da solo; si narra che ottenesse il rosso dal mattone, il nero dal carbone, il bianco dalla calce, mentre il verde e il giallo li creava dai vegetali e minerali che trovava sul suo cammino; comprava solo il blu di una tonalità intensa, forse di guado, e lo usava frequentemente

per sottolineare la serenità e la poesia delle sue semplici opere.

Il piatto caldo delle osterie che frequentava ed un pagliericcio, ma spesso il fienile della famiglia che lo ospitava, costituivano la parte più consistente del suo compenso. Era nota anche la sua abilità di marionettista, saltimbanco, imbonitore e cantastorie dotato di un linguaggio affascinante e vivace, capace di incantare bambini e adulti negli spettacoli ambulanti, ricchi di racconti popolari, aneddoti e poesie, testimonianze di un'autentica ruralità.

Il nostro desiderio è quello di ricordare e onorare questo singolare artista naïf (usiamo questo termine attribuendogli il letterale significato di "ingenuo e assolutamente slegato da realtà culturale ed accademica", come i dizionari recitano).

Ripercorrendo quindi i suoi itinerari, consideriamo le località dove ha lasciato traccia, e cioè Nimis, Faedis, Cividale, Spessa di Cividale, San Pietro, Torreano, Drenchia, Savogna, Prepotto, Premariacco, Moimacco, San Giovanni, Manzano, Corno di Rosazzo, Dolegna, dove abbiamo ammirato e fotografato le più significative pitture.

Si distinguono le opere restaurate nella villa Romano di Spessa di Cividale, un tempio di Jacum con soggetti di varia natura, nel ristorante al Monastero di Cividale e nella chiesetta di Gramogliano di Corno di Rosazzo. I lungimiranti proprietari di queste aziende vitivinicole e di ristorazione hanno saputo cogliere l'importanza di questi piccoli tesori collaborando anche con l'Associazione Strade del Vino e Saperi Friuli Venezia Giulia (<http://www.vinoesapori.it/home/>) che si è resa recentemente promotrice di un itinerario su Jacum Pitôr.

Il nostro artista girovago (da giovane era arrivato fino ai Monti Berici!), manifestava gran devozione e rispetto disegnando le scene religiose, dedicate in particolare alla Sacra Famiglia. Numerosi sono anche i Santi ritratti ripetutamente nelle varie chiesette del suo itinerario: San Giuseppe, San Rocco, San Jacopo de Compostela e i Santi Antonio di Padova e Abate che ben distingueva con appropriata iconografia.

Tra le principali figure religiose venerate non possiamo tralasciare San Martino; con allegria commenta una sua immagine con una frase "inebriata" di entusiasmo sacro e



Jacum Pitôr ritratto da Luigi Bront per l'almanacco *Avanti cul brun!* del 1940.

profano: *Viva San Martino che ci dà buon vino.*

Arguzia e furbizia sono sempre espresse nelle scene profane, con una semplicità che conquista, con un'ironia che fa sorridere e meditare. Ecco i soggetti che danno un senso alla vita: le amate e temute donne, la famiglia, gli animali, gli alberi e i fiori; ecco gli impulsi da controllare: l'invidia, l'ingordigia umana, la violenza anche verso gli animali.

La sua bibliografia è abbastanza ampia: di lui hanno parlato i maggiori cultori delle tradizioni friulane del secolo scorso; l'eminente studiosa Andreina Ciceri ha descritto un aspetto particolare della sua personalità:

“Non amava le donne, forse lo intimorivano, forse perché la natura non gli aveva regalato un aspetto invitante; non avrebbe comunque



Pranzo dopo la caccia. Pittura murale, ristorante "Al Monastero", Cividale. Fotografia di Claudio Mattaloni.

voluto prender moglie perché “la donna è danno”, diceva... “perché non voglio abituarli... E perché ci son tanti disgraziati in questo mondo...!”

E le figure femminili erano frequente soggetto delle sue satire pittoriche e delle sue satire verbali, con battute pungenti e sconsolate: diceva che la sua morosa era la morte, unica consolatrice.

Jacum giocava con le parole, con frasette a doppio senso, con uno spirito popolare che può sembrare anche banale, con un italiano che zoppica:

Con arte e con inganno si vive mezzo l'anno

Con inganno e con arte si vive l'altra parte

Il tempo passa e le sue memorie Lassa

breve è il transito dalla Cunna alla Cassa

Ci sarebbero al mondo meno mali

se tutti gli uccelli avessero gli occhiali

Il destin che mai si cangia: il grosso il piccolo si mangia!

Certamente la sua pittura è spontanea, non nasce da scuole, non segue correnti, non è vincolata a prospettive, ma soddisfa l'artista e i suoi committenti di varia estrazione sociale, che in lui hanno fiducia e gli affidano l'esecuzione di un'immagine sacra che sarà deputata alla protezione della Chiesa e della casa: non ci può essere un *beàrç* senza un dipinto devozionale che protegga il lavoro contadino.

E questa immagine, forse statica, si ripeterà di paese in paese, di cortile in cortile, ma assolverà sempre alla sua funzione di donare protezione e serenità.

Ci incuriosisce e ci affascina qualche spunto esotico della sua pittura e qualche immagine con vaghi richiami alle correnti pittoriche del primo Novecento, come qualche aereo o qualche frase forte con un'aria forse inconsciamente futurista: ma non è davvero il caso di avventurarci in tentativi di critica artistica.

Usando frasi scorrette e imprecise in italiano, sloveno, friulano, tedesco, talvolta persino latino, amava scrivere una battuta ironica o sarcastica a commento dei suoi

San Cristoforo e San Martino sulla porta della cantina, olio su legno.
Villa Romano, azienda agricola Paolo Rodaro, Spessa di Cividale. Sotto San Cristoforo c'è uno strano veicolo (un mezzo anfibio?), mentre sotto san Martino e il poverello che attende un pezzo del mantello si nota un personaggio che spinge una carriola con un recipiente che ricorda una damigiana; la scritta recita "W S. Martino che ci dà buon vino". Sopra la porta, a sinistra, una delle non poche massime misogine di Jacum accompagna un pavone: "D'Argo i cent'ochi, per sorvegliar la dona ci furon pochi". Non sappiamo se qui il pavone sia simbolo della vanità femminile o se vi sia un collegamento con le tante "occhiature" che l'uccello porta sulla lunga coda. Il riferimento ad Argo ci informa che Jacum aveva conoscenze di mitologia greca. Sulla destra della porta c'è un'altra vignetta con due animali di specie diversa, ma non chiaramente identificabile (quello di destra pare un cane), sopra i quali si può leggere: "Ben fu deto ai di vetusti che non si deve disputare i gusti".





San Michele arcangelo e il diavolo. Pittura murale su soffitto, azienda agricola Paolo Rodaro, Spessa di Cividale.

lavori usando perifrasi e metafore; si firmava Jàcun Pittor, Pittore Giacomo, Giacomo Pittore, Jacum Pittor, Jakob Malar, per compiacere il luogo dove si trovava o il committente.

Una significativa testimonianza della sua personalità e della sua sensibilità è quella della signora Luigia Mitri (classe 1892), abitante nella tenuta agricola Leicht a Cividale, riferita da Andreina Ciceri, che in parte riportiamo:

Al era positîf chî, e al leva doi tre dis là ch'al piturava... Al veva simpri el fassolèt rôs tôr dal cuèl... Al contava, al contava: al jera dut incoronât di int!... Quant ch'j disfueavin al contava storis... Si cjoleva pal cûl... J dava mentutis al gno frut e j diseva: no tu as mai avonda, tu ses come to nono... Un gno frutut, par cori daûr ai colomps, al è colât ta roja e al é muart. Ben, lui, co al è vignût, no si dava pâs !!!



Sopra: Fuga in Egitto. Pittura murale. Azienda Agricola Paolo Rodaro, Spessa di Cividale. Fotografia di Claudio Mattaloni.

Sotto: E la vita scorre... Pittura murale, villa Romano, azienda agricola Paolo Rodaro, Spessa di Cividale.

Ci piace immaginare che Jacun abbia ammirato, nelle sue peregrinazioni, le opere religiose di Gian Paolo Thanner, noto pittore cividalese attivo nel primo Cinquecento, e che da queste abbia cercato di trarre ispirazione.

Difatti l'itinerario artistico di Jacun ricalca, nel Friuli orientale, proprio quello percorso quattro secoli prima da Thanner, autore di pitture semplici e suggestive di tema devozionale: questi aveva conquistato popolarità e notorietà grazie anche alla

conoscenza di una sapiente tecnica dell'affresco, che avrebbe permesso una buona conservazione dei dipinti fino ai nostri giorni.

Concludiamo il ricordo di Jacum Pitôr segnalando il suo unico quadro a olio oggi esistente, di proprietà privata, e che gentilmente ci è stato consentito di fotografare: rappresenta la "Falegnameria di San Giuseppe", datato e firmato: "21 Il MCMXI, Jacum Pittor" ed era stato regalato e dedicato dal pittore stesso ad un amico falegname.



Celebrazione della messa, pittura murale su una piccola casa nei pressi della chiesa, Leproso di Premariacco. Porta la scritta 23. III. MCM5 [= 1905] Pittore Giacomo. Entrambi gli spartiti del dipinto sono predominanti: a sinistra S. Antonio da Padova; a destra la messa al momento dell'elevazione. Si vede la gente assorta in preghiera e un vescovo assiso in uno stallo di coro.



Sant'Antonio da Padova, pittura murale in nicchia, Moimacco. Fotografia di Claudio Mattaloni.

Per le ragazze che fanno l'amore

*O voi ragazze che avete l'amante vicino,
Vi avverto di non stare a lui troppo attaccate
Perché vi fa male il caldo mascolino.
Se vi giura amore, non date fede
Perché il giuro dell'uomo è come il vino:
Stappata la bottiglia, addio vapore!
Non resta che l'acqua... con un poco di colore!*

Jacum Pitôr
(dall'almanacco *Avanti cul brun!*, 1936)



Bibliografia

Mario Borgialli, *Jacum Pitôr*, La Panarie, a. 8, n. 46, luglio - agosto 1931.

L(elo) C(janton), *Jacum Pitôr*, Stolic furlan pal 1974, Societât filologjiche furlane, Udin, 1973.

Ogni mese dell'almanacco si apre con un dipinto di Jacum Pitôr fotografato da Luigi Ciceri.

Chino Ermacora, *Vino all'ombra*, G. Chiesa, Udine, 1935.

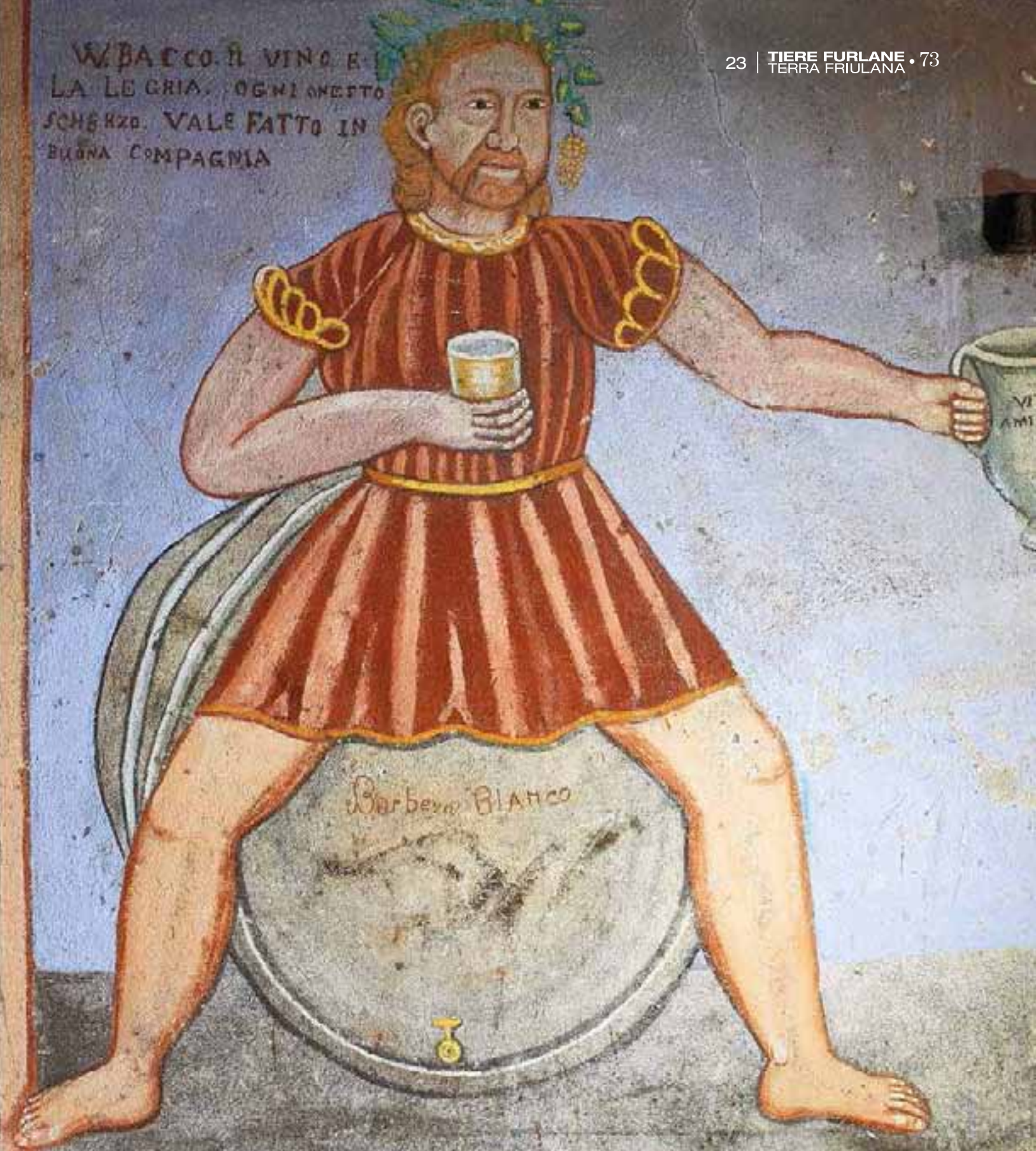
Giuseppe Marioni, *Jacum Pittor*, *Avanti cul brun!*, 1940.

Andreina Nicoloso Ciceri, *Jacum Pitôr*, Società filologica friulana, 1974.

Lucio Rigonat, *Jacum Pitôr Giacomo Meneghini di Cergneu di Nimis. Dipinti "profani" e "devozionali" nel Friuli Orientale*, Comune di Nimis, 2002. Con una introduzione di Silvano Bertossi.

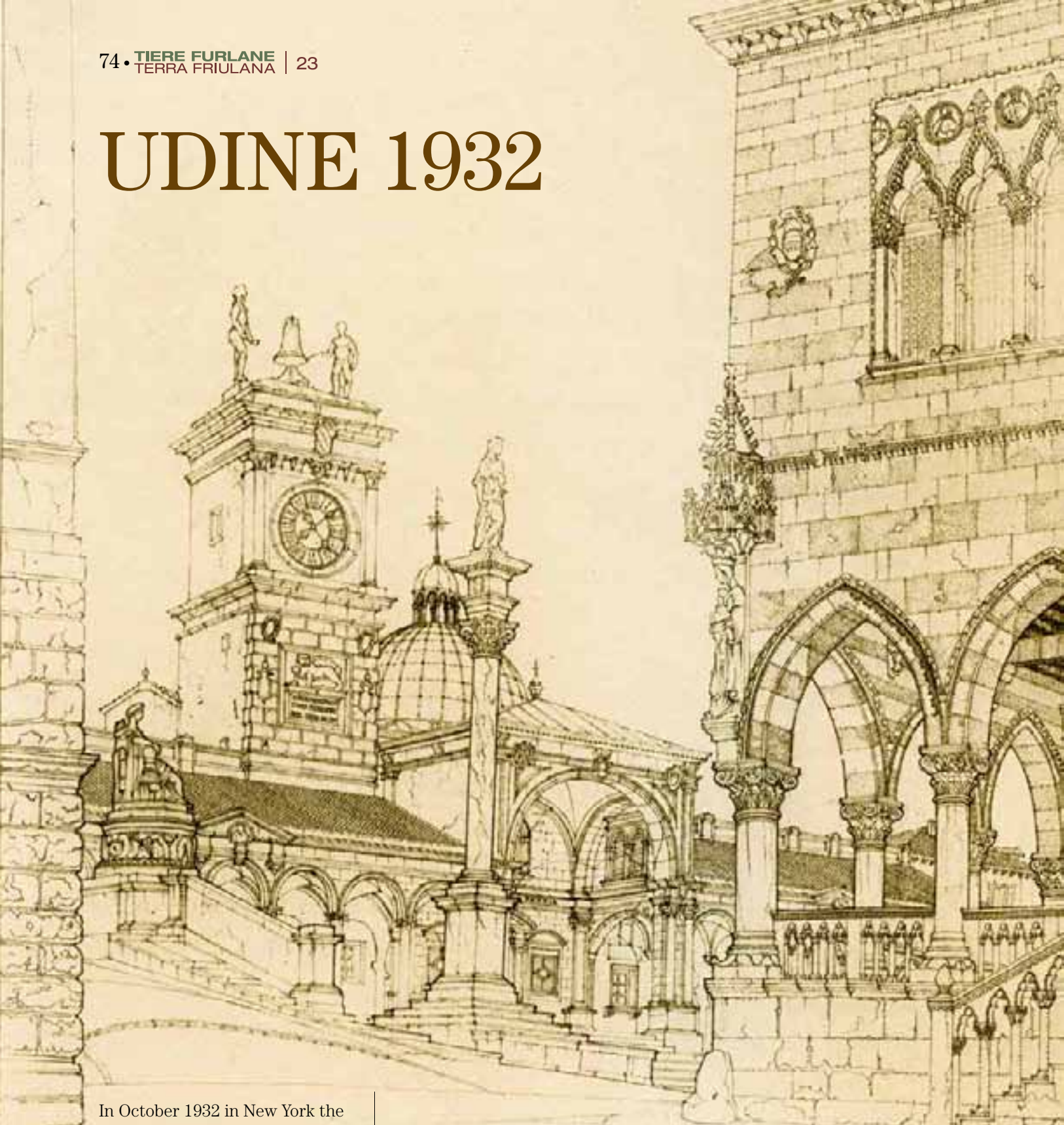
Renzo Valente, *Jacum Pitôr Artigiano Artista*, Messaggero Veneto, 1983.

W BACCO. IL VINO E LA
LEGGRIA. OGNI ONESTO
SCHERZO VALE FATTO IN
BUONA COMPAGNIA



W Bacco, il Vino e la Legria. Ogni onesto scherzo vale fatto in buona compagnia. Pittura murale, villa Romano, azienda agricola Paolo Rodaro, Spessa di Cividale. Sulla botte c'è scritto "Barbera Bianco". Il vino Barbera è, notoriamente nero e, quindi, si tratterà di una delle tante ironie che scaturiscono dal pennello di Jacum. In realtà il Barbera bianco esiste, ma è estremamente raro, e dubitiamo che il pittore ne conoscesse l'esistenza.

UDINE 1932



In October 1932 in New York the American writer Dorothy Noyes Arms published the book *Hill Towns and Cities of Northern Italy*. She dedicated 35 pages out of a total of 217 to the area of Friuli: not bad if we consider that 58 is the number of pages dedicated to Venice and that the book also

includes Pisa, Florence, Siena, Verona, Lake Maggiore and other places certainly more famous, then like nowadays, than our region. The book was illustrated by Noyes' husband, John Taylor Arms, an extraordinary etcher.

We here propose/offer the five pages that Dorothy Noyes Arms dedicated to the town of Udine and Piazza Contarena (Contarena square) as seen by her husband in a beautiful pencil drawing.

UDINE

WHEN it was first suggested that we should find Friuli well worth a visit, we were frankly at a loss to locate it with any degree of exactitude, and we have since discovered that this seems to be the general state of mind, even of widely experienced travellers. So that we feel a little word of explanation may serve to place it, not alone geographically, but also historically.

Most of us make the mistake of thinking of Italy as a country with a history unified since earliest times, whereas from the end of the Roman Empire until 1866 it possessed no national homogeneity. The fall of that first, vast state brought about a change of rule, and the Goths and their successors attempted to maintain the same far-reaching dominions. This lasted for a while only, and then the country broke up into smaller units — the “signorie” of early feudal days. When Charlemagne came, he created bishops with temporal powers, and gradually these extended their domains until we find a bishop, or patriarch, in command of territory of which portions were ruled by hereditary princes. One among these was selected as his so-called “secular arm”, to raise an army and, when necessary, to fight for his spiritual leader. This caused many complications for, if a family ended and the property was inherited by a distant relative, the situation arose of two individuals bound together by allegiance, yet far removed by space and in understanding of each other’s problems.

Friuli was one of these divisions, a vast domain which, when the Patriarch of Aquileia lost his temporal possessions in the war of 1420, was broken up into two parts. Of these the one to the north and east, with Gorizia for its capital, became a colony of the Austrian Empire; while the other to the south and west, with Udine the capital city, belonged to Venezia. In 1797 Napoleon Bonaparte conquered all Friuli. The following year he gave it to Austria, in whose possession it remained until 1866, when the southern portion joined the new Italian Kingdom. But it took the last war to unite the province again, and to add it, in its entirety, to Italy. We think of this as a restoration to the original owners, but that is not the fact, for Friuli had never before been part of the Kingdom. So we must consider it separately, as a land by itself, rather

UDINE

than as an inseparable portion of the country to which it now belongs. It has a history very much its own, and its peasants — in spite of the proximity of Venice — are a quite different race. Even the language is a thing apart, for the dialect resembles Latin more than it does Italian and is more difficult than either. They say that a Friulian can understand the hard, yet beautiful, speech of the Provençal; perhaps a far-off, Celtic origin caused this similarity in tongue, along with a certain resemblance in racial type. On the other hand, the noble Friulians are descended from the Roman patricians of early days, and they are far removed, in every physical aspect, from all other Italians of our knowledge. They have the high-arched nose with sensitive nostrils, the strong, rounded chin, and the blue or gray eyes of their remote forbears. In fact, one Friulian whom we know well needs only a toga to be a sculptured Roman senator come to life.

