

# Tiere *terrafriulana* furlane

RIVISTA  
DI CULTURA  
DEL TERRITORIO

Marzo 2010  
Anno 2 Numero 1  
ISSN 2036-8283

4



*La trattrice economica  
di media potenza*

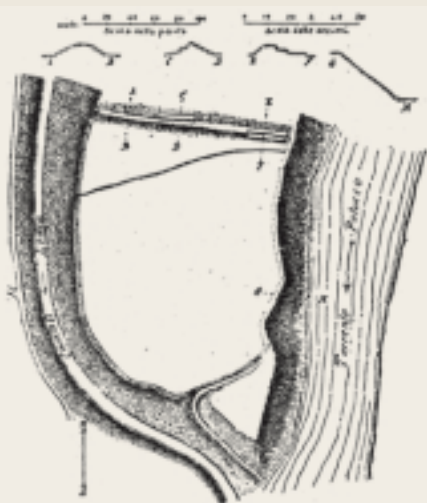
**OM**



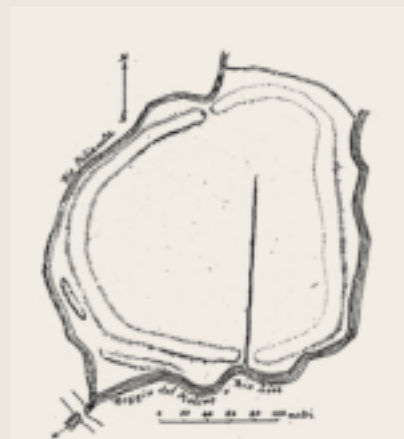
*Concessionari esclusivi:* **CONSORZI AGRARI**



# Nuraghi, castellieri,



Castelliere di Rive d'Arcano.



Castelliere di S. Giovanni di Casarsa.

Gli strani disegni che vedete sono, in realtà, le piante e le sezioni di altrettanti castellieri (*cjastelîrs*) della pianura friulana. Furono rilevati da Ludovico Quarina e pubblicati nel 1943 sulla rivista *Ce fastu?* della Società filologica friulana. Nella foto a colori si vede l'accesso al castelliere di Rupinpiccolo/*Repnič* situato in località *Gradec*, toponimo sloveno che richiama la presenza di un luogo fortificato.



Castelliere di Variano.

*Nuraghe* è una parola sarda, *cjastelîr* è una parola friulana. I nuraghi sono noti a tutti, i *cjastelîrs* sono poco noti agli stessi friulani. La storia del Friuli, ancora quasi assente dalle scuole del Friuli e soprattutto dall'università, è fatta sui classici manuali che ci parlano di Romani, Longobardi, Patriarchi, Venezia. Il periodo successivo è quasi trascurato: si dice che dopo la parentesi napoleonica (epperò quel Piccoletto invisibile ai preti ha portato il catasto) siamo finiti "sotto" l'Austria e, infine, siamo stati "liberati". Un po' poco per capire il Friuli attuale. Non è compito di *Tiere furlane* fare quelle sintesi divulgative che sono appannaggio degli storici intelligenti, ma in questo numero, grazie alla collaborazione di valenti archeologhe, il lettore potrà immergersi in quelle che si chiamano preistoria e protostoria; insomma, per essere ancora più chiari, nelle epoche che hanno preceduto l'arrivo dei Romani. Speriamo che la collaborazione continui, anche perchè la nostra curiosità circa la vita materiale di quei nostri lontani progenitori non è mai sazia. I resti che essi ci hanno lasciato sono talora imponenti (tombe e castellieri) e crediamo che queste strutture potrebbero alimentare un certo turismo culturale, che non sia fatto solo da sparute scolaresche. Forse è tardi, avremmo dovuto pensarci parecchi anni fa, prima della distruzione di tante tombe e del danneggiamento di alcuni castellieri di pianura. La forza di queste importanti vestigia sta anche nel numero e nella loro integrità. Il nostro pensiero va, ovviamente, pure ai castellieri del Carso che spesso si trovano in posizioni panoramiche di



# Teran e Graves

affascinante bellezza.

Un tempo c'erano altre priorità ed ora, come suol dirsi, siamo in periodo "di crisi". Crediamo, però, che non sia difficile inserire, negli itinerari turistici regionali, delle visite guidate ai castellieri. Potrà essere l'occasione, fra l'altro, per assaggiare la nostra cucina, tanto quella carsolina che quella della pianura friulana, di bere un quartino di *Teran*, che non fa mai male, e qualche *taiut di Blanc* che è ottimo aperitivo. C'è ancora molto di genuino e di buono da scoprire dalle nostre parti. Quei sapori, e quei piaceri che nessun ristorante di New York o di Parigi potrà mai darvi. Vi faccio un esempio.

In una freddissima domenica mattina dello scorso gennaio, entrando in cucina all'ora di pranzo, sono stato accolto da una musica sublime, lo sfrigolio delle salsicce nella *fersorie*, e da un profumo altrettanto sublime, cioè quello emanato dalle stesse e dalla polenta che cuoceva sullo *spolert*. Sul desco occhieggiava una bella terrina colorata di *lidric cul poc* e, lì accanto, stava sorniona una bottiglia di vino ap-



pena travasato dalla damigiana. Analisi: la salsiccia è di un agricoltore che alleva una decina di maiali all'anno e quando *purcite* mi avverte; abita a 5 chilometri da casa mia. La farina della polenta è ottenuta, con macinazione a pietra, da un mais vitreo tipo Marano di selezione locale; la produce un giovinotto che ha scoperto di avere tanta passione per i cereali e li coltiva col metodo biologico; compero i suoi prodotti sul mercato di Udine o di Codroipo. La legna per lo *spolert* è tagliata nella campagna del paese. Il *lidric cul poc* è prodotto da una signora del paese vicino in quantità sufficienti per alimentare un piccolissimo commercio coi paesani e qualche cittadino che arriva fin lì apposta. Anche il vino proviene da un paese vicino, è un bianco di pianura che non arriverà mai sul mercato internazionale, ma che a pasto dà piena soddisfazione, ci fa sentire in pace col mondo e aiuta la digestione. Non è limpidissimo, ma ha profumo e stoffa e lascia la bocca pulita. I terreni che lo producono sono detti *Graves*; ma guarda che combinazione. Per qualcosa di "esotico" abbiamo messo in tavola anche della *Cjanorie* che ci è stata data, a mo' di saggio, da un amico di Gemona. Ottima come aperitivo e anche a tutto pasto; diciamo che, complice il grado alcolico "umano", si sta poco a vedere il fondo della bottiglia. Il costo del tutto non supera quello di analoghi prodotti di supermercato; genuinità e valore organolettico non hanno paragoni. E ci si sente parte dell'econo-

mia locale, cioè di una comunità. E, poi, volete mettere, nessuno *chef* di New York o di Parigi potrà mai proporre qualcosa del genere alla sua augusta clientela. Noi pensiamo che chi va per scavi e castellieri sia persona di cultura, ma ciò non significa che debba disdegnare i prodotti locali; al contrario, sarà incuriosito da come l'orzo, tanto frequente nell'alimentazione del Neolitico, venga proposto nelle mense attuali, e da come si sia passati dall'uva selvatica al Refosco nostrano.

Il lettore superficiale maligherà che vogliamo ridurre la cultura a *brovade e muset*, cioè abbassarci a un livello da strapaese, da discorsi osterianti. No. La nostra passione per l'archeologia risale agli anni giovanili e siamo consci della sua importanza per far capire ai furlani che hanno radici profonde in questa terra. Se vi vediamo un risvolto "turistico" è perchè crediamo che, in realtà, si tratti di divulgazione scientifica. Se vi cerchiamo una ricaduta positiva per i prodotti locali non è solo "deviazione professionale" dell'assessore all'agricoltura, ma vediamo in essi la trasmissione di una antica sapienza, nata dall'empirismo e dall'esperienza, che ne fanno una manifestazione culturale a tutti gli effetti. E spero che *Tiere furlane*, in un prossimo numero, ci dica quanta storia, e quanta cultura, ci sono nella *brovade* e nel *muset*.