The origin of Udine, the capital city, is obscure. Possibly there was a Roman vantage-point where its Castello now stands, though more probably no city existed here in the days of the Empire. From its highest eminence Attila is said to have watched the burning of Aquileia, far across the plain, a conflagration which he — self-appointed “Flail of God” — had commanded; although such destruction savors to us of satanic, rather than divine instigation. Not until the tenth century is there any official mention of Udine, and only in the thirteenth does it appear as an important place, when Bertoldo transferred his patriarchal headquarters here from Cividale.

The Castello on the hill is the last descendant of that first residence of churchly power, for earthquakes and wars have necessitated at least one complete reconstruction, and many restorations. In it are contained numerous treasures of the city, armour and furniture, miniatures and paintings. Among these is a Tiepolo, unique in its type. It represents the interior of a courtroom at Malta, with two Friulian Knights of that Order pleading for official recognition of their title. It is the only Tiepolo I know which shows a real scene at small scale, with every face a portrait, and it has the historical interest of demonstrating the effort to exclude this province from the highest honors.

Udine, for all its encircling walls of which only some fine entrance gates remain, was a city of few defences. It had no physical advantages of a high position, or a protecting river. So it was natural that, through the years, it should have been the center of many a struggle. The mediaeval nobles carried on their bloody feuds across its plains; invaders came and went through its streets; Napoleon stayed in one of its palaces; and, during the last war, it

HILL TOWNS AND CITIES OF NORTHERN ITALY

was for some time headquarters for the Italian Army, while for many months it was occupied by the Austrians. The ruins left by this conflict have been rebuilt, and the lovely palaces and ancient churches which survive tell of the old-time beauty of the capital city. Tiepolo has left his masterly touch in many a mural painting here. There is one in the Archiepiscopal Palace where, looking up through an encircling stair to a ceiling far above, one has the illusion of peering through the wrong end of a long telescope to glowing colors and daring foreshortening. He also painted an Assumption in the Chiesa della Purità, which is a marvel of clear blue and fast-moving clouds.

The Duomo was sadly restored by the wealth and mistaken good intentions of the Manin family, who changed the thirteenth century church into an elaborate Renaissance affair out of keeping with the whole city. There are three lovely doors left, which show what once there was of beauty and which cause one to regret its passing even more bitterly. The adjoining campanile is strong and fine, but obviously too short for its great width. It was partly demolished by an earthquake, and the proposed height was never attained. It was to have been surmounted by a figure of the Madonna, on the same level as that of an angel on top of the Castello of the Patriarchs, thus depicting an Annunciation Scene high in the air.

The Piazza Contarena, or Vittorio Emanuele, is the heart of Udine, where one finds a record in stone of its storied past as well as the greatest activity of its modern life. It is a bright square full of light and movement, and it is surrounded by old buildings which live in perfect accord with their nearest neighbors, the principal shops and cafés of the city.

This Piazza resembles an Honor Roll of Udine's greatest names, here perpetuated by monuments of beauty. Niccolo Lionello, native of the city, designed the Palazzo Municipio which has been the pride of Udine since 1448. He was a goldsmith by trade, and there is a certain suggestion of that profession in the building; it is so exquisite in design and proportion, and the delicate lines and motives of ornamentation are so elaborate and so frail, that one feels the stone has been chiselled with the same care which is devoted to the most precious metals. It is this quality, and its pale purity, which made a small Italian child exclaim with joy that they had built a palace of sugar! However, in spite of this comparison there is nothing weak about it, for the architecture is strong and fine. From a firm and solid foundation the arches rise with airy grace, while the sculptured details are like petrified lace. The color of the walls is luminous. The alternate bands of white and warmly gray

HILL TOWNS AND CITIES OF NORTHERN ITALY

crowds, and the colors, and the dark barrels filling the square — then, as now, the center of the city.

These scenes have gone; but on our last Sunday in Udine there was the traditional *Festa dell' Uva*, the celebration which marks the ripening of the grapes and which takes place just before the crop is gathered. The city was gay with suitable decorations, and in the *Giardini Pubblici* there were large cars, with models and posters. These demonstrated how to increase the productiveness of each bit of land without augmenting the area. This is the great "Battle of Grains" which the government is waging in an effort to make Italy more self-supporting, and less dependent upon imported food-stuffs.

All day long the peasants came in from the mountains and the plains. Many were in carts pulled by deliberate oxen, others in wagons drawn by diminutive donkeys, while still others came on foot. There was a goodly sprinkling of ancient costumes, bright in color and varied in type, and every old woman in the entire city had on her newest and best head-handkerchief. These are very characteristic of Friuli and are usually black, with a tiny bit of embroidery where they are knotted at the back of the head.

Thanks to our host, we had places in the covered stand from which the Mayor and the Governor were to review the pageant. After the delay which seems a necessary part of all such celebrations, musical notes were heard and, leading the way, came some lusty peasants in the garb of Roman days and blowing upon slender cornets. After them there was a group of youngsters in the simple dress of old Friuli, and a vine-draped float laden with lovely children. These sang, in thin, sweet voices, some old song of the harvest-time, and they made us think of one of the tenderest words in this picturesque Friulian tongue. Instead of addressing an unknown child as "Bud" or "Sister" as we do, they call it "Frutto" or "Frutta", depending on its gender, or even "Fruttino" if it is very young. And seeing these fresh human fruits among the pendant clusters of grapes, we felt the name to be truly apt.

There was a float with Vestals tending the fire sacred to Ceres, goddess of the harvest; and one of market women, with gigantic scales as a symbol of honest weight and justice. Then, with no apparent preparation, an old couple began to dance on the raised platform across the street. They stepped lightly and rhythmically and, each holding an end of his gay handkerchief, they twirled and bent beneath it in a series of intricate measures. The crowd applauded them heartily. Then she began to hurry shyly away, while her husband walked more slowly, his face turned with a childlike eagerness towards the stand. The Mayor saw him and called them both over for a hearty hand-

UDINE

shake, wishing them many more years of dancing; and the old man thanked him and stammered that he was seventy-six, but still loved the dance. And he went away, incoherent but radiant.

A float came by bearing a number of very lovely young women in most colorful costumes. Their skirts were full and of rich, deep colors, their aprons were gay with bands of flowers, and they wore brilliant handkerchiefs about their necks. Grouped around them were some men who accompanied their song with the music of an accordion, a form of guitar, and a flute; or with their strong deep voices; or sometimes with a curious, staccato whistling. Some wore shirts of a small plaid design, with a short bolero jacket, or else corduroy suits in forest colors; for these were the peasants from the mountains, twenty miles away. At the close of the song, a very lovely young woman presented the Mayor with a large hare which her more bashful husband had shot; and then they went on, and the platform was filled by a group of four couples who executed an old Friulian dance like a form of farandole. The girls were charming in their close-fitting bodices and their full skirts, which billowed out as they whirled or turned. They wore shoes which must have made dancing difficult, mules with wooden heels, while the men wore black slippers of some soft material.

The next cart bore a tiny house with a vine-shaded pergola, underneath which sat an old man with his pitcher of wine, an old woman spinning yarn by means of a single distaff, and a young mother with a tiny baby. This represented the maturity of life, in fruit and family. The chorus sang an appropriate song, the mother held her baby proudly towards the stand, and the old man tottered to his feet and pledged the spectators in the good wine of Friuli.

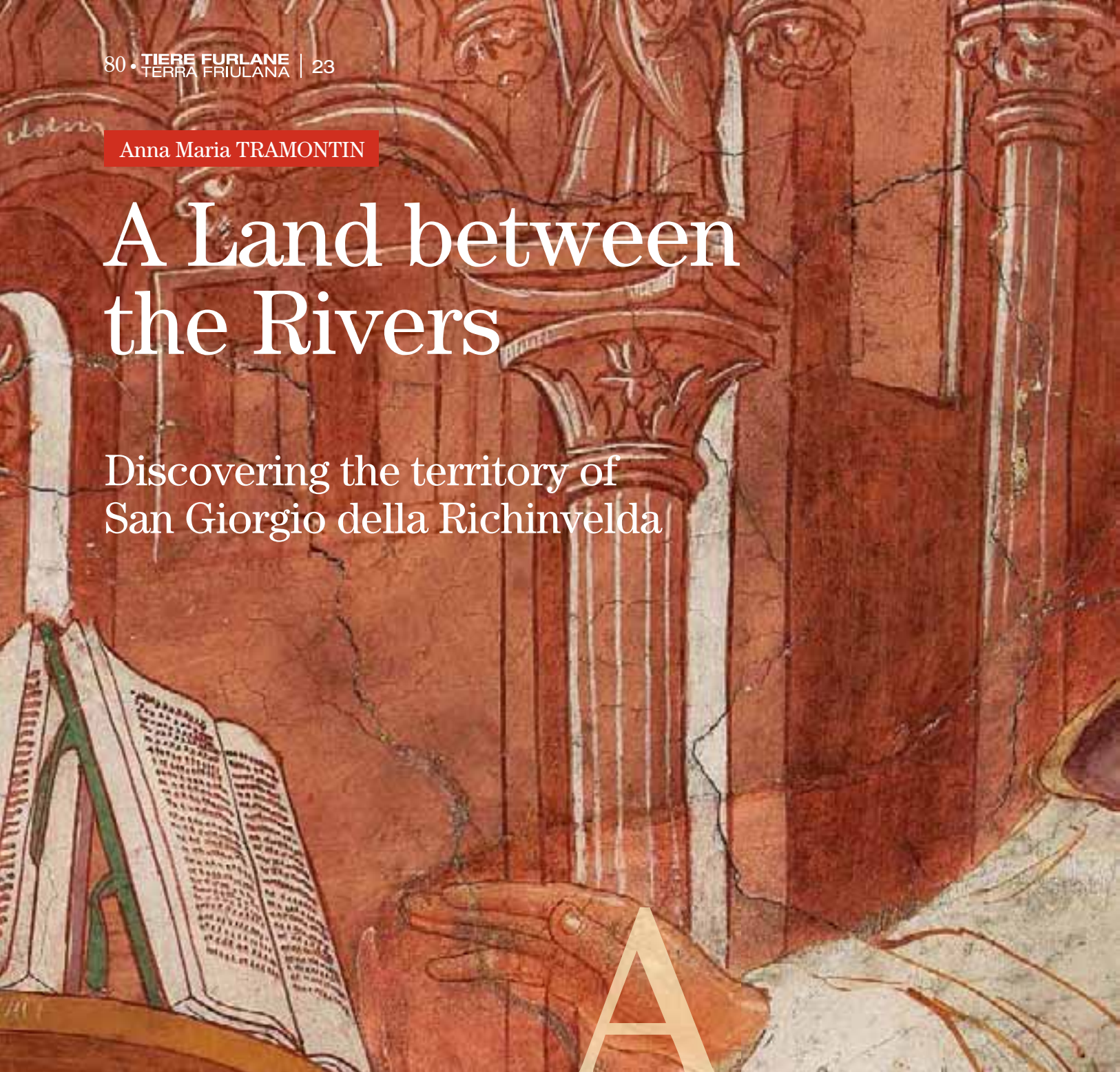
Last of all came a Horn of Plenty, with a mass of ducks and geese and even a white turkey, all of which looked as if they had been spilled out of it in lavish abundance. Three women descended and came to the Mayor, offering him, with a little speech of greeting, the fruits of the soil. One presented him with a great armful of flowers, which he accepted with the courteous hope that he might share them with the ladies and, turning, distributed them among us. The others gave him baskets of grapes, which he passed about among the men.

This sharing in an ancient festival, carried out in its original spirit of simplicity, seemed to us a culminating point. We had seen a modern city which looks towards the future, yet which is firmly built upon the soil of the past and upon its traditions. And we had seen the two elements join together in holiday mood of deepest significance.

Anna Maria TRAMONTIN

A Land between the Rivers

Discovering the territory of San Giorgio della Richinvelda



Detail of the territory of San Giorgio della Richinvelda from Anton von Zach *Kriegskarte*, 1798-1805.

A stony, bare and silent land. Just bushes and stones where raindrops and rivers almost disappear, slipping into the pebbly porous soil. This environment characterizes the eastern and western border of the territory of San Giorgio della Richinvelda whose urbanized area spreads out between two important torrential streams: the Tagliamento river to the east and the Meduna river to the west.

The town consists of seven villages: San Giorgio, seat of the municipality, Provesano, Cosa, Pozzo, Aurava, Rauscedo and Domanins.



Provesano, parish church of St. Leonard. A Doctor of the Church, detail of the vault of the presbytery by Gianfrancesco da Tolmezzo, 1496.

The Environment

The territory of S. Giorgio della Richinvelda is situated in the middle of the Friulian plain, at a latitude of 46° and at 80/90 metres above sea level, slightly sloping from north to south. It has a gravelly soil of alluvial origin, generally called *grave*, a natural habitat typical of the area. The territory of the Meduna river, to the west, together with the Cellina river, a tributary of the Meduna, creates a large area with shrubs called *magredi*.

In the past, between the inhabited area of S. Giorgio and the Meduna river, there was the widespread grassland of the Richinvelda, which gives the name to the town. The area has been reclaimed and in the last decades, thanks to irrigation, quality vineyards and orchards have been planted. Between the pebbly riverbanks there is a strip of more fertile soil which spreads out from the inhabited area of Provesano towards the south/south-east, as far as San Martino al Tagliamento.



The vegetation of the Tagliamento river-bed with shrubbery on higher gravel banks.

Over time, the Tagliamento river has not undergone much anthropic modification, with the exception of the 19th century embankment raised to protect the inhabited areas and the cultivations. Water flows on the surface irregularly, depending on the rainfall in the mountains, while under the gravel it is generally present and it re-surfaces downstream. In the Meduna, on the other hand, water is generally absent since dams have been built in the mountains. Only once the reservoirs are refilled is surplus water drained off for some days of the year.

The climate is temperate with frequent rain (1500 mm average in 120 days with rain) in the summer, due to frequent rainstorms; the rainiest seasons are autumn and spring. The average temperature is 13°C and it varies between an average temperature of 3°C in January and 23°C in July. Temperatures can occasionally fall below -10°C in winter and go beyond 35°C in summer. These limits are rarely exceeded, even if global warming in the last decades has brought about warmer summers, with peaks of 38°C.

The territory is not rich in easily accessible water resources, unlike the areas situated a few kilometres to the south where water resurfaces. For this reason, in the 13th century the *Roggia di Lestans*, also known as *Roggia dei Mulini* (Mills Canal) was diverted from the Cosa stream, to supply drinking water and waterpower until the early decades of the 20th century and it was considered one



The landscape of the *magredi*, the area to the west of the territory along the Meduna river.

of the oldest and most important in Friuli. Nowadays its function is no longer relevant, but it is protected as environmental heritage. Its historical importance is undeniable for many different reasons: social, economic, and why not, also cultural.

The *magredi*

The Meduna river is a natural boundary for the villages of Domains and Rauscedo which include a small portion of the *magredi*, an area characterized by many metres of pebbly and gravelly soil. In the past these *magredi* were open grasslands used as pasture or for haymaking and today, considerably reduced as a result of the agrarian transformations of last century, they represent a naturalistic heritage and precious evidence of the ancient steppe environment that followed the glacial period. The landscape is made up of large dry areas, even if the vegetation of the *magredi* is varied and from the naturalistic point of view, it is one of the most important habitats of Friuli.

The flora is among the richest and most varied in the region and includes some endemic and rare species. Noteworthy are *Brassica glabrescens*, a species typical of the *magredi* of Pordenone, *Matthiola fruticulosa* subsp. *valesiaca*, *Centaurea dichroantha*, *Euphorbia triflora* subsp. *Kernerii*, *Stipa pennata* (feather grass) and others. A rare plant of steppe origin is *Crambe tatarica*, common in the steppes of Eastern Europe and Central Asia and present only in some areas of the *magredi*.

Also the fauna includes some species that are typical of the steppes or of open habitats, such as the hare, some species of lizards, snakes, amphibians and several species of insects. Some predators are present like the buzzard (*Buteo buteo*), the Montagu's harrier and the hen harrier (*Circus pygargus* and *C. cyaneus*), the kestrel (*Falco tinnunculus*), the peregrine falcon (*Falco peregrinus*) and others. Among the fowls there is the partridge, the stone curlew, the little ringed plover, the



The Tagliamento river, pebbles on the river-bed. Photograph by Stefano Zanini.



A field of grafted vines.

lapwing, the cuckoo, the goatsucker, the hoopoe, and other smaller birds. In the woody areas there are deer, roe-deer and wild boars that come from the *Pedemontana* to find shelter here.

Since 1978 this territory has been preserved and protected by regional legislation.

The Tagliamento River

The Tagliamento river marks the boundary of the eastern part of the Municipality, that includes the villages of Provesano, Cosa, Pozzo and Aurava, with an expanse of polychromatic gravel which reflects the geology of the mountains.

Typical of this river is the phenomenon called *dealpinismo*: plants which grow in the mountains scree appear in the river-bed transported by water.

The river-bed, apparently a bare gravel expanse, is mainly characterized by herbage resistant to floods; on the higher gravel banks, that suffer occasional flooding, shrubbery appears, but also black poplars and white willows. The

same habitat can be found in the islets (Friulian *salets*) which form among the branches. Finally above the high-water mark along the banks where flooding is sporadic, permanent vegetation grows, consisting of white poplars and alders and numerous animal species like deer, wild boars, badgers, foxes and hares find shelter. The river-bed of the Tagliamento is also the “corridor” for many migrant birds which often use it to nest in. The river has overflowed many times in the course of the centuries. The first flood recorded by historians occurred in 1275. Fifty-nine floods have been recorded since then, the most destructive one in the 20th century was on 4th November 1966 when the villages near the bank were flooded.

Economy

The territory of San Giorgio della Richinvelda is considered one of the most important in the region for the development of agriculture. It saw a period of renaissance in this field at the end of the 19th and the first half of the 20th

century thanks to the profound innovations and experimentations of new farming techniques introduced by Domenico Pecile in the management of his farm, *Azienda Pecile*, in San Giorgio. Some of these farming techniques laid the basis for future development, in particular, in the field of the cultivation of vines.

Nowadays, the cultivations of corn, soybean and fruit are widely present. However, the territory is amazingly suitable for vine growing thanks to the particular nature of its soil and its microclimate. As far as vines are concerned, there are both vineyards for the production of grapes and fields for the cultivation of vines used as rootstock (needed to produce grafted cuttings), the *barbatelle*.

The most important and significant example in the field is represented by Rauscedo, a hamlet of San Giorgio della Richinvelda. In the earliest decades of the 20th century, thanks to the introduction of vine grafting and of cooperation, it saw an extraordinary progressive economic development



Rauscedo, premises of Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR).



Rauscedo, Vivai Cooperativi in the 1930s. Painting by Otto D'Angelo.

which made it the most populous village in the municipality, internationally known for the production of grafted cuttings for selected vines.

The reality that best qualifies Rauscedo is now represented by the *Vivai Cooperativi* (i.e. Co-operative nurseries) whose premises are situated at the entrance to the village.

They were set up in 1933 by a group of farmers devoted to the grapevine nursery activity, who had learned and experimented the vine-grafting technique and saw in the legal form of a co-operative company a way to increase and improve the production at profitable prices.

Since then, and in particular after World War II, the cooperative society has seen an extraordinary progressive development, as a consequence of the continuous expansion to new markets, becoming the greatest grapevine nursery in the world, with a present production of 70 million grafted cuttings.

Vivai Cooperativi Rausce-

do (VCR) are present in all vine-growing countries which allow importation of material for vine propagation and where it is not possible to export directly, for example to the USA and Australia, new companies have been created to produce grafted vines locally. The secret of *Vivai Cooperativi Rauscedo's* primacy lies in the never-ending and high level search of new varieties which is done at the *Centro Sperimentale VCR*, situated not far from the headquarters. Here new genetic improvement programmes are implemented whose aim is to obtain new disease-resistant clones, crossings and vines that make it possible for growers, in all wine-growing areas throughout the world, to improve the quality of their products.

Nowadays, in the territory, there are various businesses specialized in viticulture, either private or in the form of co-operatives, and numerous wineries which produce high quality wines, both red (e.g. Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Refosco) and white (e.g. Friulano,

Chardonnay, Sauvignon, Verduzzo, Traminer, Pinot Bianco, Prosecco and now also Ribolla Gialla).

Various local farms also produce important quantities of kiwi fruit and apples and there are many farms for rearing cattle and pigs. Agriculture qualifies the territory, but craft businesses are also present, many of which are connected with wine production.

History and Art

Archaeological remains in the territory date some settlements – favoured by the proximity to the rivers Tagliamento, Meduna and Cosa – back to the Bronze Age (1500 B.C.), even if the most important remains belong to the end of the Roman Empire (4th and 5th century C.E.).

The earliest documents date back to Medieval times and are mainly related to the history of the church. In fact San Giorgio was the seat of one of “the most ancient and earliest churches constituted in the diocese” (Degani 1924) dating back to the period between the invasion of the Goths



Richinvelda, the small church of S. Nicolò where the Patriarch of Aquileia, Bertrando of St. Geniès died on June 6, 1350 after the ambush in the plain of the Richinvelda.



Richinvelda, church of S. Nicolò, stone altar by Giovanni Antonio da Carona known as Pilacorte, 1497.

and the decline of the Lombard rule, as stated in a document of 1186. Later it was mentioned in a document of the house of Spilimbergo (1281) and it appears as part of the fief obtained from the earls of Spilimbergo by the Patriarch of Aquileia.

In the following centuries the territory was hardly affected by greater general history except for the cruel assassination of the Patriarch of Aquileia Bertrando of St. Geniès on June 6, 1350, which took place in the plain of the Richinvelda, therefore within the parish of S. Giorgio. The old prelate, stabbed to death by his rebel feudal lords, died in the church of S. Nicolò.

It is precisely this small church at the Richinvelda, one of the several churches built in the Friulian territory for devotional purposes

and dedicated to St. Nicholas, that represents one of the earliest and most valuable artistic monuments in San Giorgio.

The earliest building dating back to the 13th century or the first decades of the 14th century, probably consisted of a porch, a rectangular room and a semi-circular apse.

What remains of this construction are the external walls, of different thickness and the two small windows on the south wall of the nave which reflect Romanesque schemes (slightly splayed with a narrow quadrangular opening). The building was rearranged in successive stages until it became an oblong construction where the porch, the room, the presbytery, the small chapel dedicated to the Blessed Bertrando are ideally linked outside by the light pattern of the small suspended

arches forming a moulding under the roof. Little remains of the old frescos which decorated the exterior except for a fragment on the south wall representing St. Christopher and the Child, dating back to the 15th century.

The stone altar of the church dedicated to St. Nicholas, is the work of the renowned stone-cutter of the time, the Lombard Giovanni Antonio da Carona known as Pilacorte (1455-1531). It was made in 1497, as stated by the inscription at the base and consists of a tripartite altar-piece with a widely decorated moulding, terminating with a lunette which recalls the works of the Tuscan masters of the 15th century. In the three sections from the left the figures of St. Nicholas, the Virgin Mary with Child and St. Fortunato jut out, while, in the lunette, there are the



Provesano, parish church of St. Leonard. Detail of the Crucifixion on the wall behind the altar painted by Gianfrancesco da Tolmezzo in 1496.

Provesano, parish church of St. Leonard. "The three Marys", detail of the Crucifixion by Gianfrancesco da Tolmezzo.



symbols of the Evangelists. The altar piece is topped by the bust of God the Father. The figures, stocky to some degree, appear rather static, although the drapery shows a certain refinement and suggests the idea of movement. The work reveals the hand of a sculptor inspired by folk tradition who seems to translate the lesson learnt from the great Lombard masters into simplified models. Another important artwork dating back to the second half of the 15th century, and again related to the history of the church is the cycle of frescos that the painter Gianfrancesco dal Zotto, also known as "da Tolmezzo", painted on the walls of the presbytery of the parish church of St. Leonard in Provesano in 1496.

The artist decorated the apse with his largest cycle of frescos, probably his masterpiece. On the vault he portrayed the figures of the Doctors of the Church, the Prophets, the Evangelists according to the iconography already experimented in other works, but "with more compact figures, with more credible architectures and a less

noticeable use of the line" (Bergamini 1993). But the innovation of the cycle lies in the narration of the various moments of the Passion of our Lord, which reaches its climax in the Crucifixion on the wall behind the altar, valuable in the details and persuasive in the landscape.

Besides the scenes of the Passion of our Lord on the side walls on the right and the Resurrection on the left and at the base Heaven, Hell, and the Apostles, the artist painted St. Rocco and St. Sebastian on the pillars of the triumphal arch and the half-length portraits of Saints on the intrados.

The dramatic atmosphere which permeates the cycle, the typology of the faces, the crowding of characters, the graphic elements more complex if compared to previous works, impressed the critics even in 1800 (Cavalcaselle 1876), who noticed a manner of painting which felt the influence of German models, identified later in the series of engravings of the Passion of our Lord by Martin Schongauer, the great painter and engraver from Colmar. Even if he clearly



Provesano, parish church of St. Leonard. Detail of St. Rocco and half-length portrait of the Saint Catherine from Alexandria painted by Gianfrancesco da Tolmezzo on the triumphal arch, 1496.



Provesano, parish church of St. Leonard. The Doctors of the Church, details of the vault of the presbytery by Gianfrancesco da Tolmezzo, 1496.



Cosa, castle.

follows the German model, mainly for some scenes, Gianfrancesco “tries to soften the sharp cut of the engraving with a more fluent, thicker line, with a pleasant use of the chiaroscuro and a plastic rendering of the figure. After all, beyond the iconographic model, in spite of the dramatic expressionism, the Venetian influence prevails” (Bergamini 1993).

As with other works, the technique is simple and immediate: “the colours, mainly in subtle tones, are directly spread without shading. The picture is not only made up of colour. For Gianfrancesco, this constitutes a kind of chromatic base of the drawing which completes and defines the painting. Both the bodies and the draping are at first painted and then drawn with clear and thin lines” (Bonelli 1983).

A cycle of frescos, therefore, complex and particularly demanding and certainly successful, which the artist was perhaps so aware of, to hand down to posterity not only with date and signature, but he

also added a quick self-portrait, in profile, on the apse wall.

The frescos by Gianfrancesco had a double meaning for the community of Provesano: they not only embellished the church, but also marked the return to normality after the frequent ferocious invasions of the Turks, particularly the one in 1478, which is recorded in the parish annals.

The parish church of Provesano also preserves other works of the end of the 15th century, which testify the short period of revival. They are the sculptures of the most renowned stone-cutter of the time, the Lombard Giovanni Antonio Pilacorte, son of Tommaso from Carona: the holy-water stoup, dated 1497 in an inscription on the rim with the names of the *camerari* (lay trustees), and the baptismal font, signed and dated 1498.

Moving in time and exploring the other villages of the municipality, an impressive 17th century building can be found in the village of Cosa, *il Castello*, surrounded by a large



Cosa, a holy icon representing St. Florian, anonymous, 1875. One of the numerous "devotional frescos" on the walls of the houses.

park with embattled walls and built on an ancient castle, of which nowadays no remains are left. Originally property of the earls of Spilimbergo, as a consequence of a marriage, it passed to the earls of Attimis-Maniago.

The building suffered fires and destructions during World War I and such was its decay that it had been transformed into a barn and a warehouse. Intelligent restoration works saved it, and nowadays it consists of a long 17th century structure with one of the low towers built at the corners at the beginning of the 18th century. Now it is a private winery.

Other little treasures are still present in the parish churches of the various villages. The signs of popular piety, the holy icons and "devotional frescos" which still decorate the external walls of the houses are noteworthy. They are not important for their artistic value, but represent precious evidence of the way of life of our ancestors and of their piety.

The last centuries

As far as history is concerned, in more recent times, the territory of San Giorgio della Richinvelda has followed the history of Friuli, as had happened from the earliest centuries.

In the 18th century the quiet though very poor conditions were upset by the battle that the French troops, led by Napoleon, fought along the Tagliamento river on March 16, 1797 against the Austrian troops – led by archduke Charles – who were soon defeated and obliged to withdraw towards Austria.

Radical and endless changes started with the Treaty of Campoformio of October 17, 1797. Napoleon ceded the territory, that had formerly belonged to the Venetian Republic, to Austria. In 1806 Napoleonic rule was reintroduced. He imposed the institution of the Municipalities, definitely eliminating any feudal rule and the earls of Spilimbergo who had had jurisdiction over the entire territory ceased all public functions.

When Austrian domination reappeared with the Lombardo-Venetian Kingdom in 1818 the municipality was confirmed. It consisted of S. Giorgio as the main village and the villages of Domanins, Rauscedo, Aurava, Pozzo, and Cosa. Provesano joined in 1871.

The economic condition of the people continued to be crucial. Experimental and co-operative farming projects were started. The "Cassa Rurale dei Prestiti

di S. Giorgio della Richinvelda" (now Friulovest Banca) was founded in 1891; it greatly contributed to the improvement of "moral and material condition" of its members and not only, as stated in the statute of the association. Many people emigrated to earn their living wherever possible. Some made their fortune as building contractors in Austria, Hungary, Romania. World War I also dramatically affected the territory with death and destruction, in particular, from the end of October 1917, after the "Battle of Caporetto", when the population endured oppression, destruction and violence by Austrian and German occupation troops and many were the war refugees.

The years after World War I were very difficult. Many people emigrated to North and South America, as the states born from the dissolved Central Empires were in serious depression. Also World War II left a hard toll of death. After the armistice on September 8, 1943 the area suffered the hard German occupation. Provesano was bombed. Supporters of the Resistance were deported or imprisoned. The years after World War II were a troubled period and people started emigrating again. Some people returned when the economic growth offered work opportunities. Since then the pace of change has been dizzy, but if compared to the immobility of past centuries, it is the new that has asserted itself.

Bibliography

Alla riscoperta degli affreschi popolari nel comune di San Giorgio della Richinvelda, Pro Loco San Giorgio della Richinvelda, San Giorgio della Richinvelda, 2012.

Alla scoperta del comune di San Giorgio della Richinvelda / Discovering the Territory of San Giorgio della Richinvelda, Pro Loco San Giorgio della Richinvelda, San Giorgio della Richinvelda, 2014.

G. BERGAMINI, *Momenti d'arte nel Comune di San Giorgio della Richinvelda*, in *San Giorgio della Richinvelda. Un Comune e la sua gente. Storia-arte-cultura*, Cassa Rurale ed Artigiana di San Giorgio della Richinvelda, San Giorgio della Richinvelda, 1993, pp. 29-58.

M. BONELLI, P. CASADIO, *Gianfrancesco da Tolmezzo. Il restauro degli affreschi di Barbeano e di Provesano*, Udine, 1983.

G.B. CAVALCASELLE, *La pittura friulana del Rinascimento* (1876), Neri Pozza, Vicenza, 1973.

V. CHIANDOTTO, *Aspetti della storia dei paesi del Comune di San Giorgio della Richinvelda*, in *San Giorgio della Richinvelda. Un Comune e la sua gente. Storia - arte - cultura*, Cassa Rurale ed Artigiana di San Giorgio della Richinvelda, San Giorgio della Richinvelda, 1993, pp. 9-28.

V. CHIANDOTTO, *1496-1996. Gianfrancesco da Tolmezzo a Provesano*, Parrocchia di Provesano-Cosa, Provesano di San Giorgio della Richinvelda, 1996.

V. CHIANDOTTO, *Vicende di paesi in comune di S. Giorgio della Richinvelda*, Sezioni AFDS di San Giorgio della Richinvelda, Domanins e Rauscedo, San Giorgio della Richinvelda, 2000.

V. CHIANDOTTO, *Il soffio dell'umano progresso, 120 anni di credito e cooperazione nel territorio della Banca di Credito Cooperativo di S. Giorgio e*

Meduno, Banca di Credito Cooperativo di S. Giorgio e Meduno, San Giorgio della Richinvelda, 2011.

Cosa un paese e la sua gente, Circolo Culturale e Ricreativo di Cosa, Cosa di San Giorgio della Richinvelda, 1990.

E. DEGANI, *La Diocesi di Concordia*, Udine 1924 [edizione anastatica, Paideia, Brescia 1977].

Il Tagliamento, <http://it.wikipedia.org/wiki/TagliamentoWikipedia.it>

R. PARODI, *Uccelli dei Magredi e del Cellina*, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna. Servizio tutela ambienti naturali e fauna, Udine, 2007.

T. PASQUALIS, *Acque del Friuli Venezia Giulia/ Aghis dal Friûl Vignesie Julie*, Provincia di Pordenone, Pordenone, 2005.

L. PELLEGRINI (a cura di), *Tagliamento, due sponde sul fiume: guida storico tecnica di un tratto del medio corso*, Comitato Studi Tagliamento, Spilimbergo, 2005.

A. SEDRAN, S. BORTOLUSSI, *Parrocchia di Provesano - Cosa. Appunti storici ed artistici*, Parrocchia di Provesano - Cosa, Provesano di San Giorgio della Richinvelda, 1992.

K. TOCKNER, *The Tagliamento River: A Model Ecosystem of European Importance*, in «Aquatic Sciences», n. 65, Dübendorf, 2003.

L. ZIN, *Il Cellina*, vol. II in L. ZIN, G. GRIFFONI, *Uomini e acque*, Consorzio di Bonifica Cellina - Meduna di Pordenone, Pordenone 1998.

L. ZIN, *Il Meduna*, vol. III in L. ZIN, G. GRIFFONI, *Uomini e acque*, Consorzio di Bonifica Cellina - Meduna di Pordenone, Pordenone 1998.

Photographs by Licinio Del Bianco and archive photos



Stipa pennata.

Laura DI BIDINO

Il clima in casa

L'architettura bioclimatica in Friuli, storia e attualità



Fig. 1 e fig. 2. Immagine di insediamento molto compatto; la cortina sul fronte strada, rivolta a est nord-est, presenta la tipica successione degli androni d'accesso alle corti interne. Nella foto di sinistra appare ben conservata anche l'originale forometria nonché la tessitura muraria in ciottoli, tipica di questa zona, frutto dell'approvvigionamento del materiale da costruzione sul greto dei torrenti e, soprattutto, su quello molto ampio del fiume Tagliamento. La leggera strombatura della muratura in basso dimostra, accentuandolo, il carattere di insediamento fortificato. Nella seconda immagine sono evidenti le incursioni recenti contro l'omogeneità della cortina, date da superfetazioni successive per ricavare maggiori spazi abitativi o accessi più comodi. Foto di Laura Di Bidino.

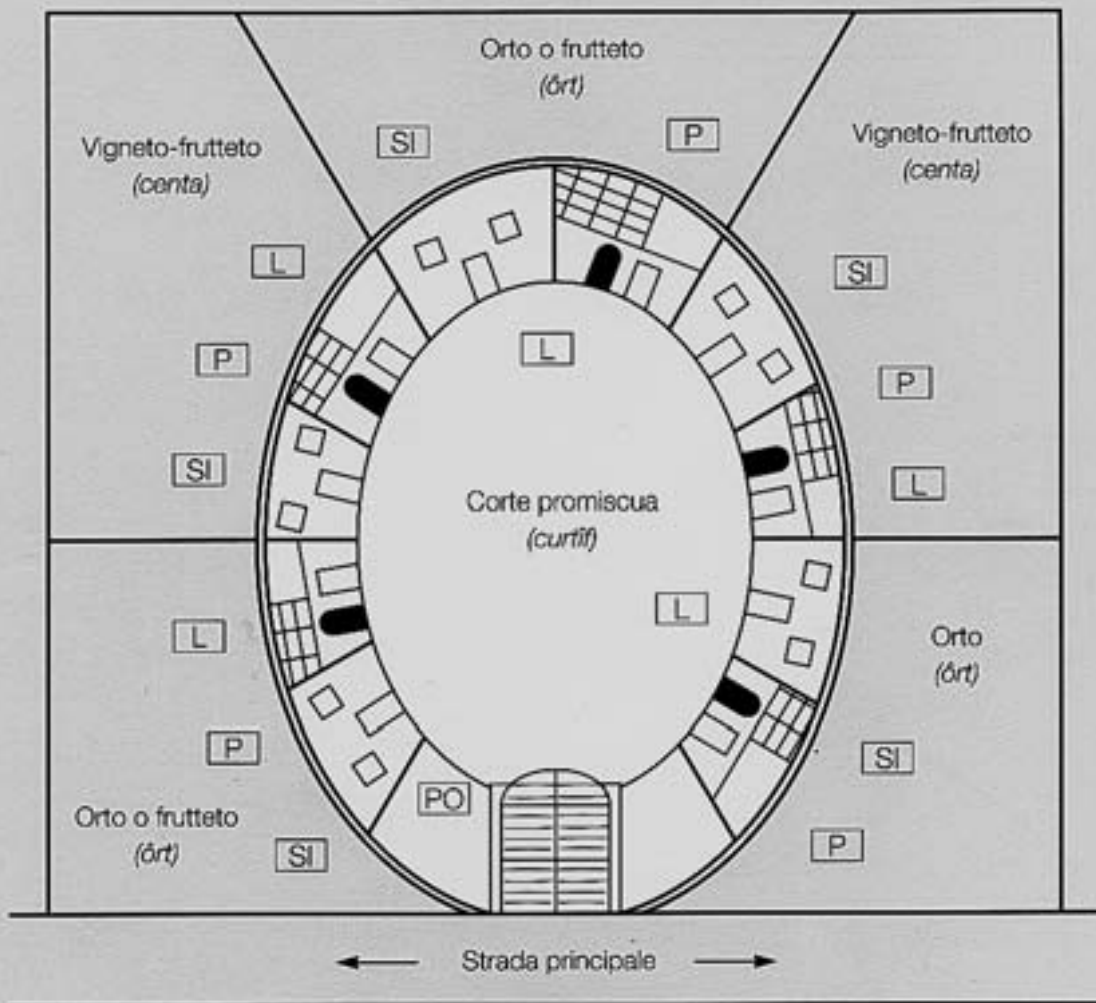
L'architettura bioclimatica attinge alla bioclimatologia, una disciplina che "studia le connessioni tra il clima e la vita, definendo il modo in cui l'uomo costruisce la propria casa tenendo conto dei vari tipi di clima sulla terra (Olgyay 1990)". In questo scritto sull'architettura bioclimatica applicata all'ambiente friulano si analizzerà la casa rurale, espressione di una tradizione costruttiva tipica di questi luoghi

e climaticamente influenzata da essi. Ho scelto questo approccio in quanto può rappresentare sostanzialmente l'intero edificato: il patrimonio storico-urbanistico friulano ha una eredità urbana molto limitata, mentre è predominante la componente rurale. I borghi friulani di pianura e di collina presentano una forte impronta regionale. Il borgo è caratterizzato da una struttura compatta,

che raccoglie ed aggrega i suoi elementi costitutivi. L'ambiente della strada "canale" è identificato da una doppia cortina edilizia, formata dai volumi e dai muri di recinzione. L'impianto costituisce quasi una cortina difensiva dove il singolo edificio è modulo di un sistema insediativo unico (Fig. 1 e 2). Vi è, inoltre, una stretta e logica connessione tra il borgo e l'organizzazione della campagna.

Bosco di castagni (*bôsk di tistignârs*) che dava:

- 1) Castagne per alimentazione e baratto
- 2) Legna da fuoco e da lavoro
- 3) Foglie secche per lettiera dei bovini



Campagna (*tavièla*) che produceva:

- 1) Fieno essiccato sul posto
- 2) Mais
- 3) Frumento

Trasporto eseguito con carri e animali da tiro.

Legenda

 Abitazione (<i>cjasa</i>)	 Letamaio (<i>côrt</i>)
 Fienile (<i>toglàt</i>) con:	 Servizi igienici in tavolame (<i>condòt</i>)
 Sottoportico e stalla (<i>lâubia e stâi</i>)	 Porcile (<i>purcitâr</i>)
	 Pozzo a verricello coperto (<i>poč</i>)

Rappresentazione schematica di una corte-tipo con le sue aderenze al territorio: l'esempio di Fanna. Da Penzi Diogene, *Architettura spontanea, ambiente e tradizione nel Friuli occidentale*, GFP editore, Azzano Decimo, 1999.

Origine altomedievale

In questa trattazione si escludono i caratteri specifici delle aree subregionali e si fa riferimento alla tipologia abitativa più diffusa nella zona più popolata del Friuli, ovvero quella pianeggiante e collinare. Notizie o tracce degli antichi insediamenti rurali friulani non sono oggi tangibili, essendo stati costruiti probabilmente in legno. I borghi friulani trovano origine nella colonizzazione del territorio a partire dall'epoca dei Patriarchi, attorno al secolo XI, e hanno costituito un assetto immutato fino agli anni Cinquanta del Novecento. Tale assetto deriva dal sistema feudale di governo delle campagne rimasto immutato e mai rinnovato, nemmeno sotto la flebile spinta del modello comunale.

La presenza, soprattutto nell'alta pianura, di terreni ghiaiosi e aridi ha condotto alla creazione di insediamenti molto accentrati attorno a dei punti d'acqua e in aree con buone caratteristiche pedologiche. Ciò ha favorito anche uno schema difensivo atto alla protezione degli abitanti e delle derrate che si riscontra, oltre che nella pianura a nord della linea delle risorgive, anche nella cerchia morenica e nella pedemontana. Nella bassa pianura l'insediamento era più sparso e i maggiori agglomerati (ad es. Cervignano) svolgevano la funzione di mercato, soprattutto di bestiame.

La casa rurale, che fosse accentrata o sparsa, aveva un cortivo (corte) più o meno quadrangolare, di cui occupava preferibilmente un lato, con gli annessi (stalla, area carraia, ecc.) disposti o lateralmente alla



Casa friulana di Segnacco in un ex voto del 1940 presso il santuario di Madonna delle Grazie, Udine.

casa stessa oppure in altri lati della corte (Scarin 1943). Le abitazioni, a due piani, avevano la scala esterna e stanze internamente comunicanti. Nella corte, cinta da siepi o muri, si svolgevano varie attività quotidiane e circolavano galline e altri pennuti allevati; la casa si attestava ai margini della strada, asse viario del villaggio. Il sedime era allungato verso la campagna retrostante. Comunicante con la corte vi erano altri due appezzamenti, uno destinato all'orto, l'altro, *braidà o bearç*, vitato o arborato.

L'unità replicante

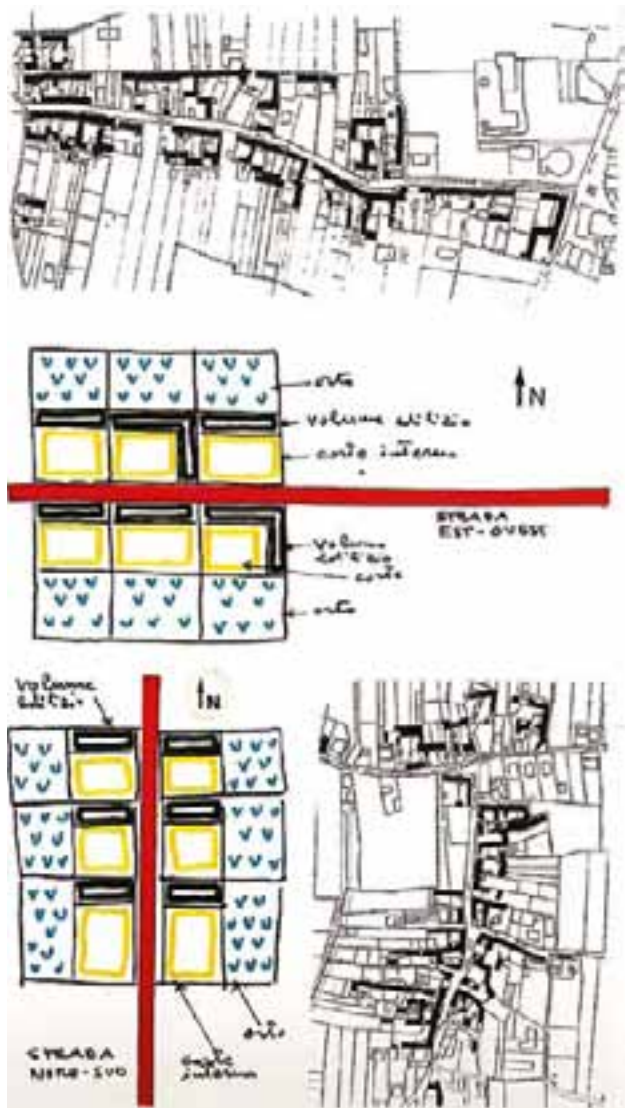
Vediamo ora più nel dettaglio le caratteristiche architettoniche dell'insediamento spontaneo friulano.