L'assessore regionale alle  
Risorse agricole, naturali e forestali  
*Claudio Violino*



# Tiere *terra friulana* furlane

## Tiere furlane

RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO

Autorizzazione del Tribunale di Udine  
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia  
Direzione centrale Risorse agricole,  
naturali e forestali

**Marzo 2010 - anno 2 - numero 1**  
tiere.furlane@regione.fvg.it

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

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

*Coordinamento editoriale:*  
Enos Costantini

*Hanno collaborato a questo numero:*

- Elisabetta Borgna  
(elisabetta\_borgna@yahoo.it)
- Enrico Braidot  
(enrico.braidot@uniud.it)
- Mario Braidot
- Fioravante Bucco
- Paola Cássola Guida
- Costantino Cattivello  
(costantino.cattivello@ersa.fvg.it)
- Susi Corazza  
(corazza.susi@uniud.it)
- Franca Cortiula  
(franca.cortiula@ersa.fvg.it)
- Enos Costantini  
(enos.costantini@gmail.com)
- Vania Di Narda  
(dinarda@ucellis.ud.it)
- Tarcisio Drosghig
- Gianfranco Ellero  
(elargian@gmail.com)
- Andrea Giubilato
- Chiara Maran  
(chiara.maran@ersa.fvg.it)
- Armando Mucchino  
(a.mucchino@rai.it)
- Ruggero Osler  
(ruggero.osler@uniud.it)
- Maria Cristina Pugnetti  
(maccris@libero.it)
- Mauro Rottoli  
(archeobotanica@alice.it)
- Celestino Vezzi
- Claudio Violino  
(claudio.violino@regione.fvg.it)
- Paola Visentini  
(paolavisentini@yahoo.it)
- Maria Luisa Zoratti  
(marialuisa.zoratti@istruzione.it)

*Referenze fotografiche:*

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

Tarcisio Baldassi: p. 107

Gianni Cesare Borghesan: p. 57

Giuliano Borghesan: pp. 48, 54

Fabiola Bertino: primo risvolto di copertina

Elio Ciol: p. 51

Enos Costantini: pp. 2, 3, 6, 7, 9, 36, 39, 40sx,

49, 60 alto, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 90 alto, 91,

92, secondo risvolto di copertina

Pietro De Rosa: p. 56

Dario Di Gallo: pp. 89 (Lago di Ragogna),

90 in basso

Claudio Mattaloni: pp. 68, 70

Denis Molinari: 55

Stefano Zanini: copertina, pp. 13,

92 (il Tagliamento a Cornino), 105.

*Ricerche iconografiche:*

Enos Costantini; Biblioteca ERSA

"Luigi Chiozza" Scodovacca

*Progetto grafico e stampa:*

Litostil, Fagagna (Ud)

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

# INDICE

## 7

### Alle radici dell'agricoltura in Friuli

Paola VISENTINI, Mauro ROTTOLI

## 13

### Il Friuli prima dei Romani

Castellieri e tombe a  
tumulo, case di vivi e di  
morti

Elisabetta BORGNA,  
Paola CÁSSOLA GUIDA,  
Susi CORAZZA



## 29

### Salvinio Braidot

Mario ed Enrico  
BRAIDOT



## 39

### La Farie di Checo a Çurçuvint

Un'antica bottega fabbrile a Cercivento

Celestino VEZZI

49

**Il moraro e la maclura nel Friuli occidentale**

Gianfranco ELLERO



59

**Refoscs**

Il principale è quello dal *pecol ros*, ma è in buona e deliziosa compagnia

Maria Cristina PUGNETTI

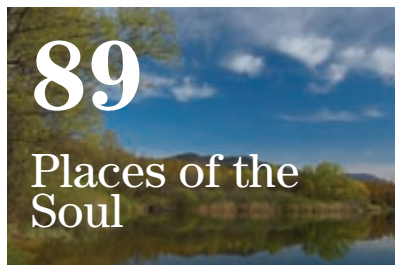


89

**Places of the Soul**

We should all have a place we can go to...

Vania DI NARDA



93

**Una biblioteca nel verde**

Si trova a Villa Chiozza di Scodovacca, ed è una storia nella Storia

Franca CORTIULA,  
Chiara MARAN



67

**Fantastico radicchio**

Tesoro gastronomico e opera d'arte con tanti autori, tutti anonimi

Andrea GIUBILATO



75

**Un Veronese in Friuli: il Radicchio Rosso dello Stella**

Andrea GIUBILATO



103

**Orazione civile contro la dittatura del mais**

Armando MUCCHINO

77

**Due fiori all'occhiello di Gorizia**

La Rosa e il Canarino, radicchi dall'artistico equilibrio di colori e sapori

Tarcisio DROSGHIG,  
Maria Luisa ZORATTI



87

**Il Lidric cul poc**

Tutti i colori del radicchio: non una varietà, ma un modo di produrre

Costantino CATTIVELLO



107

**Anche noi abbiamo un sogno**

Nota ricavata per gemmazione da *I have a dream* dell'assessore Claudio Violino

Ruggero OSLER





Campo di orzo nelle brume mattinali del Friuli di Mezzo. Questo cereale, assieme al farro, formava la base dell'agricoltura friulana del Neolitico.

Paola VISENTINI\*,  
 Mauro ROTTOLI\*\*

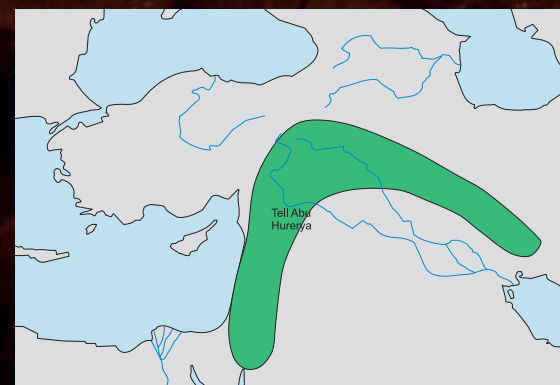
# Alle radici dell'agricoltura in Friuli

## Tra il Vicino Oriente e l'Europa

La prima diffusione dell'agricoltura in Europa e il conseguente passaggio da una economia di predazione – quella dei cacciatori e raccoglitori – ad una di produzione del cibo ha segnato un momento importante nella storia economica e sociale europea. Dagli studi degli anni Ottanta dello scorso secolo sulla genetica delle popolazioni di A.J. Ammerman e L. Cavalli Sforza sappiamo che l'agricoltura si diffuse attraverso la Grecia e i Balcani sino al Nord Europa nello scorrere quantomeno di ottanta generazioni.

Tutto ciò ha fatto ritenere che il

termine “transizione neolitica”, coniato da V. Gordon Childe nel 1925 nel suo saggio *The Dawn of European Civilization*, fosse



Il Vicino Oriente o Asia occidentale: in verde l'area che tradizionalmente viene denominata “Mezzaluna fertile” e localizzazione del sito di Abu Hureyra.