In una nota trattazione dell'architettura friulana Luciano Di Sopra emergono dei denominatori comuni che vengono a costituire

un vero e proprio modello, o unità elementare, secondo lo schema "strada, corte, orto" che l'architetto definisce *Friulabio* (Di Sopra 1989). Le unità elementari, accostate fra loro, costituiscono la tipica cortina friulana a fronte compatto e identificano il borgo friulano come unico nel suo genere, connotato come un sistema fortificato.

L'edificio principale, quello ospitante l'abitazione, si attesta sempre sulla direttrice est-ovest con uno sviluppo longitudinale (Fig. 3).

Il fronte è di 10-15 metri, la sezione pari a 6 metri, con tetto a falde. I muri verso la strada a piano terra hanno solo piccole aperture o feritoie, mentre l'edificio si apre verso la corte interna. Le pareti laterali sono cieche in quanto addossate alle altre unità. L'accesso alla corte, per le abitazioni che si attestano sul fronte strada in



Schema tratto da *Friulabio* (Di Sopra 1989) atto a evidenziare come l'orientamento dell'edificio principale (volumi edilizi in nero), pur mutando la direttrice stradale dell'insediamento urbano, si disponga secondo uno schema fisso che ne prevede l'orientamento est-ovest, con fronte principale soleggiato rivolto sempre verso la corte, qui evidenziata dal rettangolo giallo.



Fig. 5. Insediamento di pianura ben conservato. Si nota la compattezza della cortina esterna e la tessitura muraria in ciottoli; la corte è delimitata in parte da un annesso rustico in parte da un alto muro di cinta su cui si apre l'ampio portone d'accesso. Foto di Laura Di Bidino.

propria "casa", tanto che prende la denominazione di *cjase*) e la cantina, mentre le camere stanno ai piani superiori dove possono sfuggire all'umidità e godere di miglior insolazione e arieggiamento. All'interno della corte gli annessi rustici hanno un'altezza inferiore rispetto al corpo principale.

continuità con le altre, avviene attraverso un profondo portico (*puàrti*), o androne, di 3 metri circa di larghezza per altrettanti di altezza. L'androne si apre a volte a lato dell'abitazione a volte a lato del rustico, laddove sia questo ad attestarsi sul lato strada. La larghezza dell'androne è tale da consentire il passaggio dei carri; a volte a lato del medesimo vi è una porta per il passaggio pedonale. Talvolta si entra nella corte attraverso un portone ricavato nel muro di cinta (Fig. 4 e 5). A piano terra, a lato dell'androne, vi sono la cucina (identificata come vera e



Fig. 4. L'androne (*puàrti*) situato sul lato strada mette(va) in comunicazione con il cortile e, quindi, con gli accessi all'abitazione e ai ricoveri per le bestie. Qui vediamo il *puàrti* di borgo Mattiussi a Tavagnacco (il cesto della signora è colmo di asparagi) in un disegno tratto dalla rivista *Sot la Nape*, n. 4, 1984.

Spesso la casa friulana è dotata di un ballatoio esterno (*puvùl / piùl / paòl*) che porta alle camere e che si presta alla essiccazione dei prodotti: sviluppandosi solitamente in direzione est-ovest può godere del massimo di illuminazione, è ben ventilato, protetto dalle intemperie e dalle incursioni degli animali da cortile. In fondo alla corte, oltre un recinto, sempre a protezione dagli animali, c'è l'orto che è separato dalla braida (appezzamento coltivato a cereali, a prato e anche a vite) da un'altra recinzione.

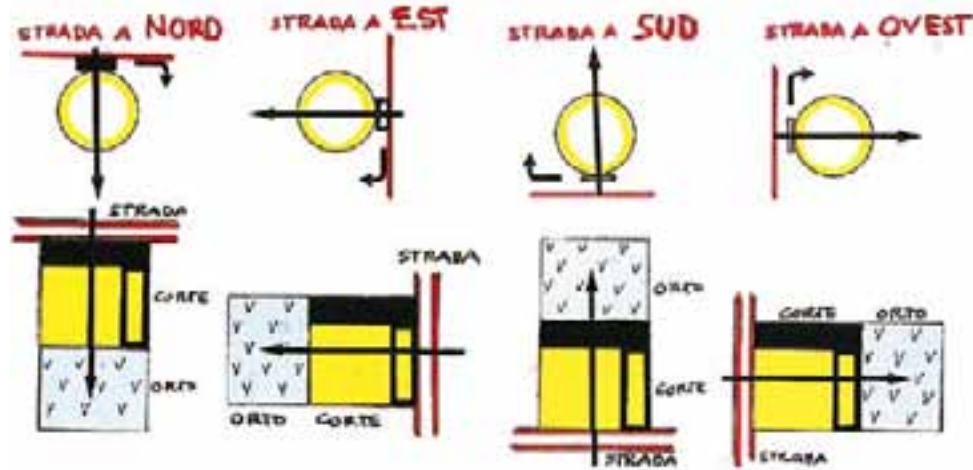
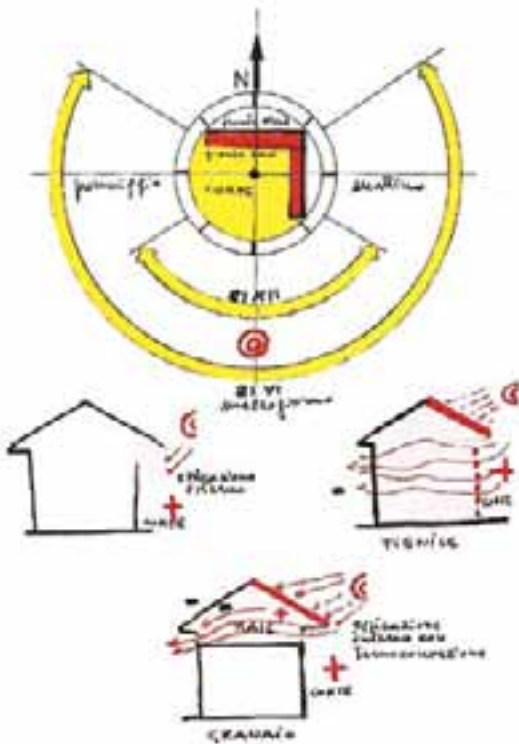


Fig. 6. Il carattere bioclimatico dell'architettura rurale friulana si evidenzia in questo schema (Di Sopra 1989), dove l'orientamento dell'edificio principale offre un'esposizione che contribuisce a ottimizzare i contributi solari di ogni stagione.

Fig. 7. Questo schema illustra il fondamentale criterio che informa gli insediamenti storici friulani: il corpo principale dell'abitazione, orientato est-ovest, è il perno fisso di un sistema attorno al quale ruotano i medesimi elementi al fine di concorrere ad un miglior sfruttamento della risorsa solare.

Le funzioni abitative e quelle agricole nella casa friulana sono commiste, tipiche da un'agricoltura policulturale volta al pagamento degli affitti e all'autoconsumo di una parte consistente dei prodotti. La famiglia vive sul luogo di produzione e molti vani della residenza sono connessi con l'attività rurale.

Ma è la corte la costante attorno a cui si costruisce l'impianto abitativo, costituito dal corpo principale disposto sull'asse est-ovest, e un corpo accessorio, solitamente il fienile e la stalla che chiude a est il complesso con un angolo retto. Il fronte della casa è soleggiato e rivolto a sud, con il massimo della finestratura possibile: questo favorevole soleggia-

mento produce anche dei moti convettivi utili alla ventilazione del fienile prospiciente la corte e del granaio posto immediatamente sotto il tetto. La copertura in laterizio favorisce l'essiccazione dei prodotti agricoli e, nel complesso, configura la casa friulana come un'architettura solare passiva (Fig. 6). Dato l'impianto fisso con l'edificio residenziale sempre orientato est-ovest, si configurano quattro varianti che dipendono dall'orientamento della strada e del fronte d'ingresso alla corte (Fig. 7).

In un approccio bioclimatico alla progettazione, o alla valutazione dell'efficacia di un sistema progettato, il *Friulabio* risponde al problema climatico con soluzioni

tecnologiche per lo più basate sull'orientamento dei corpi di fabbrica (est-ovest, ideale nei climi temperati), la disposizione delle aperture, degli spazi aperti e degli spazi verdi, lo sfruttamento di condizioni naturali vantaggiose e la compensazione di quelle svantaggiose. L'edificio dovrebbe essere esposto al sole nei periodi sottoriscaldati e schermato nei periodi surriscaldati. In effetti l'abitazione friulana ha il lato maggiore aperto ed esposto a sud: qui i raggi solari estivi sono intercettati dal ballatoio o dalla pergola di vite che ombreggiano la facciata e la riparano. La vite, perdendo le foglie durante l'inverno, consente ai raggi solari di cadere direttamente sulla casa,



Fig. 8. La vite che s'arrampica sui muri ha una funzione che è contemporaneamente estetica e climatizzante potendo fornire, talvolta, quantità non disprezzabili di uva da consumarsi fresca o da vinificare. Qui vediamo un doppio festone, probabilmente di un ibrido americano dell'ampelidacea, su una tipica casa della borgata Fornasatte, località Colvere, in comune di Frisanco. Da Penzi Diogene, *Architettura spontanea, ambiente e tradizione nel Friuli occidentale*, GFP editore, Azzano Decimo, 1999.

con sensibile beneficio all'interno della medesima (Fig. 8).

D'inverno, alle nostre latitudini (circa 43° latitudine nord), una parete sud riceve 3 volte l'energia globale delle pareti est e ovest, mentre d'estate ne riceve soltanto la metà.

L'orientamento è fondamentale non solo per ottimizzare il contributo della radiazione solare e regolare la temperatura interna dell'edificio, ma anche per il benessere psicologico che ne deriva e per l'azione antisettica della luce.

Tecnologia elementare per risposte naturali

È bellissimo e sorprendente notare le varianti tipologiche all'interno di una realtà costruttiva omogenea, ideata per rispondere a delle esigenze di comfort climatico in un'epoca priva di sistemi di controllo del clima interno all'abitazione. Una macchina solare fantastica.

Osserviamo, quindi, che nell'architettura spontanea esisteva una conoscenza empirica ma esatta, diffusamente applicata, delle problematiche ambientali. Nel caso del Friuli le costruzioni erano commisurate ad un clima temperato, ma umido e piovoso.

La recente crisi energetica ha fatto riscoprire il saggio empirismo di un tempo, insieme a quei principi progettuali che erano stati studiati e messi a punto da alcuni autori (ad es. il citato Olgyay) già negli anni Cinquanta, ma poi rimasti ignorati per anni.

Un'accurata progettazione prevede uno studio planimetrico della distribuzione dell'edificio che condizioni l'orientamento delle facciate, il dimensionamento corretto delle aperture, le schermature.

Come schermatura naturale Olgyay valuta la vegetazione, osservando che non è solo per una piacevolezza estetica che l'uomo si

è abituato ad arricchire l'abitazione di verde. La casa friulana dotata di pergola, in effetti, risponde ad un criterio ottimale di schermatura del fronte meridionale poichè è di tipo orizzontale, mentre schermature verticali vanno bene per le pareti est e ovest.

Nella casa friulana notiamo come il lato est sia sempre protetto/ schermato dall'addossamento a un

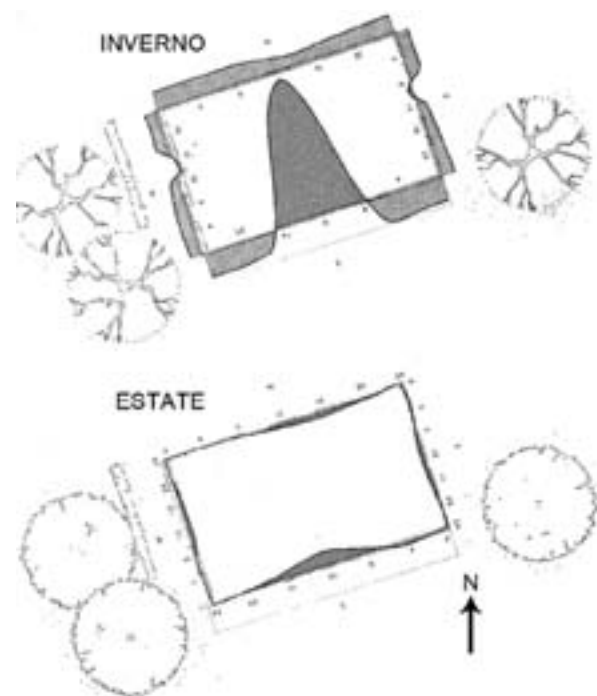


Fig. 9. Questo schema, tratto da *Progettare con il clima* (Olgyay 1990), rappresenta il corretto orientamento e l'ottimale planimetria che dovrebbe avere un edificio nel clima temperato, evidenziando (in grigio) gli apporti solari estivi ed invernali. Gli alberi a foglie caduche consentono ai raggi solari di raggiungere direttamente la casa durante l'inverno, stagione in cui, peraltro, il sole è basso sull'orizzonte; durante l'estate la chioma degli alberi scherma i raggi solari e favorisce un clima più fresco all'interno dell'abitazione.

corpo di fabbrica posizionato ortogonalmente.

Anche il fattore forma, naturalmente, concorre all'ottimizzazione degli scambi termici con l'esterno. Per le zone temperate come il Friuli, dagli studi di Olgyay emerge che la migliore forma è quella allungata sull'asse est-ovest, con la possibilità di pianta libera, o edifici a croce o ali allungate nella direzione nord-sud: ciò corrisponde a quanto prima descritto per la tradizione storica dei borghi rurali (Fig. 9).

Relativamente al vento, Olgyay suggerisce come si possa avere una schermatura sia artificiale (muri, altri edifici) che naturale, data da fasce di vegetazione poste perpendicolarmente rispetto ai venti dominanti. Nella casa friulana ancora una volta questa protezione è svolta dagli edifici ortogonali all'abitazione. Allo stesso tempo l'edificio ottimale deve consentire l'ingresso del flusso d'aria per il raffrescamento estivo: ciò si attua creando grandi aperture in uscita corrispondenti a piccole aperture sul lato in entrata, ossia quello colpito dal vento, preferibilmente centrate rispetto alla sagoma dell'edificio. In questo modo il flusso d'aria all'interno assume una velocità maggiore e maggiore efficacia; nella tipologia friulana, in effetti, si hanno piccole o scarse aperture sul lato nord, grandi aperture, e più numerose, sul lato sud. Ovviamente ciò è vantaggioso anche durante l'inverno quando i freddi venti di bora o tramontana incontrano solo aperture piccole, ma ben sigillate.

Decadimento di un sapere secolare

Negli anni Cinquanta, quando l'antico ordinamento rurale decade, si determina un rapido e intenso cambiamento urbanistico. I corpi edilizi compatti dei centri urbani vengono a perdere di senso in seguito al mutamento di bisogni e valori. Si afferma la tipologia a corpo aperto, rappresentata dalla "villetta" isolata e posta al centro del proprio lotto: un giardino recitato, spesso con prato "inglese" di onerosa manutenzione. Le villette unifamiliari conquistano i margini dell'abitato e vanno a costituire quell'urbanizzazione sparsa che, negli anni, finirà col saldare fra loro centri abitati distinti, attestandosi lungo i margini delle strade principali. La fase iniziale del processo ha luogo in modo spontaneo e in assenza di qualsiasi strumento urbanistico. Negli anni Sessanta inizia la pianificazione, ma non è un'occasione per riflettere sulle problematiche insite in questo nuovo modello, nè sul patrimonio urbanistico che si sta lasciando e perdendo; dominano le spinte centrifughe. La valutazione delle risorse ambientali e della vocazione agricola rimangono ai margini del processo di pianificazione. Si assiste alla "alterazione della scala di priorità", come dice Luciano di Sopra, che si accentua con il gravissimo sisma del 1976. Il terremoto, ovviamente, va a colpire le parti urbane più critiche, quelle di più antica formazione, la cui ricostruzione viene spesso ignorata, con la sopravvivenza della corona periferica di recente

insediamento. "Nel 1976 troppo poco tempo era passato dal momento della 'liberazione' dal vecchio modello per pensare di poter operare un recupero delle vecchie strutture dei borghi e del loro aspetto di eredità culturale. Al contrario, le strutture antiche erano ancora segnate da una elevata vulnerabilità e calde del ricordo della misera condizione umana del passato, tanto da generare un processo di identificazione con la stessa e da formare oggetto di repulsione, di trasformazione o di abbandono, piuttosto che di recupero come parte qualificante di un nuovo modello. D'altra parte l'urgenza impediva di soffermarsi su temi che per loro natura chiedono tempo" (Di Sopra 1989). Così si constata come la pur eccellente e rapida ricostruzione postsismica (il "modello Friuli") non sia riuscita a contenere la spinta verso l'assorbimento di nuovi modelli, come la "villetta", espressione di nuovi status sociali raggiunti e di bene rifugio. Nel contempo la pianificazione urbanistica non si è mossa nel tentativo di educare la comunità al valore storico e culturale del proprio passato.

La "villetta"

Il modello abitativo che si è affermato in Friuli è importato da oltreoceano, come molte tecnologie e beni di consumo, grazie ad una comunicazione di massa che influenza e rende ben poco autonoma la nostra evoluzione culturale.

La villetta isolata è un edificio a corpo aperto (*Friulabio* è chiu-



Fig. 10 e 11. Esempi di "villetta" isolata con morfologia in antitesi con la climatizzazione. Entrambi gli edifici presentano l'accesso, e quindi la facciata principale, rivolto a est nord-est, ovvero lungo la strada. Nel primo caso il lato sud è addirittura cieco e, per di più, coperto da un portico; se questa soluzione potrebbe dare qualche vantaggio nei caldi mesi estivi, nei mesi invernali priva la casa di un fondamentale apporto solare. Il lato est, molto aperto, è troppo esposto ai venti dominanti (bora) e la schermatura orizzontale non risolve il problema dell'irraggiamento estivo.

Nel secondo esempio il lato sud presenta un'unica piccola finestrella e non vi è protezione orizzontale della parete, protezione che invece è estesa sul lato est e nord dell'abitazione dove essa sarebbe inutile ai fini del soleggiamento. La pianta è quadrangolare, tendenzialmente allungata in direzione nord-sud. Il criterio progettuale, in entrambi i casi, ha privilegiato una scelta estetica che desse risalto all'accesso delle abitazioni piuttosto che un loro corretto sviluppo all'interno del lotto. Disegni di Laura Di Bidino.

so) che tende a proiettare verso la strada i segni del proprio decoro e della propria condizione sociale. È indifferente al contesto, all'orientamento, al sito in genere; la facciata principale con l'ingresso e il giardino sono rivolti verso la strada (Fig. 10 e 11). A imitazione della storica villa padronale, dove i proprietari facevano a gara nel decorare il proprio giardino con piante esotiche, si circonda di una flora aliena secondo le mode suggerite dai vivaisti. Risulta preferita persino alla tipologia abitativa a schiera semindipendente, in quanto vi è un rifiuto inconscio di questo tipo di aggregazione, sinonimo di quella schiera che in passato ospitava gli alloggi dei meno abbienti nella marginalità del borgo, radunati attorno a delle corti comuni.

Le modifiche dell'esistente

La modificazione dell'abitazione avviene per progressivo abbandono delle attività agricole, o per emigrazione o per cessione ai terzi del lavoro; di conseguenza gli edifici accessori quali stalla, fienile, e ricoveri per animali non servono più: la corte si svuota della sua funzione, l'orto retrostante talvolta viene occupato da una seconda nuova abitazione che ha le caratteristiche della villetta unifamiliare, spesso costruita per i figli; nessuna nuova abitazione viene costruita seguendo lo storico sistema insediativo, frutto di un tecnicità tanto elementare quanto saggiamente commisurata al territorio che la genera. La cortina edilizia viene dissolta da nuovi accessi, da vetrine di negozi e varie altre incursioni edilizie.

"Le modifiche sono generalmente dirette a trasformare la corte ed i suoi edifici in qualcosa di simile alla casa unifamiliare. Se la cortina è arretrata rispetto alla strada o se le unità sono disposte a pettine, è sufficiente abolire l'antico muro di cinta per rompere l'isolamento della corte. La sua trasformazione in giardino completa il *maquillage* esterno. L'edificio viene intonato, i ballatoi vengono eliminati, le comunicazioni verticali sono trasferite dentro l'edificio, i serramenti in legno vengono sostituiti con quelli in alluminio anodizzato e gli oscuramenti con tapparelle avvolgibili, in luogo di quelli a due ante esterne a cerniera. Se l'edificio presenta un volume in linea su strada e quindi gli accessi dalla corte interna, l'operazione fondamentale è di ruotare gli



Fig. 12. Condomini degli anni Ottanta all'interno di un borgo rurale, del quale si scorge sullo sfondo la tessitura muraria tipica. I condomini con le terrazze su tutti i lati, strutture orizzontali solidali alla struttura portante dell'edificio, funzionano come dei radiatori, dissipando calore dall'interno verso l'esterno nei mesi freddi, mentre d'estate accumulano i contributi solari diurni e li trasmettono all'interno durante la notte. La planimetria e la disposizione delle terrazze è indifferente al lotto e ai quattro punti cardinali. La pianta articolata si presenta a blocchi compatti e profondi, difficili da climatizzare per irraggiamento. Disegno di Laura Di Bidino.



Fig. 13. Condominio risalente agli anni Settanta alla periferia di un borgo rurale. Nell'epoca post-terremoto si preferisce abitare in questi involucri di calcestruzzo sottile. Notiamo le principali diversità rispetto alla casa contadina: malgrado l'edificio sia rettangolare, vi è un piano in più, le forometrie sono più ampie, in tal modo l'oscuramento in tapparelle di pvc scalza il posto ai vecchi serramenti in legno, qui sostituiti dall'alluminio anodizzato dorato, al posto dei ballatoi in legno (che nella casa rurale erano strutture leggere e collegate solo puntualmente alla muratura) vi sono terrazze in cemento solidali al telaio in cemento armato che creano inopportuni ponti termici. Al posto della fresca pergola di vite per ombreggiare la facciata, si usano tendaggi avvolgibili. Particolare di un dipinto di Laura Di Bidino SS 13 Km 89 - *La nuova estetica 2*, olio su tavola, 2011.

accessi verso la strada stessa" (Di Sopra 1989). L'accesso su strada si fregia dell'immane "frontino" in calcestruzzo come parapigioggia. Anche i materiali cambiano: quelli naturali, quali il legno e la pietra con finiture coerenti col sistema tecnologico impiegato, sono rifiutati dalle classi sociali che con questi hanno costruito in passato la propria dimora. Per contro l'ossessione del levigato e del lucido, come riscatto contro la rusticità, sono i valori che si affermano nelle nuove tipologie abitative. Tutto ciò è specchio di un'eredità culturale che non è stata capita e accolta, ma che identifica il passato con la condizione contadina misera, e quel passato lo cancella integralmente senza distinguere gli elementi meritevoli di valorizzazione e recupero.

Palazzine sprecone

Altre aggressioni all'architettura locale sono identificabili nelle palazzine o nei piccoli condomini che compaiono anche in ambito rurale, o addirittura isolati lungo le strade periferiche. Queste scatole edilizie sono del tutto indifferenti al contesto, presentano morfologie inadatte al clima temperato, e sopperiscono alle loro carenze con uno spreco di climatizzazione interna. Negli anni del *boom* economico non si considera il problema climatico, nemmeno dal punto di vista del risparmio: la disponibilità di combustibile a prezzi ridotti rende trascurabile una corretta progettazione. E così si costruiscono questi giganteschi "radiatori", climaticamente inefficienti o addirittura controproducenti. Le terrazze, che in

alcuni esempi edilizi circondano addirittura l'intero edificio, potrebbero assolvere, seppur minimamente, la funzione di schermatura orizzontale contro l'irraggiamento estivo, ma se non sono isolate dalla struttura possono trasmettere calore per conduzione, contribuendo così a rendere più soffocante l'interno. Nei mesi invernali, d'altro canto, emanano calore come un radiatore, contribuendo a far salire l'importo della bolletta (Fig. 12 e 13).

Si va verso una progettazione regionale?

Per decenni l'edilizia in Friuli ha percorso queste strade, facendo evolvere nel corso degli anni la morfologia delle costruzioni unicamente verso uno stereotipo di abitazione aggraziata da

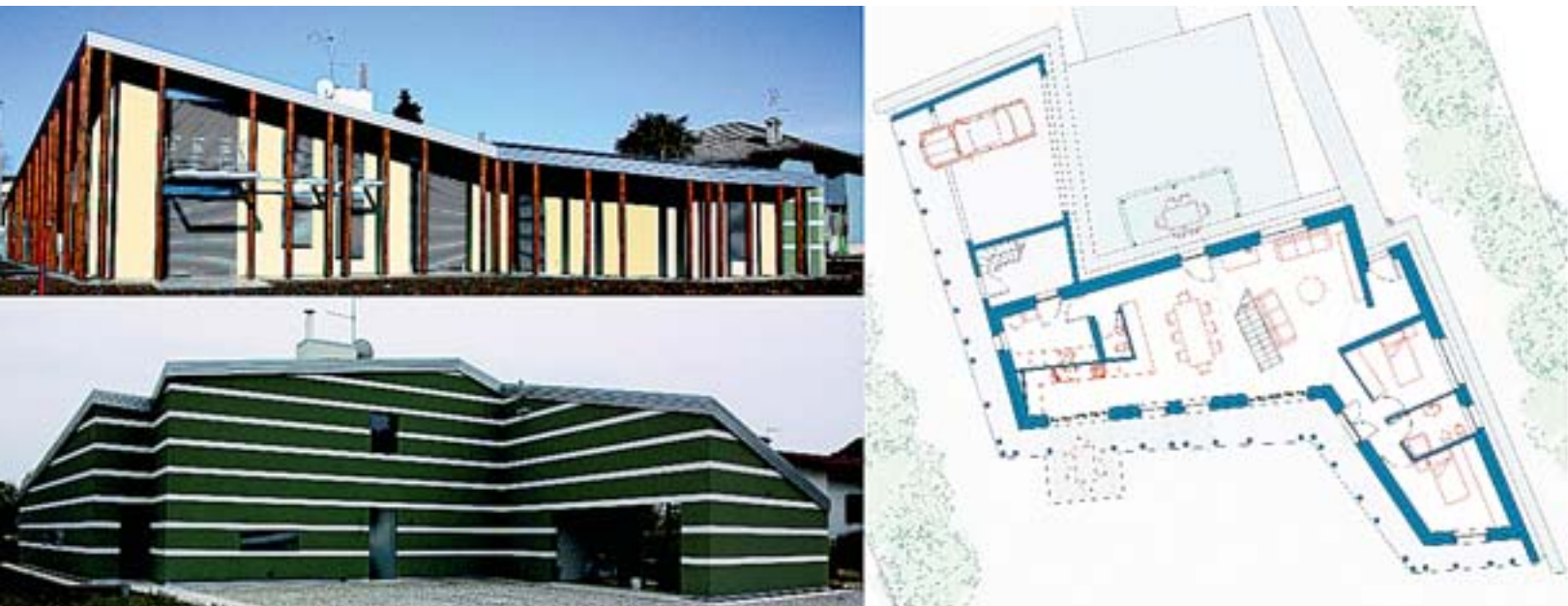


Fig 14. Abitazione a doppia corte nell'alta pianura friulana. Le facciate sud e ovest sono caratterizzate da un porticato con colonne in legno e grandi aperture per il funzionamento bioclimatico dell'edificio. Le facciate est e nord sono chiuse e con poche aperture, ma rese importanti dalle fasce orizzontali proprio per il loro carattere pubblico rivolto alla strada. Progetto dell'arch. Gianluca Rosso.

elementi e materiali tradizionali, assorbiti acriticamente da un'idealizzata forma di architettura tipicamente italica, uno "stilismo" di origine non ben definita, ma mantenendo inalterato (salvo poche inevitabili varianti dovute all'evoluzione delle normative energetiche) il sistema tecnologico. L'architettura si è evoluta alla stregua della moda.

A partire dagli anni Novanta si sono impiegati, anche per le grandi unità immobiliari, il legno a vista per i tetti, i laterizi in facciata (più come elemento decorativo che strutturale) e gli oscuramenti in legno in luogo degli avvolgibili, cercando acriticamente di integrare i passati elementi di prospetto invece di fare una riflessione su una progettazione coerente con le

caratteristiche climatiche della regione. Si è tentato, così, di ammantare l'architettura di una componente *naïf*, seducente e affidabile, grazie a un rassicurante richiamo al passato e ad una preziosità data dall'impiego di elementi naturali, quali legno e mattone, all'uopo riportati in auge.

Non sono state, però, apportate significative migliorie né alla qualità architettonica, né alla prestazione tecnologica degli edifici, gran parte dei quali a pochi anni dalla costruzione presentano già segni di degrado (le ragioni di questo decadimento immobiliare sono state da me sviluppate in un precedente articolo, *Il consumo del suolo*, comparso sul n. 17 di *Tiere furlane* nel 2013).

All'inizio degli anni Duemila il risparmio energetico in edilizia è diventato una componente essenziale anche nella progettazione, e una nuova sensibilità è stata forzatamente messa in luce.

Una risposta parziale al problema di una diversa progettazione tecnologica, non essenzialmente bioclimatica, sembra essere venuta in un primo momento dalle case prefabbricate in legno. Si è tuttavia trattato, anche in questo caso, di un modello importato acriticamente dall'estero, modello adatto a climi più freddi, meno aderente a quello della nostra regione, dove i contributi termici estivi vanno compensati con un'ingente massa in muratura, oltre che contenuti da un buon isolamento.

Un valido contributo alla progettazione bioclimatica è stato prodotto dall'architetto Gianluca Rosso, il quale ha sempre sottolineato l'importanza dell'orientamento e della forma dell'abitazione. In un articolo dedicato all'argomento egli fa notare che le componenti di un edificio sono molteplici (materiali, impianti, ecc.) ma, mentre questi ultimi subiscono un decadimento in breve tempo, e nell'arco di vita di un edificio possono essere sostituiti o migliorati più volte, la forma è invariabile. Ed è proprio da questa che derivano benefici o svantaggi in termini di climatizzazione: "Un edificio con una forma e un orientamento corretti ha lo stesso costo al metro quadro di un edificio che non tiene conto di questi principi, ma i benefici in tutto l'arco della sua vita sono notevoli in termini di risparmio energetico e di comfort ambientale interno" (Rosso 2008).

Con il *Progetto Zero Energy* lo stesso professionista ha potuto dar vita a quello che è l'originario carattere insediativo friulano, attualizzandolo in nuovi borghi solari autosufficienti. Gli elementi in gioco nell'elaborazione dei progetti sono proprio quelli fin qui illustrati: l'orientamento, la schermatura dell'edificio, il corretto dimensionamento delle aperture, lo studio del verde attorno all'edificio, l'utilizzo appropriato e funzionale dei materiali (Fig. 14). Merita ricordare che l'architetto ha considerato un valore aggiunto l'impiego di ma-

teriali locali e, conseguentemente, l'impiego delle imprese locali per integrare in misura ancora maggiore il progetto al territorio onde produrre edifici passivi, efficienti e a chilometro zero. Il verde attorno alla casa è tutt'altro che trascurato: le proprietà di assorbimento della radiazione solare incidente sul terreno cambiano a seconda che questo sia libero, asfaltato, pavimentato, coperto da un manto erboso o occupato da piante arboree. Ciò va preso in attenta considerazione per controllare, nei mesi estivi, la trasmissione di calore verso l'interno. L'aspetto interessante dell'architettura bioclimatica è che essa rappresenta anche una ricerca formale e morfologica contemporanea, di grande attualità. Dove riallaccia un filo etico e ideale con il passato (supporto non trascurabile nelle scelte progettuali) esso non viene assunto come "stile" da copiare, ma come patrimonio di sapere da riattualizzare.

Eredità... bioclimatica

L'architettura è combinare l'identità storica con le nuove possibilità tecniche, non facendo dello stile un problema, per riflettere sulle potenzialità già espresse da questo territorio. Concludo questa trattazione con una riflessione di Luciano Di Sopra: "L'identità, per essere tale, non può che essere sè stessa: quella di una società contadina, povera e dipendente, che ha saputo però costruire una manifestazione ambientale coerente.

Capire la plurisecolare continuità del processo e la recente caduta verticale che, in una generazione, ha dissolto l'ordine immobile del passato assume pertanto un ruolo centrale per cogliere l'eredità culturale di questa regione" (Di Sopra 1989).

Ringrazio con riconoscenza l'arch. Gianluca Rosso per la consulenza e i suggerimenti.

Bibliografia

- Bergamini Giuseppe, *Cjasis furlanis*, Ente Friuli nel Mondo, Udine, 1995.
- Di Sopra Luciano, *Friulabio*, Casamassima, Udine, 1989.
- Fiorini Renato, *La casa dei friulani*, U.T.E., La nuova Base editrice, Udine, 1999.
- Olgvy Victor, *Progettare con il clima*, Franco Muzzio Editore, Padova, 1990.
- Penzi Diogene, *Architettura spontanea, ambiente e tradizione nel Friuli occidentale*, GFP editore, Azzano Decimo, 1999.
- Rosso Gianluca, *Questioni di orientamento*, vistaCASA, luglio - agosto 2008.
- Rosso Gianluca, *La progettazione bioclimatica del verde*, vistaCASA, aprile - maggio 2009.
- Scarin Emilio, *La casa rurale in Friuli*, C.N.R. Comitato nazionale per la geografia, Firenze, 1943.

Siti Web

- www.progettozeroenergy.it
www.architettorosso.it



Michele ZANETTI

Passeggiata naturalistica in Val Cimoliana

L

La Val Cimoliana rappresenta uno dei principali assi geografici del sistema orografico su cui si estende il Parco naturale delle Dolomiti Friulane. Con la Val Settimana, collocata verso est, e la Val Tagliamento, che delimita il territorio protetto a nord, essa costituisce infatti una importante e agevole direttrice di penetrazione del territorio dell'area protetta. I suoi caratteri geografici e geomorfologici risultano significativi al fine di comprenderne l'importanza per la storia e per l'economia della comunità insediata in questo contesto territoriale. Dalla deviazione verso sudest, in prossimità dell'abitato di Cimolais, dove il torrente Cimoliana si orienta verso Pian Pinedo, in cui avviene la confluenza nel torrente Cellina,



Pittura murale a Cimolais/Thimolei: la natura locale presentata dai giovani.

e fino alla sua estremità settentrionale, in cui si colloca il Lago Meluzzo, intercorrono circa undici chilometri. I versanti vallivi, su cui si legge chiaramente il profilo proprio delle valli di origine glaciale, sono spesso precipiti, con tratti di autentica forra, come la Stretta di Gote, e tratti in cui il solco si allarga e diviene ampio e luminoso. La morfologia del solco vallivo appare peraltro tormentata a causa del sovrapporsi dei fenomeni d'erosione, e delle forme proprie

dell'azione fluviale recente, con quelle tipiche della progressa azione glaciale. I versanti assumono spesso dimensioni imponenti, come quelli che, sulla destra orografica, salgono alla gigantesca piramide litica del Duranno o alle vette della Cima dei Preti. Altrettanto imponenti sono le colate detritiche che scendono dalle valli laterali formando autentici "fiumi di ghiaia" che confluiscono nel fondovalle, intasandolo di detriti grossolani. Le acque del torrente



La Val Cimoliana a monte dell'abitato di Cimolais; sullo sfondo la Cima dei Preti.

Cimoliana scorrono perennemente, affrontando solo in alcuni tratti percorsi ipogei, in ragione del potente accumulo di breccie e ghiaie.

Numerose sono inoltre le valli laterali, che consentono l'accesso agli alti versanti e alle conche glaciali sospese sotto le dorsali rocciose sommitali. Tra queste la Val del Compol, che scende dalla destra idrografica portando il tributo d'acque dei versanti orientali del Duranno, del Cadin dei Frati e della Cima dei Preti; quindi la Val Pezzeda, che confluisce dalla sinistra presso Ponte Confoz, portando al Cimoliana le acque dei versanti settentrionali delle Pale Candele e del circo glaciale di Cime Postegae. Presso i ruderi di Casera la Fontana scendono, ancora da destra, le acque della Val

dei Frassin e della Val di S. Maria; a monte di Casera Pian Pagnon scendono le acque della Val di S. Lorenzo, mentre all'estremità settentrionale della valle convergono verso di essa la Val Montanaia, da destra, e il gigantesco fiume detritico del Ciol de Mont, da sinistra. Presso lo slargo vallivo in cui confluiscono queste stesse valli, la Val Cimoliana termina, ma il grande solco prosegue, orientandosi verso nordest con il nome di Val Meluzzo.

Partenza da Cimolais

L'escursione che viene qui brevemente descritta propone la conoscenza dei paesaggi vegetali, e degli elementi floristici di maggiore interesse, relativi al tratto vallivo che si sviluppa, con orientamento sud-nord, alle spalle

dell'abitato di Cimolais. Quest'ultimo, infatti, viene considerato la naturale base di partenza verso il grande e tormentato bacino orografico del torrente Cimoliana e dunque verso monumenti litici naturali come il Campanile di Val Montanaia, ma anche verso le località disperse lungo l'intero solco vallivo. Si tratta evidentemente di un'escursione facile o, se si vuole, di una semplice passeggiata. Una passeggiata, però, che risulta relativamente impegnativa in termini di lunghezza complessiva e, quindi, di ore necessarie per portarla a compimento. Come tale essa richiederà il rispetto delle buone regole dell'escursionismo montano, con calzature adeguate, viveri, acqua e abbigliamento consono alla stagione. Non dovrà mancare, comunque, un apparecchio fotografico, per raccogliere le immagini dei selvaggi scorci di paesaggio offerti dalla valle e dai monti che la cingono d'assedio, ma anche dei gioielli floristici e faunistici che l'ambiente svela, passo dopo passo, al visitatore.

L'escursione

Dall'estremità del piccolo abitato di Cimolais la stradina asfaltata s'inoltra verso nord con lievi ondulazioni, percorrendo la base del versante destro della valle. L'ambiente che circonda l'insediamento è tipicamente umanizzato, con casolari sparsi e terrazzamenti di prato che aprono scorci luminosi sulla sinistra. Nelle prime ore del mattino d'inizio estate, quando la luce del sole accarezza radente le distese d'erba facendo brillare la

rugiada, i prati si offrono alla vista in tutto il loro splendore, con gialle fioriture di ranuncolo comune, infiorescenze rosa di piantaggine pelosa e distese di dente di leone comune. Lungo la rotabile si assiepano sporadicamente noccioli e crespini, formando macchie lineari che, talvolta, si espandono ad occupare vecchi appezzamenti abbandonati. Oltre il solco su cui scorre il torrente, s'innalzano i ripidi versanti occidentali delle Pale de Bressa, del Col Chiavedos e del Monte Scandoler, come bastioni di una fortezza inviolabile decorati dalle chiazze scure del mugo. Percorsi circa due chilometri e mezzo, alla quota di circa 700 metri, si raggiunge Ponte Compol, con la rotabile che supera l'affluente del Cimoliana che scende dalla Val del Compol. Una breve digressione presso lo sbocco della valle secondaria consentirà di osservare, nei mesi estivi, le delicate fioriture rosa del garofanino di Dodoneus, che vegeta sui detriti scoperti, ma anche le infiorescenze del fiordaliso stoppione e della falsa canapa, sui cui volteggiano sirfidi, splendide farfalle *Argynnis paphia* e minuscole *Celastrina argolius*. Grossi ragni crociati tendono le ragnatele tra le alte erbe al margine della mulattiera, avvolta dal severo ambiente dei versanti che racchiudono la confluenza. Sulle rocce esposte al sole piccoli cespi di cinquefoglia penzola si alternano a cespugli di spirea cuneata, grazioso endemismo friulano. Radi popolamenti d'avamposto di pino nero austriaco sfidano la verticalità delle pareti, formando improba-



Il torrente Cimoliana nel tratto mediano della valle.

bili giardini estremi, mentre sulle superfici meno acclivi vegetano folte boscaglie miste di pino nero, carpino nero, larice e mugo. Si riprende quindi a salire lievemente e la rotabile, ora a fondo naturale, si avvicina lentamente all'alveo del torrente, tenendosi ancora sulla destra idrografica. Si superano alcune vecchie stalle e si raggiunge Ponte Scandoler, che supera il torrente portandosi sulla sinistra idrografica. Il paesaggio lineare dell'alveo torrentizio, cosparso di macigni calcarei perennemente accarezzati dalle vivaci acque del Cimoliana, è suggestivo. Ai riflessi smeraldo delle acque turbinose si accompagna la presenza di tormentati arbusti di salice ripaiolo, che esprimono tutta la tenacia della vita vegetale. Muschi verdissimi ricoprono i ma-

cigni in ombra e la sensazione che si riceve dall'osservazione delle acque fluenti è quella di forza e di bellezza, eternamente ed armoniosamente coniugate.

Al margine del greto, su vecchi sfasciumi consolidati, fioriscono nella primavera avanzata cespugli di ginestra spinosa e timide orchidi macchiate. Tra i sassi si osservano inoltre cespugli di eliantemo maggiore e di ormino dei Pirenei, che qui si trova a quote insolitamente basse. Le loro fioriture danno vita ad autentici giardini di frontiera, tanto fragili quanto esteticamente gradevoli.

Nel tratto che segue, la valle si restringe fino ad apparire, sul fondo, come un'autentica forra, con modeste pareti rocciose che s'innalzano sul lato destro dell'angusta rotabile. È in questo tratto



Cespuglio di spirea cuneata (*Spiraea decumbens* subsp. *tomentosa*).

che il visitatore deve esercitare la sua capacità d'osservare; e non solo perché l'ambiente di forra, in genere, esprime un notevole interesse naturalistico, ma perché proprio sulle piccole pareti che ombreggiano il greto, e che in questo tratto sono bagnate da stillicidi perenni, si può osservare un singolare orto botanico. La dominante della flora rupestre è qui rappresentata da una pianta simbolo del Parco, ovvero dalla endemica arenaria di Huter, che cresce con estesi popolamenti, quasi a riaffermare che ci si trova nella sua patria elettiva.

Cambia l'ambiente

Superata la confluenza del greto del Torrente Pezzeda presso Ponte Confoz, la strada prosegue ancora in lieve salita. Il dislivello superato nei circa cinque chilometri già percorsi è di poco inferiore ai duecento metri, ma l'ambiente di questa parte del percorso presenta un aspetto diverso. Nei vecchi terrazzamenti



La confluenza del Ciol de Mont con la testata di Val Cimoliana.

della sinistra idrografica, che la rotabile affronta con continui saliscendi, sono infatti presenti boschi mesofili e precisamente lembi di faggeta mista. Si tratta di boschi chiusi e ombreggiati, in cui il faggio si associa a meno frequenti aceri di monte, abeti bianchi e pecci, che prendono rapidamente il sopravvento alle quote superiori. Nel sottobosco vegetano cespugli di rosa alpina, arbusti di caprifoglio nero e di sorbo montano, ma anche bellissime orchidee nido d'uccello, dall'insolito colore nocciola. Sulla sinistra del visitatore, sul versante opposto della valle, s'innalza il massiccio Dosso Nadei, che rappresenta un balcone panoramico dalla cui sommità, precipite sulla valle, lo sguardo può cogliere la grandiosa dimensione della Cima dei Preti, seconda vetta del Parco.

Percorsi ulteriori due chilometri, la rotabile attraversa l'ampio greto del Cimoliana e raggiunge il vecchio terrazzamento a pascolo dell'agriturismo "Casera Pian Pagnon", assediato dal bosco. La valle è nuovamente ampia e luminosa, con il grande fiume di detriti che scende dalla Cima Cadin di Toro attraverso la Valle di S. Lorenzo, che confluisce nel greto del Cimoliana. Il paesaggio è quello tipicamente desolato delle rovine dolomitiche e l'acqua del torrente scompare negli interstizi ipogei del potente materasso detritico.

La più bella del reame

In questo tratto, tuttavia, vale la pena rallentare il passo e concedersi una brevissima digressione per visitare le radure della formazione di mugo che vegeta sulla destra. Sul prato



Fiori di eliantemo maggiore
(*Helianthemum nummularium*).

della casera e nelle stesse radure, che nell'estate si trasformano in giardino spontaneo, sorgono isolati pini silvestri e fioriscono la bella poligala chiomata e la genziana alata, ma anche piccole orchidee selvatiche come la delicata platantera comune e la manina rosea. E dove il prato, in prossimità del greto, si presenta sparso di sassi, e dunque frammentario e arido, si osservano le fioriture del profumato garofano di Sterberg, della peverina tomentosa e della luminosa sferracavallo comune. Ed è proprio in questo habitat, tra i mughi che costituiscono l'ispida e frugale costante dei paesaggi di Val Cimoliana, dal fondovalle alle pareti più alte, che nella prima estate sboccia il fiore più bello. Si tratta di un'orchidea, la più bella del continente europeo: la scarpetta di Venere. I suoi cespi, talvolta formati da molteplici steli fiorali, sorgono tra i mughi come gioielli che si svelano d'improvviso agli occhi del visitatore attento.

Un fascino primordiale

L'escursione ora riprende con il superamento del gigantesco alveo che scende dalla Val S. Lorenzo e che ad ogni ciclo stagionale appare ridisegnato, nella propria effimera geografia, dalle acque torrentizie. Sulla destra idrografica si percorrono ancora terrazzamenti a boscaglia e pascolo, dove si ripresentano gli elementi arborei e arbustivi che hanno caratterizzato la fisionomia del paesaggio vegetale fin dal suo primo tratto. Si intensifica la presenza del pino silvestre, mentre nelle fumare detritiche radi popolamenti di salice ripaiolo evidenziano il perenne tentativo di colonizzazione vegetale di questo habitat estremo.

Infine si giunge alla grande convergenza delle valli Montanaia da sinistra, e Ciol de Mont da destra. Il paesaggio presenta un fascino primordiale e la luce, nei giorni sereni è abbacinante. Il Lago Meluzzo, imbonito dai sedimenti fluitati dalla Valle omonima e dalla boscaglia di salici è ridotto semplicemente a brevi ristagni stagionali. Sulle gigantesche colate detritiche formazioni pioniere di mugo, con larice, acero di monte, betulla, pino silvestre e salici, formano boscaglie impenetrabili. Il grande orto botanico naturale di Val Cimoliana, tuttavia, riserva ancora gradevoli sorprese. Sugli sfasciamenti consolidati non è raro osservare cespugli di rododendro peloso, mentre sulle ghiaie scoperte sono presenti la minuscola linaria alpina e l'aquilegia di Einsele. Sui lembi di prato tenacemente aggrappati alle ghiaie svettano invece le infio-

rescenze lineari del verbasco nero e quelle azzurre dell'erba viperina, su cui non è raro cogliere il volo della cedronella. Se poi si lascia brevemente la pista che, dopo il parcheggio auto, attraversa il solco detritico dello sbocco di Val Montanaia e ci si inoltra brevemente nel bosco rado di conifere, fino a raggiungere il piede della vicina parete, si potranno osservare la bellissima campanula gialla e il rododendro cistino; quest'ultimo è abbarbicato alle rocce del piede di versante, così come il ranno spaccasassi.

Infine alla meta

Si giunge infine alle falde del piccolo colle boscoso su cui è collocato il Rifugio Pordenone, meta dell'escursione e si può avere la sorpresa di osservare, a distanza ravvicinata, il grande corvo imperiale e la cincia mora, che vola tra le fronde dei pecci. Un ripido sentiero s'inerpica ora, brevemente, tra grandi pecci e faggi, offrendo la visione di rare fioriture di aquilegia scura e di splendide infiorescenze di genziana asclepiade, una visione che nei giorni della tarda estate allietta il visitatore, rendendogli più lieve l'ultima fatica.

Bibliografia

Scortegagna Ugo, Zanetti Michele, *Escursioni nel Parco Naturale delle Dolomiti Friulane*, Cierre Edizioni, Verona, 1995.

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

Arenaria di Huter
(*Arenaria huteri*)Scarpetta
di Venere
(*Cypripedium
calceolus*)

Catalogo floristico indicativo dell'escursione

Pos.	Nome comune	Nome scientifico	Note
1.	Abete bianco	<i>Abies alba</i>	Poco frequente
2.	Acer di monte	<i>Acer pseudoplatanus</i>	Frequente
3.	Aquilegia di Einsele	<i>Aquilegia einseleana</i>	Poco frequente, localizzata
4.	Aquilegia scura	<i>Aquilegia atrata</i>	Frequente
5.	Arenaria di Huter	<i>Arenaria huteri</i>	Poco frequente, localizzata. Endemismo delle Alpi orientali
6.	Betulla	<i>Betula pendula</i>	Frequente
7.	Campanula gialla	<i>Campanula thyrsoides</i>	Poco frequente
8.	Caprifoglio nero	<i>Lonicera nigra</i>	Poco frequente
9.	Carpino nero	<i>Ostrya carpinifolia</i>	Molto frequente
10.	Crespino	<i>Berberis vulgaris</i>	Poco frequente
11.	Dente di leone comune	<i>Leontodon hispidus</i>	Frequente
12.	Eliantemo maggiore	<i>Helianthemum nummularium</i>	Poco frequente
13.	Erba viperina	<i>Echium vulgare</i>	Frequente
14.	Faggio	<i>Fagus sylvatica</i>	Frequente
15.	Falsa canapa	<i>Eupatorium cannabinum</i>	Frequente localizzata
16.	Fiordaliso stoppinone	<i>Centaurea jacea</i>	Frequente
17.	Garofanino di Dodoneus	<i>Epilobium dodonaei</i>	Poco frequente, localizzata
18.	Genziana alata	<i>Gentiana utriculosa</i>	Frequente
19.	Genziana asclepiade	<i>Gentiana asclepiadea</i>	Poco frequente
20.	Ginestra spinosa	<i>Gemista germanica</i>	Poco frequente
21.	Larice	<i>Larix decidua</i>	Frequente
22.	Linaria alpina	<i>Linaria alpina</i>	Poco frequente, localizzata
23.	Manina rosea	<i>Gymnadenia conopsea</i>	Poco frequente
24.	Mugo	<i>Pinus mugo</i>	Molto frequente
25.	Nido d'uccello	<i>Neottia nidus-avis</i>	Poco frequente
26.	Nocciolo	<i>Corylus avellana</i>	Frequente
27.	Orchide macchiata	<i>Orchis maculata</i>	Frequente
28.	Ormino dei Pirenei	<i>Horminum pyrenaicum</i>	Frequente
29.	Peccio	<i>Picea abies</i>	Molto frequente
30.	Peverina tomentosa	<i>Cerastium tomentosum</i>	Poco frequente
31.	Piantaggine pelosa	<i>Plantago media</i>	Frequente
32.	Pino nero austriaco	<i>Pinus nigra var. austriaca</i>	Molto frequente
33.	Pino silvestre	<i>Pinus sylvestris</i>	Molto frequente
34.	Platantera comune	<i>Platanthera bifolia</i>	Poco frequente
35.	Poligala chiomata	<i>Polygala comosa</i>	Frequente
36.	Ranno spaccasassi	<i>Rhamnus pumila</i>	Poco frequente
37.	Ranuncolo comune	<i>Ranunculus acris</i>	Frequente
38.	Rododendro cistino	<i>Rhododamnus chamaecystus</i>	Poco frequente
39.	Rododendro peloso	<i>Rhododendron hirsutum</i>	Frequente
40.	Rosa alpina	<i>Rosa pendulina</i>	Poco frequente
41.	Salice ripaiolo	<i>Salix eleagnos</i>	Molto frequente
42.	Scarpetta di Venere	<i>Cypripedium calceolus</i>	Poco frequente

Catalogo floristico indicativo dell'escursione

Pos.	Nome comune	Nome scientifico	Note
43.	Sferracavallo comune	<i>Hippocrepis comosa</i>	Poco frequente
44.	Sorbo montano	<i>Sorbus aria</i>	Frequente
45.	Spirea cuneata	<i>Spiraea decumbens subsp. tomentosa</i>	Da poco frequente a frequente, ma localizzata. Endemismo regionale friulano
46.	Verbasco nero	<i>Verbascum nigrum</i>	Poco frequente

Legenda: le specie localizzate sono presenti in habitat specifici (es.: ghiaione, parete rocciosa, ecc.)

Catalogo faunistico indicativo dell'escursione

Pos.	Nome comune	Nome scientifico	Note
1.	Argynnis paphia	<i>Argynnis paphia</i>	Farfalla, frequente
2.	Cedronella	<i>Gonepteryx rhamni</i>	Farfalla, frequente
3.	Celastrina argolius	<i>Celastrina argolius</i>	Farfalla, poco frequente
4.	Cincia mora	<i>Parus ater</i>	Uccello, frequente
5.	Corvo imperiale	<i>Corvus corax</i>	Uccello, raro
6.	Ragno crociato	<i>Araneus diadematus</i>	Ragno, frequente



Cedronella (*Gonepteryx rhamni*) su fiori di erba viperina (*Echium vulgare*).

Scheda tecnica dell'escursione

Percorso: Cimolais - Rifugio Pordenone.

Dislivello: da m 670 a m 1249.

Lunghezza: circa 11 km di sola andata.

Tempo di percorrenza: circa 4 ore (escluse le soste tecniche e fotografiche).

Punti d'appoggio: bar e trattorie di Cimolais; agriturismo Casera Pian Pagnon; rifugio Pordenone.

Periodo consigliato: giugno-agosto.

Dotazione tecnica: abbigliamento consono alla stagione, scarponi da montagna, acqua, e apparecchio fotografico al seguito.

Controindicazioni: transito auto (anche se molto contenuto o nullo nei giorni infrasettimanali).

Le imponenti banconate calcaree a franapoggio della Cima dei Preti dalla Val Cimoliana.

Bruno DENTESANI

Dove osano le aquile, e anche più su

Gli uccelli delle alte quote nella nostra regione

Si dice che salire verso la cima delle montagne sia, dal punto di vista vegetazionale e faunistico, come muoversi verso il polo, cioè come andare verso latitudini superiori. Esistono, in effetti, alcune analogie tra la distribuzione delle specie vegetali e animali in queste situazioni, per così dire parallele, delle quote alpine e delle zone nordiche; le forme viventi ivi presenti hanno in comune almeno l'adattamento a climi freddi. È un paragone, questo, che però è forzatamente semplificato: le condizioni climatiche delle zone mon-

tuose sono, infatti, estremamente variabili da un versante all'altro, così come da una stagione all'altra e sono legate a differenti situazioni di insolazione, temperatura, durata del giorno e della notte. Gli esseri viventi che vivono sulle nostre montagne hanno una grande capacità di adattamento a escursioni termiche ampie e rapide, assomigliando di più, sotto questo aspetto, alla flora e alla fauna dei deserti.

Nell'ambito dell'avifauna alcune specie si sono mirabilmente adattate a vivere negli ambienti

culminali delle più alte montagne: parliamo, per la nostra regione, dei maggiori gruppi montuosi che vanno dal monte Cavallo a ovest fino alle Alpi Giulie occidentali a est. Oltre i 2000 m di quota da questi rilievi emergono spesso vaste zone rocciose, ricche di pareti verticali, guglie, ghiaioni e pietraie, inframezzate da piccoli tappeti erbosi e da nevai residui. Qui vogliamo fare un breve ritratto proprio delle specie ornitiche che vivono in questo ambiente prevalentemente rupestre e di tundra alpina durante tutto l'anno.



Monte Avanza, giugno 2011. Una pernice bianca (*Lagopus muta*) in abito estivo. Grazie alle mute questa specie riesce a mimetizzarsi molto bene in ogni stagione. Il nome friulano è franculin blanc; nel Vocabolario zoologico friulano di Giulio Andrea Pirona (1871) si dice che "Vive sulle cime dei monti e se ne uccide non di rado sul finire dell'autunno".



Gruppo del Canin, novembre 2010. La pernice bianca durante l'inverno prende il colore della neve. Le recenti variazioni climatiche, con l'aumento della temperatura media, stanno relegando questa specie a quote sempre più alte.

La pernice bianca

L'unica specie che abbiamo in comune con la tundra nordica è la pernice bianca (*Lagopus muta*), un uccello appartenente alla famiglia dei Tetraonidi che vive nelle regioni artiche più settentrionali e, a latitudini più basse, nelle zone di alta montagna oltre il limite degli alberi. È completamente bianca durante l'inverno (solo il maschio mantiene una caruncola rossa sopra l'occhio e una redine nera tra l'occhio e il becco), mentre nelle altre stagioni diventa scura a causa di una complessa muta che le fa indossare un abito screziato grigio e marrone, con esclusione delle ali che restano bianche. Nel suo ambiente e nelle diverse stagioni è quasi sempre estremamente mimetica e ci si accorge della sua presenza solo quando frulla improvvisamente con volo potente, o quando emette il suo verso rauco

udibile anche a buona distanza. Un altro segno importante della presenza è dato dalle impronte sulla neve delle quattro dita piumate (il suo nome scientifico, *Lagopus*, significa 'piede di lepre'). È una specie che, negli ultimi tempi, ha avuto un evidente declino numerico per una serie di motivi fra i quali, determinanti, i cambiamenti climatici che la relegano a quote sempre maggiori. La pernice bianca, infatti, è attrezzata per vivere in ambienti freddi e nevosi e mal sopporta gli aumenti della temperatura media che hanno caratterizzato gli ultimi decenni. Fino al secolo scorso nella nostra regione nidificava a partire dai 1600 m di

quota, mentre oggi in questa fase è relegata quasi dovunque oltre i 2000 m, con una drastica diminuzione del territorio utile. Quando nel periodo tardo estivo tende a salire alle massime quote, la si può incontrare quasi solo verso la cima dei maggiori gruppi montuosi. Durante la cattiva stagione si può spostare sui versanti esposti a sud nei periodi di forte innevamento. È prevalentemente vegetariana, nutrendosi di gemme, frutti e foglie delle essenze vegetali che crescono alle alte quote; solo i pulcini si nutrono di insetti, ragni e piccole lumache poiché necessitano di una dieta più proteica nella prima fase della vita

Il Montasio, con i suoi 2753 m, è una delle più alte cime della regione. Al di là del roccione sommitale sprofonda per più di mille metri nella Clapadorie, un abisso di roccia dove solo i nostri "magnifici cinque" (pernice bianca, sordone, picchio muraiolo, gracchio, fringuello alpino) riescono a vivere permanentemente anche durante la cattiva stagione. Fanno loro compagnia camosci e stambecchi.



Monte Avanza, ottobre 2010. Questo sordone (*Prunella collaris*) si riposa sul Gesù bambino della statua di bronzo della Madonna di Passo Sesis. Il nome del genere, *Prunella*, probabilmente è dovuto al colore del piumaggio sul dorso che ricorda quello di una prugna. Il nome specifico, *collaris*, è dovuto al collo chiazzato di bianco che risalta sul resto del corpo, bruno o rossiccio. La denominazione italiana, sordone, è forse dovuta al fatto che canta in sordina; un'altra spiegazione è che si lascia avvicinare dall'uomo come se fosse sordo.

Il sordone

Un'altra specie legata alle zone di altitudine è il sordone (*Prunella collaris*). È un passeriforme grande poco meno di un tordo, appartiene alla famiglia dei Prunellidi, la stessa della più comune Passera scopaiola, cui assomiglia per la colorazione ardesia del piumaggio. Si distingue, però, da quest'ultima per esigenze ecologiche completamente differenti: è strettamente legato, infatti, alle zone di altitudine oltre il limite della vegetazione cespugliosa. Abita tipicamente le pareti rocciose, gli alti ghiaioni, le pietraie, le valli nivali e le alte praterie con rocce affioranti, dove nidifica e dove si mimetizza perfettamente fra i sassi e i ciuffi d'erba. Il suo comportamento elusivo viene meno dopo il periodo riproduttivo, quando si riunisce in piccoli gruppi che vagano tra le rocce e i ghiaioni emettendo un

verso che suona come un *ciriup-ciriup*. Si nutre di una gran varietà di semi, gemme, bacche, ma anche di animali come ragni, insetti, molluschi e larve di vario genere soprattutto in periodo riproduttivo. Durante la stagione fredda, pur permanendo sempre nelle vicinanze dei territori estivi tende ad effettuare erratismi verticali che lo portano, negli inverni più freddi, fino al fondovalle. Come il fringuello alpino e il gracchio alpino, durante l'inverno si accosta spesso ai rifugi e alle stazioni scistiche di alta quota per ottenere qualche vantaggio dalla presenza umana. Questa specie è presente sulle alte montagne dell'Europa meridionale e del Marocco: nella nostra regione è ben distribuita sui principali gruppi montuosi e, durante l'estate, spesso fa compagnia agli escursionisti fin sopra le più alte vette.



Monte Pal Piccolo, novembre 2010. Il picchio muraiolo (*Tichodroma muraria*) passa tutta la vita sulle pareti strapiombanti a cui si aggrappa con le lunghe unghie appuntite alla ricerca di piccoli ragni e insetti. Il nome del genere, *Tichodroma*, viene dal greco e significa, pressapoco, 'che corre sui muri'. Con l'aggettivo *muraria*, che indica la specie, si ha così una forma tautologica. Il nome friulano è *ragnâr* e, in effetti, così lo spiega il *Vocabolario zoologico friulano* di Giulio Andrea Pirona (1871): "Uccello di passaggio, che in aprile e maggio si fa vedere qualche volta arrampicantesi sui muri vecchi, in cerca di ragni dei quali si ciba".

Il picchio muraiolo

Fra le specie "rupicole", quella a cui maggiormente si addice questo aggettivo è sicuramente il picchio muraiolo (*Tichodroma muraria*): esso trascorre buona parte della vita abbarbicato a pareti strapiombanti, circondate da burroni e da visioni dantesche di luoghi senza fondo. Solo i rocciatori frequentano gli ambienti congeniali a questa specie, ma generalmente non lo vedono, giustamente impegnati a guardare dove mettono le mani e i piedi.



Monte Pal Piccolo, novembre 2010. Il picchio muraiolo si osserva molto raramente: i rocciatori che frequentano il suo ambiente devono badare soprattutto a dove mettono mani e piedi!

Visto da una certa distanza, più che a un uccello assomiglia a una farfalla dalle ali color rosso-carminio. Questo uccellino, dalle dimensioni di un passero, si arrampica sfarfallando sulla roccia e si muove abbarbicandosi alle più lievi sporgenze con unghie sottili, ma efficienti, alla ricerca di ragni, insetti e loro larve che cattura con il sottile becco incurvato. Ogni tanto si fa cadere dall'alto ad ali chiuse, poi si blocca aprendole con uno scatto leggero e riprende a salire da un altro punto della parete. Nidifica nelle fessure delle pareti verticali a grande altezza dalla base, generalmente in zone ombreggiate e umide. Questa specie, mentre nelle stagioni calde ricerca le pareti esposte a nord fino ad alta quota, durante i periodi freddi predilige le rocce soleggiate e, in erratismo, può scendere fino al fondovalle ed anche in pianura dove è stato osservato su scogliere lacustri e marine, su alcuni manufatti come ponti e dighe e perfino su vecchie torri o antiche costruzioni di centri abitati. La diffusione di questo "picchio", che

con i veri picchi non ha niente da spartire assomigliando semmai a un rampichino, riguarda tutti i più importanti sistemi montuosi dell'Europa e dell'Asia a latitudini centro-meridionali. Nella nostra regione si può osservare solo andando a cercare con attenzione e scrutando con un binocolo le pareti verticali, sulle rocce delle montagne più alte durante l'estate, oppure anche a quote più basse durante i periodi freddi, soprattutto nei canyon come la Val Cellina o la forra del torrente Vinadia, oppure nelle grandi cave di roccia abbandonate.

Il gracchio alpino

Un'altra specie tipica delle alte quote è il gracchio alpino (*Pyrrochorax graculus*), un corvide leggero e snello, completamente nero nel piumaggio con il becco giallo e le zampe rosse: è inconfondibile. Gli unici corvidi neri che possono condividere gli stessi ambienti sono il corvo imperiale (*Corvus corax*), molto più grande e pesante, oppure la cornacchia nera (*Corvus corone*), più

Passo degli Scalini, ottobre 2010. Gregario in tutte le fasi della vita, riunito in gruppi schiamazzanti il gracchio passa ore in volo.



Gruppo del Montasio, novembre 2011. Un gracchio (*Pyrrochorax graculus*) osserva il panorama circostante prima di lanciarsi nel vuoto.



Rifugio Calvi, giugno 2011. Come tutti i corvidi il gracchio alpino è un opportunista: in questo caso si alimenta nel pollaio di un rifugio.

grande e presente solamente nei fondovalle alpini. In volo è un giocoliere, la sua leggerezza gli permette di compiere dislivelli di migliaia di metri in pochissimi minuti: dalle più alte quote si può lasciar cadere come un proiettile a folle velocità per poi riprendere quota facendosi trasportare come una piuma da una leggera brezza ascendente. Compie queste evoluzioni quasi sempre collettivamente (è di natura gregaria in



Monte Canin, ottobre 2010. Il fringuello alpino (*Montifringilla nivalis*) vive esclusivamente in alta montagna e nidifica fino nei pressi delle più alte cime. Durante il periodo riproduttivo il becco diventa di colore nero e i colori del piumaggio si accentuano. *Montifringilla* significa 'fringuello di montagna', caratteristica ulteriormente accentuata dall'aggettivo *nivalis* 'della neve' che è il nome specifico.

tutte le fasi della vita) e spesso si possono osservare fin da lontano le “nuvole” di gracchi che procedono a spirale e udire i loro versi fischianti. Talvolta questi gruppi accompagnano il volo dell’aquila reale divertendosi a disturbarla. È una presenza quasi costante durante le escursioni in montagna e spesso sulle creste rocciose si avvicina a pochi metri dagli alpinisti che fanno merenda, aspirando a qualche briciola di pane o formaggio. Come tutti i corvidi ha saputo trarre grande vantaggio dalla presenza umana ed in particolare frequenta abitualmente gli immondezzai delle stazioni turistiche. In alcune situazioni invernali difficili può frequentare i fondovalle con erratismi giornalieri dove sfrutta varie situazioni: il suo spettro alimentare infatti è molto vario e comprende bacche, frutti, insetti e altri invertebrati, uova, rifiuti

alimentari di vario genere. Questa specie è distribuita alle latitudini centro-meridionali sulle alte montagne dall’Europa alla Cina e del Marocco. Nella regione Friuli Venezia Giulia la ritroviamo su tutti i gruppi montuosi principali dove nidifica, spesso colonialmente, in luoghi inaccessibili di pareti strapiombanti.

Il fringuello alpino

Il fringuello alpino (*Montifringilla nivalis*), nonostante il suo nome, è parente prossimo dei passeri con i quali condivide l’abitudine di nidificare nelle cavità, siano esse presenti nelle rocce o nelle costruzioni di alta montagna come i rifugi o i bivacchi. In assoluto sulle Alpi è il passeriforme che si può riprodurre alle più alte quote: in Valle d’Aosta è stato visto imbeccare i pulcini a 3650 m di altitudine. Quando è posato assomiglia a un fringuello con una colorazione che va dal grigio al marrone, ma quando vola sono distintive le remiganti bianche e nere e le timoniere bianche: gli stormi che vagano da una roccia a un ghiaione o a un nevaio ricordano i fiocchi di neve. Si riproduce molto presto, costruendo il nido già dal mese di marzo. Successivamente questa specie diventa gregaria e in gruppi di varia entità frequenta dapprima le massime quote di altitudine, poi avvicinandosi la cattiva stagione può diventare erratico verso quote più basse e solo eccezionalmente, se l’inverno è particolarmente freddo, scendere sotto i 1500 m. È diffuso nei principali

gruppi montuosi di Europa e Asia a latitudini centro-meridionali. Nella nostra regione, mai numeroso, è stabilmente insediato nei gruppi montuosi più alti: in particolare durante l’estate è relegato alle zone rocciose estreme. È più facile osservarlo durante l’inverno nei pressi dei centri sciistici di alta quota dove diventa confidente e approfitta talvolta dei rifiuti alimentari abbandonati dall’uomo. Si nutre di semi e altri materiali vegetali; durante la riproduzione ricerca anche insetti e ragni che spesso emergono sulla superficie allo scioglimento della neve.

Rapaci di alta quota

Negli ambienti di alta montagna si possono osservare di frequente anche grandi rapaci come l’aquila reale (*Aquila chrysaetos*) e il grifone (*Gyps fulvus*), ma questi non nidificano a grandi altezze, bensì al di sotto del limite degli alberi: essi utilizzano le praterie alpine e le rocce sommitali solo per la caccia e per il riposo, attività che svolgono anche a quote più basse, se non addirittura in pianura. Altre specie come il gheppio (*Falco tinnunculus*) e il corvo imperiale (*Corvus corax*) possono sì nidificare in questi ambienti, ma nella nostra regione sono quasi ubiquitari e si possono trovare in ogni stagione anche in diversi ambienti della collina e della pianura.

Lessinia, febbraio 2013. Gli stormi di fringuelli alpini (sullo sfondo) durante l’inverno assomigliano a fiocchi di neve.



Morale

Anche per gli uccelli, come per tutti gli esseri viventi, il riscaldamento globale della terra, fatto ormai incontrovertibile e documentato dalla scienza, costituisce un fenomeno incombente i cui effetti si fanno già sentire. Gli studi sull'avifauna hanno portato a risultati eclatanti. Gli uccelli migratori sono le specie che maggiormente risentono del cosiddetto *global warming*. Ad esempio i migratori di medio e breve raggio tendono a partire in ritardo verso i quartieri invernali e ad anticipare il ritorno primaverile, oppure addirittura a non muoversi più dagli areali riproduttivi. Ovviamente sono comportamenti tendenziali che hanno cicli in continuo divenire. I migratori lunghi, che sincronizzano il loro ritorno primaverile con un momento di picco nella disponibilità del cibo favorevole alla loro riproduzione, possono arrivare in ritardo nei luoghi della riproduzione rispetto

Monte Volaia, luglio 2014. L'aquila reale (*Aquila chrysaetos*) non nidifica alle quote più alte; generalmente si insedia al di sotto del limite degli alberi e frequenta le alte praterie e le pareti rocciose solo per la caccia o per il riposo. Il nome specifico *chrysaetos* viene dal greco e significa 'aquila d'oro', dove l'oro, si sa, è il re dei metalli: più "reale" di così...

ai momenti di abbondanza: se si nutrono di larve di certi insetti ad esempio, questi possono aver anticipato lo sfarfallamento a causa dell'aumento precoce della temperatura.

In generale l'impatto del riscaldamento globale produce anche una perdita di *habitat* per moltissime specie: ad esempio per quelle che vivono nelle zone artiche, adattate a vivere alle condizioni di freddo delle alte latitudini. Sarà difficile per queste muoversi sempre più a nord per adattarsi a questi cambiamenti se questi non cesseranno: il gufo delle nevi potrà effettuare solo limitati spostamenti, ma quando la tundra gelida non esisterà più, anch'esso si sarà estinto. Una situazione analoga si sta presentando nei

territori di alta quota in cui le specie si stanno muovendo verso l'alto alla ricerca di condizioni ideali. È, come abbiamo visto, il caso della pernice bianca, ma probabilmente anche del fringuello alpino, sempre più difficile da osservare sulle Alpi orientali, e delle altre specie che in migliaia di anni si sono adattate a questo ambiente che, per quanto difficile, è pur sempre la loro casa.

Bibliografia

Brichetti P., Fracasso G., *Ornitologia Italiana*, vol. 1-9, edizioni Alberto Perdisa, Bologna, 2006 - 2010.

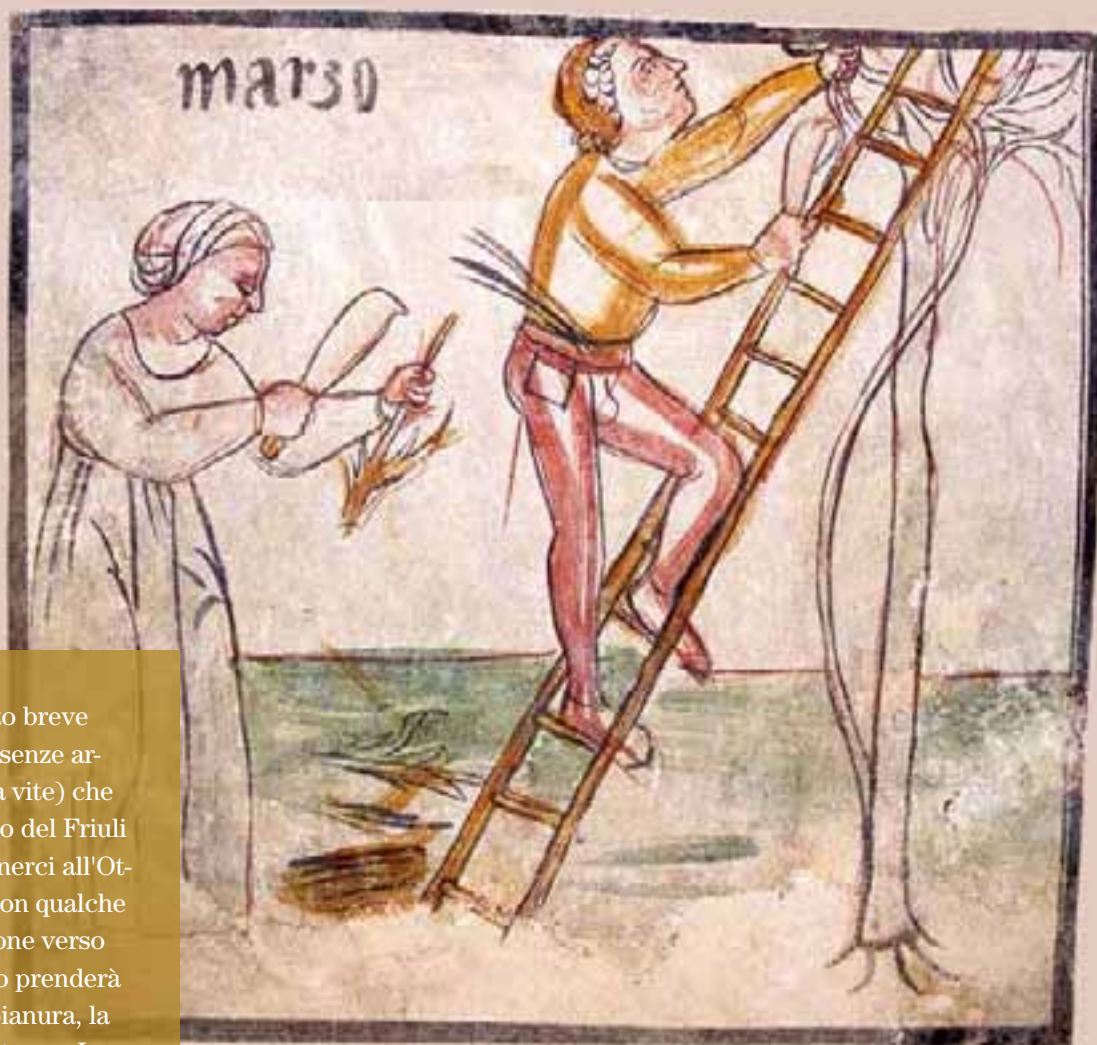
Dentesani B., *Uccelli del Friuli Venezia Giulia*, editrice CO.EL., Udine, 2011.

Dentesani B., *Uccelli del Friuli Venezia Giulia*, parte seconda, editrice CO.EL., Udine, 2013.

Newton I., *Bird migration*, Collins, London, 2010.

Enos COSTANTINI

Viticoltura e frutticoltura nel paesaggio agrario del Friuli



N

Nell'economia di questo breve scritto dedicato alle essenze arboree (vi includiamo la vite) che hanno fatto il paesaggio del Friuli siamo costretti ad attenerci all'Ottocento (XIX secolo) con qualche cenno alla sua evoluzione verso il Novecento. Lo scritto prenderà in esame tre fasce: la pianura, la pedemontana e la montagna. Le Valli del Natisone, area montana, hanno un clima intermedio fra quello, piuttosto severo, della montagna (Carnia, Canale del Ferro) e quello più dolce, in talune plaghe quasi mediterraneo, della collina orientale.

Marzo nel ciclo dei mesi (XV sec.) che si trova nella chiesa di San Pietro in Magredis (comune di Povoletto). Nelle immagini medievali la vite compare sempre maritata ad un tutore vivo, ma non emerge la classica "piantata" con i tralci tirati a festoni tra albero e albero. Pare, invece, che l'ampelidacea possa dare libero sfogo al proprio portamento lianoso sulla chioma dell'albero. La donna sulla sinistra sta quasi sicuramente preparando "ràsoli", cioè talee per un nuovo impianto. Prima dell'innesto, la cui generalizzazione è dovuta alla fillossera, era questo il metodo più diffuso di moltiplicazione della vite.



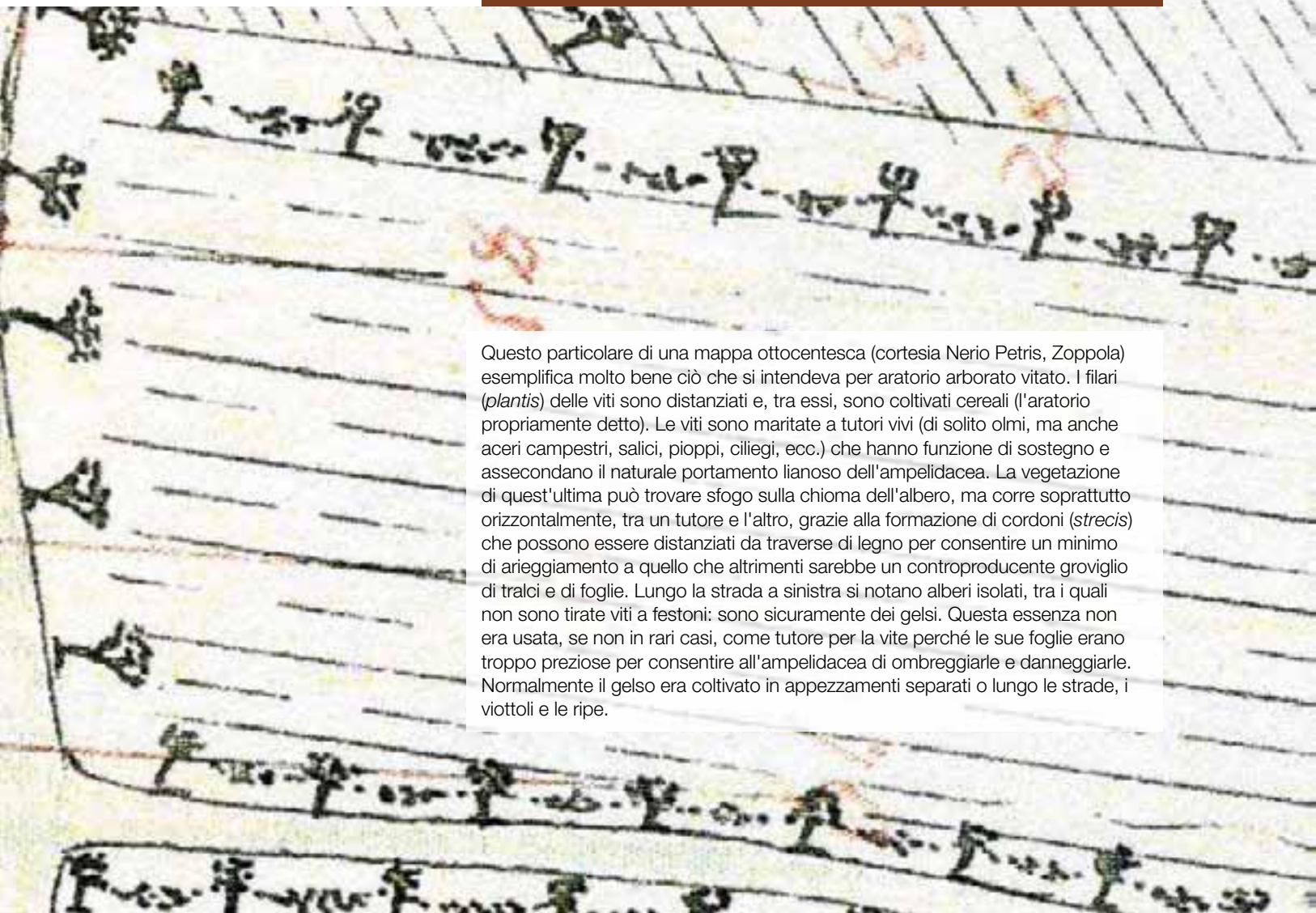
Il paesaggio intensamente arborato a *Ruvignans / Rubignacco* presso *Civdale* in una mappa del 1899. Cortesia Claudio Mattaloni.

Pianura

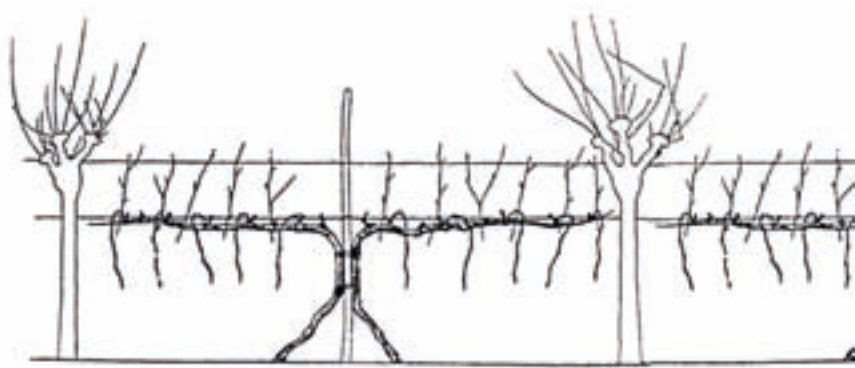
La pianura era intensamente vitata, ma non con i vigneti specializzati che, seppur a macchia di leopardo, oggi hanno un certo impatto visivo, bensì con la classica "piantata" (in friulano *plante*). Come è noto si trattava di filari di viti maritate a tutori vivi (prevalentemente olmo, ma anche acero, pioppo, salice e, raramente, ciliegio) fra i quali era compreso il seminativo (cereali in rotazione: frumento, mais di primo raccolto, mais cinquantino, segala, sorgo, avena, talora consociati con leguminose o intercalati con le medesime).



Ex voto del santuario di sant'Antonio a Gemona del Friuli dipinto nell'anno 1867. Si nota la classica "piantata" con le viti maritate ad alberi e tirate a festoni tra questi ultimi tramite cordoni permanenti o trecce di tralci tenute "aperte" da distanziatori di legno. Le foglie degli alberi erano destinate al bestiame e i residui di potatura, tanto delle viti che degli alberi, erano per il focolare domestico. Uno dei motivi per cui si ricorreva ai tutori vivi era la carenza di legname, continuamente sottolineata dal proliferare di furti di pali, paletti e pertiche, usati come coadiuvanti nel sostegno della massa vegetativa o per indirizzare piante giovani.



Questo particolare di una mappa ottocentesca (cortesia Nerio Petris, Zoppola) esemplifica molto bene ciò che si intendeva per aratorio arborato vitato. I filari (*plantis*) delle viti sono distanziati e, tra essi, sono coltivati cereali (l'aratorio propriamente detto). Le viti sono maritate a tutori vivi (di solito olmi, ma anche aceri campestri, salici, pioppi, ciliegi, ecc.) che hanno funzione di sostegno e assecondano il naturale portamento lianoso dell'ampelidacea. La vegetazione di quest'ultima può trovare sfogo sulla chioma dell'albero, ma corre soprattutto orizzontalmente, tra un tutore e l'altro, grazie alla formazione di cordoni (*strecis*) che possono essere distanziati da traverse di legno per consentire un minimo di arieggiamento a quello che altrimenti sarebbe un controproducente groviglio di tralci e di foglie. Lungo la strada a sinistra si notano alberi isolati, tra i quali non sono tirate viti a festoni: sono sicuramente dei gelsi. Questa essenza non era usata, se non in rari casi, come tutore per la vite perché le sue foglie erano troppo preziose per consentire all'ampelidacea di ombreggiarle e danneggiarle. Normalmente il gelso era coltivato in appezzamenti separati o lungo le strade, i viottoli e le ripe.



Queste due figure esemplificano il passaggio dalla tipica alberata, la cui origine risale alla notte dei tempi, al filare di viti consociate col gelso che, iniziato sul finire dell'Ottocento, ha avuto la massima espansione nella prima metà del Novecento per essere soppiantato dal vigneto specializzato. Nella prima figura si può notare come ad ogni tutore vivo siano affidate più viti (di solito tre, ma potevano essere anche di più e un osservatore dell'Ottocento non ha mancato di sottolineare ironicamente come si piantassero in numero dispari per tenere lontani gli influssi stregoneschi). I tralci si prolungano, intrecciandosi, tra un albero e l'altro. Fra i tutori vivi molti davano la preferenza all'acero campestre perché il profondo apparato radicale di cui è dotato non sarebbe entrato in competizione con quello delle viti. Anche il sottofilare era occupato dalle coltivazioni erbacee dell'interfilare. La piantata non ospitava una sola varietà di vite, ma era una collezione di svariati vitigni. Nella seconda immagine l'albero è il gelso che, però, non ha la funzione di sostenere le viti. Queste si legano al palo secco che si trova a tre metri dal gelso (vi erano sei metri di distanza fra gelso e gelso) e sono allevate a cordone, come in questo caso, o alla "cappuccina", entrambi metodi ritenuti innovativi nell'Ottocento. Due fili di ferro e dei rami secchi (*rocjis*) disposti fra i medesimi aiutano a sostenere e indirizzare la vegetazione. Il filo di ferro è di introduzione piuttosto recente, si ritiene non prima degli anni Trenta del secolo scorso. In precedenza si utilizzavano delle pertichette disposte orizzontalmente.

Per dare un'idea quantitativa: nella bassa pianura, quella situata sotto la linea delle risorgive e quindi più ricca d'acque, il cosiddetto aratorio arborato vitato, voce che ricorre nei catasti (= seminativo intercalato dai filari di viti maritate), assommava al 72 % dell'intero aratorio, il rimanente 28 % essendo formato dall'arativo semplice o "nudo" (= senza alberi e viti). L'incidenza dell'aratorio totale (nudo + arborato vitato) sulla superficie complessiva era del 38 % e quella dell'aratorio arborato vitato rappresentava il 27 % del totale. Una percentuale significativa che ha lasciato tracce nella iconografia e nella prosa, con descrizioni a volte ispirate dall'estetica, altre da freddi calcoli sulla economicità di questo sistema colturale ferocemente avversato dai possidenti più "illuminati" (la specializzazione aveva allora tutti i connotati di una rivoluzione

agronomica, ma i rapporti di produzione, di cui i benpensanti non tenevano conto, le erano di freno). Per l'alta pianura non è stata fatta un'indagine completa, ma l'incidenza dell'aratorio arborato vitato dovette essere del tutto simile (così almeno ci risulta da alcuni comuni presi a campione), anche se i terreni fra la linea delle risorgive e la fascia pedemontana sono completamente diversi (ricchi di scheletro, le cosiddette "grave", e più o meno ferrettizzati, di minor potenza e maggiormente soggetti alla siccità). In effetti, ciò che favoriva questo sistema colturale non erano le condizioni pedoclimatiche bensì quelle sociali dettate dai rapporti di produzione (vino e frumento per il pagamento degli affitti, cereali estivi per la sussistenza della famiglia, legna degli alberi altrimenti irripetibile in loco, ecc.). Nell'alta pianura compaiono an-

che l'aratorio moronato (= con gelsi) e l'aratorio vitato moronato. Quest'ultimo, presente su superfici minime nel 1826 (data della stesura degli Atti preparatori del catasto austriaco), doveva poi generalizzarsi, seppur evolvendosi verso una consociazione con la vite piuttosto che detenere il ruolo di tutore vivo. I filari di viti consociati col gelso, sempre intercalati dal seminativo a cereali, hanno caratterizzato le campagne friulane per tutta la prima metà del Novecento. Negli anni Sessanta si è diffusa prepotentemente la coltura specializzata della vite con tutori in legno o cemento e il paesaggio è completamente mutato. Appezamenti interi dedicati all'ampelidacea, inseriti in plaghe per il resto coltivate praticamente solo a mais, hanno un impatto visivo completamente diverso, e il nuovo metodo di allevamento della vite detto "Casarsa" ha reso ancor più



Viti allevate alla cappuccina fra due gelsi con palo intermedio che ha funzione coadiuvante, soprattutto nel sostenere i quattro fili di ferro. Filari come questo, con viti allevate alla cappuccina o a cordone, sono ancora visibili qua e là nella pianura friulana, testimoni di una policoltura (vite, gelso, colture erbacee) che ha lasciato il posto alle monoculture (vite e mais).

evidente il cambiamento.

Per quanto concerne la frutticoltura le attestazioni sono quasi assenti, limitandosi spesso alle citazioni di frutti serviti durante banchetti in situazioni non ordinarie. Possiamo dedurre che gli alberi da frutta fossero confinati, assieme alle uve da tavola, nei ben custoditi broli delle famiglie più abbienti. Non escludiamo che si trovassero, in numero esiguo e sempre per l'autoconsumo, nei "bearzi" delle famiglie contadine. L'incidenza economica della frutticoltura in pianura fu comunque del tutto trascurabile fino all'avvento, nel Novecento, della frutticoltura specializzata (ad es. pesco a Fiumicello e melo nell'alta pianura dei magredi bonificati).

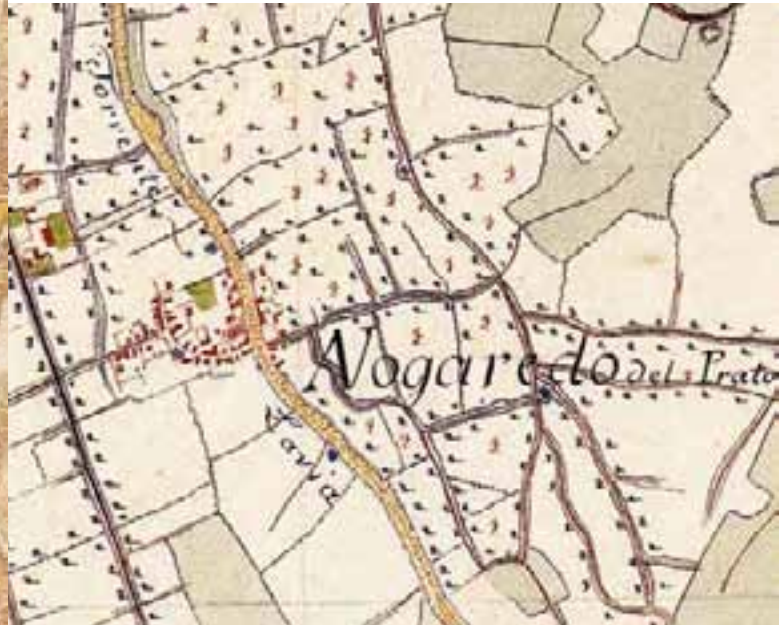
Fascia pedemontana

Comprendiamo qui tutta la fascia di territorio che va da Caneva fino al Collio, facendovi rientrare le colline eoceniche e quelle moreniche. Il vecchio sistema dell'alberata è stato abbandonato prima nella pedemontana e in collina che in pianura: sui rilievi la presenza del bosco rendeva disponibile il legname per il palo secco e per le pertichette che, disposte orizzontalmente, sostenevano la vegetazione. I sistemi di allevamento erano diversi a seconda dell'ambiente pedoclimatico e a seconda dello spazio che si voleva dare al prato o ai cereali consociati. Dove le pendenze erano accentuate si sistemava il terreno a "banchine" ciglionate (= con ripe inerbite)

Mele di una varietà locale a Castelnuovo (pedemontana occidentale). Queste pendici, fortemente antropizzate fino agli anni Sessanta del secolo scorso, sono ora quasi completamente lasciate alla vegetazione spontanea. In questo comune la frutticoltura familiare era incentivata dai guadagni ottenuti grazie ad una ben organizzata commercializzazione verso le città.



Frutteto in stato di abbandono nel Maniaghese (pedemontana occidentale). I muri di cinta, costruiti a scopo deterrente e per segnare la proprietà, erano l'ossatura di paesaggi che già si stavano degradando quando il terremoto del 1976 ha inferto loro un colpo mortale. Erano elementi solo apparentemente abiotici in quanto ospitavano una specifica flora e fauna, contribuendo così alla biodiversità e agli equilibri fra esseri viventi. Fotografia di Dante Silvestrin.



Nella *Kriegskarte* del barone von Zach, redatta verso la fine del Settecento, si può notare come in questa plaga del Friuli Occidentale, situata in destra orografica del Tagliamento (alla destra di chi guarda), nelle immediate vicinanze del fiume, prevalga largamente il seminativo arborato vitato. I terreni, situati su alluvioni recenti (grave), sono relativamente più adatti alla vite che ai cereali. Il resto del territorio, in colore olivastro uniforme è lasciato al prato naturale. Grazie all'irrigazione quest'area è ora fertile di mais, di vigne, di frutteti (melo) e di vivai di barbatelle: è il paesaggio della specializzazione.

La *Kriegskarte* del barone von Zach, stilata alla fine del Settecento, ci dà un'idea abbastanza precisa del paesaggio agrario di pianura come era all'epoca. Le aree color grigioverde tenue sono a prato, quelle in color *beige* chiaro sono gli aratorii. Di questi buona parte è ad aratorio arborato o arborato vitato. Le viti maritate sono indicate con un segno grafico color rossomarrone che ne indica l'attorcigliamento attorno all'albero (olmo, acero). Gli alberi singoli, sicuramente gelsi, sono disposti prevalentemente lungo le strade e i viottoli. Gli appezzamenti vitati sono sempre più prossimi all'abitato perché bisognosi di maggiori cure e per un miglior controllo.

con onerosi lavori di movimento terra; si creava, così, quel paesaggio dato da filari a cavalcapoggio (più raramente a spina o a girapoggio) che tuttora caratterizza le aree in cui la viticoltura si è evoluta verso moderne forme di specializzazione.

La pedemontana era anche l'area del castagno. Questo poteva essere consociato al prato in forme isolate, ma spesso formava dei castagneti piuttosto fitti, condotti in modo che oggi si direbbe "razionale" (moltiplicazione per innesto delle varietà ritenute più pregiate, attenta pulizia della cortica sottochioma, ecc.). L'importanza alimentare dei frutti raccolti

scaturisce da frasi raccolte presso informatrici anziane le quali insistevano nel dire che "con le castagne abbiamo allevato i *fruts* (= i figli)". In realtà più che "allevato" spesso dicevano "salvato" i figli. In alcune plaghe, come il Tarcentino e le Valli del Natisone, il castagno era fonte di sussistenza sia diretta che indiretta in quanto dava luogo a diffuse forme di baratto con la pianura (scambio di castagne con mais). Si hanno testimonianze, anche ottocentesche, di castagneti condotti a ceduo per la produzione di pali e paletti (per costruzioni e per la viticoltura). Ciò è ben documentato pure per la collina morenica e i toponimi

che hanno per base "castagneto" scendono fin nell'alta pianura.

La fine del castagno, in Friuli come altrove, è stata decretata dall'arrivo del cancro americano negli anni Quaranta del secolo scorso e dall'abbandono della montagna generalizzatosi pochi anni dopo.

La pedemontana è stata anche sede di una frutticoltura da reddito. Per il ciliegio, sempre allevato a pieno vento, consociato al prato o alla vite, ricordiamo il Tarcentino e il Collio. Tanto a Tarcento che a Cormòns, capitale del Collio, si tenevano rinomati e frequentati mercati di questo delizioso frutto che, in quanti-



Trattamenti di fine inverno a ciliegi nell'alto Tarcentino (primi anni Sessanta del Novecento). Queste piante da frutto, condotte senza criteri razionali, si trovavano disperse sui prati, in prossimità di campetti coltivati a patate, fagioli e mais da polenta. Fotografia Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.



tà consistenti, prendeva la via dell'Austria. La coltivazione è andata via via perdendo d'importanza per divenire pressoché trascurabile con gli anni Sessanta del secolo scorso. Si mantiene però ancora vivace nella parte del Collio che ora fa parte della Repubblica di Slovenia. Sempre per il Collio dobbiamo mentovare altre drupacee, tuttora presenti, anche se non con i fasti di un tempo, come il pesco, l'albicocco e il susino (quest'ultimo secondo solo al ciliegio come importanza economica). Hanno perso completamente d'importanza il nocciolo e il fico.

Il pesco ha avuto un momento di fortuna nella prima metà del Novecento nell'area di Rodda (Valli del Natisone) che gli era particolarmente congeniale.

Le pomacee hanno fatto parlare di sé nella pedemontana occidentale e non si è ancora spenta la fama delle mele di Fanna che, nell'Ottocento, prendevano la via anche di alcuni mercati esteri. Si trattava quasi sempre di meli associati al prato, i cui discendenti hanno ancora un certo impatto visivo, testimoniando, anche se semisoffocati dalla vegetazione spontanea, un grande passato.

La zona di Castelnovo, invece, si è trovata impegnata nella frutticoltura da reddito nella prima metà del Novecento, soprattutto grazie alle capacità commerciali di alcuni suoi abitanti che, coi mezzi dell'epoca, riuscivano a raggiungere le più vicine città. Anche in questo caso si trattava di alberi da frutto consociati al prato o alla vite.

Lo stesso possiamo dire per il Ci-

vidalese, area a più forte vocazione viticola, in cui vi era una certa produzione di frutta indirizzata ai mercati di Udine e Cividale. Nell'area collinare e pedecollinare gli alberi da frutta erano associati alla vite o si trovavano nei pressi delle abitazioni; la produzione era limitata dalle capacità di trasporto (cesti e gerle sempre "a dorso di donna") e dalla conservabilità. Si è notato che nei pressi dei mercati le varietà coltivate erano più precoci e meno conservabili, mentre man mano che ci allontanava dai medesimi diventavano più tardive e sui rilievi più elevati e più distanti (Valli del Natisone) erano tardive e da serbo (la Zeuka, tipica varietà di queste Valli, si conservava fino a primavera e veniva scambiata col mais della pianura).



Gemona del Friuli, adagiata su un conoide di deiezione, poteva vantare un paesaggio pittoresco, dato da un intercalarsi di muri, filari di viti, alberi da frutta e gelsi. Pur subendo variazioni nel corso dei secoli tale paesaggio è durato fino al terremoto del 1976. In questa immagine settecentesca si nota molto bene come, all'esterno delle mura difensive della cittadina, vi siano colture intensive di cui il disegnatore ha fatto emergere solo gli alberi, ma si sarà trattato di "piantate" con tutori vivi, tra le quali trovavano spazio cereali, leguminose e ortaggi. La fitta rete di muri, che si erge a difesa dai furti, giocava anche un ruolo positivo sul microclima fungendo da ostacolo ai freddi venti di tramontana. Da Liruti G. G., *Notizie di Gemona antica città del Friuli*, Venezia, 1771.

Montagna

La montagna friulana è troppo fredda per ospitare la vite e il castagno (per quest'ultimo fanno eccezione le Valli del Natisone), mentre ha dimostrato buone potenzialità per le pomacee soprattutto in Carnia (qui anche il noce) e nelle Valli del Natisone. In Carnia era presente, ed in parte è conservata, tutta una gamma di varietà ben acclimatate in un ambiente difficile dovuto sia alle basse temperature che all'alta umidità. Si ritiene che molte di queste varietà fossero di origine straniera quivi portate, forse già dal Seicento, dagli emigranti che tornavano dall'Europa centrale e orientale. Facciamo d'altro canto osservare come nel catalogo dello Stabilimento agro-orticolo di Udine, diffuso nel 1864, vi fossero ben 35

varietà di melo (numerose le renette) e 30 di pero, nessuna delle quali locale, alcune italiane e in maggioranza francesi. In Carnia, e ciò è ben documentato da vecchie fotografie, le pomacee, allevate a vaso o a piramide, sempre impalcate alte, erano in consociazione col prato, normalmente negli immediati dintorni dei villaggi e spesso in prossimità delle abitazioni. Sono ancora visibili vecchi esemplari delle medesime, in stato di abbandono, col tronco ricoperto da licheni e rami deperienti. Il panorama varietale era quanto mai ricco e variegato, con epoche di raccolta assai differenziate (varietà precocissime e precoci solitamente per il consumo immediato, tardive da serbo) e con una forte specializzazione circa l'utilizzo (da consumo fresco, da cuocere al

forno, da cuocere a bagnomaria, da dolci, da sidro...). L'assenza dell'uva stimolò sicuramente la produzione del sidro, tanto di mele che di pere e, come naturale conseguenza, la produzione di grappa. La recente nascita di una piccola industria di trasformazione che, per scelta, produce succhi, sidro e aceto solo con varietà locali ha avuto come conseguenza il recupero di molte vecchie piante. I proprietari possono vendere i frutti all'industria suddetta o trasformarli presso la medesima, ottenendo succhi e sidro per il consumo familiare. L'attività imprenditoriale può giovare al paesaggio, al mantenimento del patrimonio genetico e all'economia domestica. Molto più dei tanti convegni che si tengono sulla montagna e i suoi problemi.

Gianfranco ELLERO

I monumenti ai caduti della Grande Guerra

L'

L'uomo è l'unico animale capace di fare la guerra, come si sa, e questo è un ben triste primato, perché tutte le guerre sono distruttive, impoveriscono l'umanità e si concludono con carneficine.

La storia dell'uomo è talmente piena di guerre che si stenta a ricordarle tutte, e la loro frequenza ci ha indotti a considerarle come eventi atmosferici, ovvero ricorrenti, quali la pioggia, e in qualche caso come eventi epocali, decisivi per cambiare il corso della storia, anche se poi attribuiamo il cambiamento ai trattati di pace.

Le guerre del passato avevano tuttavia caratteristiche diverse da quelle degli ultimi due secoli: erano generalmente combattute da soldati (uomini che percepivano un "soldo" perché facevano la guerra come lavoro) con armi

molto meno distruttive di quelle "da fuoco" potenziate dalla tecnologia e oggi dall'elettronica. Si trattava, quindi, di "volontari", che valutavano la morte come un "rischio del mestiere".

Ma Napoleone Bonaparte introdusse la leva obbligatoria che, come dimostrò Gino di Caporiacco nel volume "Maniago. Pieve feudo comune" curato da Carlo Guido Mor, fu una delle principali cause dell'emigrazione dei friulani fra il 1807 e il 1813.

L'eco della leva obbligatoria risuona anche in due villotte: *No volès che mi disperì / e che muèri di passion, / il miò puem l'à di là vie / a servì Napoleon* (Non volete che disperì e che muoia di pas-

Monumento ai caduti di Talmassons.





Monumento ai caduti di Cordovado.



Sulla sinistra il monumento ai caduti di Trasaghis in una vecchia cartolina (probabilmente anni Trenta del Novecento).

sione, il mio ragazzo deve andar via a servire Napoleone); *Jesus, soi disperade / ch'al è muart il miò curòn! / Maledete sei la guere, / maledet Napoleon*" (Gesù, sono disperata perché è morto il mio gran cuore, maledetta sia la guerra, maledetto Napoleone).

In altri tempi, per lasciare sul campo decine di migliaia di uomini era necessario ucciderli uno per uno, a colpi di spada, di mazza, di lancia, di freccia, come a Canne; più tardi di fucile o di cannone; ma sul Carso, a partire dal giugno del 1915, bastavano pochi soldati appostati in trincea per falciare migliaia di attaccanti. Anche per passare "a fil di spada" tutti gli abitanti di una città, rei soltanto di non aver prontamente aperto le porte agli assediati, bisognava ucciderli uno alla volta, infilzandoli o tagliandoli con la spada, appunto; ma a Hiroshima in pochi secondi svanì nel nulla un'intera popolosa città con tutti suoi abitanti!

Il numero dei combattenti in tutte le guerre, e in particolare in quelle dell'Ottocento, da Napoleone a Moltke passando per quelle del nostro Risorgimento, fu dunque importante e di solito decisivo (con qualche eccezione: ricordate Leonida alle Termopili?), e di conseguenza furono molti milioni gli uomini chiamati alle armi nel 1914 e nel 1915: i generali ancora credevano, come nell'Ottocento, nella forza del numero e nello scontro frontale.

Ma la guerra sprofondò presto nelle trincee e due armi "leggere", una delle quali addirittura "impropria", cambiarono il volto del conflitto e le tecniche di combattimento: il filo spinato e la mitraglia. È per questo che a Bocchetta Sant'Antonio, sopra Canebola, il 27 ottobre 1917, un ignoto fante italiano armato di mitraglia riuscì a sbarrare la strada a un reparto austro-tedesco per trentasei ore! L'Europa si trovò quindi a dissan-

guarsi su tre fronti misurabili in migliaia di chilometri: il primo, fu aperto fra Austria e Serbia il 28 luglio 1914; il secondo, a est, si allungava fra il Mar Baltico e il Mar Nero; il terzo andava dalla Manica al Mare Adriatico saltando la Svizzera (neutrale per sua fortuna). Benedetto XV, il 1° agosto 1917, definì "inutile strage" quella guerra che durava ormai da tre anni: parole esatte per descrivere l'orrore che si stava consumando sul vecchio continente. La guerra infatti era una strage misurabile con numeri impronunciabili (la Francia, ad esempio, pianse alla fine un milione e trecentomila morti; l'Italia seicentocinquanta mila, senza contare un milione e mezzo di feriti!) ed era inutile perché gli eserciti si equivalevano.

Quando un'offensiva aveva successo, si abbandonava una trincea per sprofondare in un'altra, più avanti o più indietro. Nell'ottobre 1917 furono abbandonate le trin-



Monumento ai caduti di Frisanco.

cee lungo l'Isonzo e in novembre furono scavate nuove trincee lungo il Piave.

Quel conflitto, che si riteneva breve – in Italia circolava la voce che a metà giugno Trieste sarebbe stata nostra e che il Natale, del 1915, lo si sarebbe festeggiato a Vienna – fu al contrario interminabile, e alla fine gli Stati, impoveriti da una guerra tecnologica divoratrice di risorse economiche chiamarono alle armi anche i “ragazzi del '99”. Quella guerra, che fu definita “grande” perché mai nella Storia si era visto un conflitto mondiale, non finì per una decisiva battaglia campale, bensì per sfinimento dei contendenti.

Tutti gli Stati definirono “eroi” i loro caduti, mentre avrebbero dovuto dichiararli “vittime” di un meccanismo infernale, messo in atto da improvvidi governanti. L'Italia fu più colpevole di altri perché ebbe dieci mesi di neutralità per assistere alle stragi che stavano insanguinando le trincee

e i campi dell'Europa, e ciononostante decise di intervenire nel conflitto, naturalmente impreparata e imprevedente: visto che scarseggiava di cannoni lo Stato maggiore decise di spostare sul fronte dell'Isonzo quelli installati nei forti costruiti sulle nostre colline e montagne (Bernadia, Monte di Buja, Colle Roncone ...) negli ultimi anni della cosiddetta *Belle Époque* e anche quelli della “testa di ponte” sul Tagliamento a Cordero, che sarebbero stati molto utili alla fine di ottobre del 1917. Scarseggiava di mitragliatrici, l'Italia del 1915, e mandava all'attacco le fanterie in campo aperto: in alcuni casi talmente aperto che i comandanti austriaci ordinavano il cessate il fuoco e, come racconta Mark Thompson nel libro *The white war*, gridarono *Italians go back*, italiani tornate indietro nelle vostre trincee di partenza! Nei secoli passati la morte di un soldato in battaglia era considerata un “incidente sul lavoro”, e il lutto era di una famiglia, non di un'intera società. Ai morti in guerra non si erigevano monumenti, riservati in ogni caso agli imperatori e ai generali. Talvolta si celebravano le vittorie nelle campagne militari anche in toni narrativi (si pensi alla straordinaria Colonna Traiana), facendo, se del caso, violenza alla verità (gli egittologi hanno recentemente scoperto sconfitte egiziane spacciate per vittorie sulle pareti dei templi o delle residenze reali). E per venire a tempi più vicini a noi, diremo che a sud del Lago di Garda, si erge la torre che ricorda la



Avviso per l'inaugurazione del monumento ai caduti di Vivaro. Da Paolo Goi (a cura di), *Vivaro Basaldella Tesis - Memoria per immagini*, Vivaro, Comune di Vivaro, s.i.d.

vittoriosa battaglia di San Martino nella seconda guerra di indipendenza, combattuta contro l'Austria nel 1859.

Ma le stragi della Grande guerra trasformarono in lutto comunitario i singoli lutti familiari e fu sentita coralmente l'esigenza di ricordare almeno i nomi di quanti avevano perso la vita sui seicentocinquanta chilometri del fronte che, come un'enorme 'S', si allungava dallo Stelvio a Monfalcone. In tal modo i lutti familiari delle guerre lontane nel tempo si sommarono in un lutto comunitario e, per scopi politici, nazionale.

Il cordoglio comunitario è testimoniato dai piccoli monumenti paesani, mentre il lutto nazionale, o per dir meglio nazionalistico, si esprime con grandiosi monumenti sui campi di battaglia (Oslavia, Caporetto, Redipuglia ...).

In qualche caso fu scelto un luogo sacro preesistente per ricordare i caduti (a Bologna il chiostro di Santo Stefano, ad esempio), ma i



L'aquila sul monumento ai caduti di Nogaredo di Prato.



Volo di aironi. Lago di Ragogna, aprile 2015 alle sette del mattino. Fotografia di Florence Zumello.

In copertina: Gianfrancesco da Tolmezzo, *Ultima cena*, particolare degli affreschi (1496), chiesa di San Leonardo, Provesano.