\* Museo Friulano di Storia Naturale, Udine

\*\* Laboratorio di Archeobiologia dei Musei Civici di Como



quanto mai appropriato per indicare un processo come questo: lento, articolato e diversamente espresso da punto a punto. L'adattamento tra comunità vegetali e umane è stato infatti necessariamente vicendevole e condizionato dai fattori ambientali, portando tra l'altro ad un impoverimento della qualità della dieta vegetale che si fissò su un gruppo ristretto di cereali. Relativamente a ciò sono emblematici i dati paleobotanici raccolti in un sito nel nord della Siria, Abu Hureyra, scavato dall'Università del Minnesota negli anni Settanta dello scorso secolo, dove sono state riscontrate 150 piante utilizzate per l'alimentazione nei livelli mesolitici, rispetto ad una decina coltivate nel Neolitico. Il processo di sviluppo del Neolitico mise in campo una serie di fattori, chiariti solo in parte, che vedono nel corso del VII millennio a.C., nella Mezzaluna Fertile, ovvero tra Israele, Giordania, Siria, Iraq e Turchia, una produzione agricola impostata su un gruppo ridotto di specie vegetali, costituito da pochi cereali, quali orzo, farro e farricello, e da alcuni legumi, come lenticchia, pisello, veccia e cece. Alla selezione e messa a coltura di specie vegetali, si associa l'allevamento di animali con la domesticazione di capra e pecora, prima e di mucca e maiale poi. Questo ricco insieme di conoscenze, di uomini, animali e piante viene esportato in Europa secondo una direttrice che partendo – come dicevamo – da est raggiunge i paesi mediterranei e quelli del centro e nord Europa, attraverso itinerari terrestri e marini.



L'agricoltura mobile, basata sul taglio della foresta ed il successivo incendio, consente la creazione di piccoli appezzamenti di terreno coltivati per alcuni anni, poi abbandonati e fatti regredire a foresta per reintegrarne la fertilità.

### **Il modello Friuli**

Il modello insediativo del primo Neolitico friulano, datato intorno alla metà del VI millennio a.C., sembra caratterizzato da villaggi piuttosto limitati arealmente, che insistono sullo stesso suolo, coltivato e abbandonato ciclicamente. Si tratta di un'agricoltura mobile, basata sul sistema "taglia e brucia": la vegetazione locale, caratterizzata da querceto misto come indicano i risultati delle analisi paleobotaniche, viene tagliata e, dopo un periodo di essiccamento tutti i resti vengono dati alle fiamme. Si realizzano quindi piccole superfici coltivate, delimitate da siepi o recinti, eretti allo scopo di impedire l'ingresso di animali. Dal punto di vista strettamente agricolo, questo modello sembra essere più vicino a quello che oggi noi definiamo "orto", piuttosto che campagna coltivata.

Si deve probabilmente a questo modello l'intensa ed estesa segnalazione di evidenze relative ai primi agricoltori in Friuli. La

pianura friulana – dal Livenza all'Isonzo – risulta infatti puntualmente coinvolta nel processo di Neolitizzazione, che ha lasciato nella maggior parte dei casi labili tracce, ovvero manufatti litici tipologicamente attribuibili al periodo, mentre in altri casi ha restituito gli esiti impoveriti di veri e propri villaggi, estremamente interessanti sotto il profilo ergologico, paleoeconomico ed paleoambientale. La ricostruzione di questi aspetti – pur ancora lacunosa – può contare su numerose indagini stratigrafiche, iniziate negli anni Settanta dello scorso secolo presso il sito di Fagnigola di Azzano Decimo nel Pordenonese e proseguite nella vicina stazione di Valler, nel medesimo comune, presso il Lago di Ragogna nell'Udinese, a Piancada di Palazzolo dello Stella, a Pavia di Udine e, con dati certamente apprezzabili, a Sammardenchia in Comune di Pozzuolo del Friuli. In quest'ultima località le ricerche hanno messo in luce una presenza diversamente diffusa su



Cariossidi di farro, a sinistra, e di orzo, in centro. Come si vede si tratta di grani “vestiti”, come lo erano anche il farricello e il “nuovo frumento vestito”, anch’essi molto diffusi nel Neolitico. Il termine “vestito” indica che i chicchi maturi sono avvolti strettamente da brattee, dette glumelle, che sono troppo ricche di fibra per essere digerite dall’uomo, e quindi devono essere staccate con operazioni successive alla trebbiatura. Per un confronto, a destra, un frumento nudo attuale. I frumenti nudi (ad esempio il grano tenero, *Triticum aestivum*), come si evince dal testo, erano già presenti nell’agricoltura del Neolitico friulano, ma il loro impiego era meno frequente.

600 ettari: particolare interesse sembra infatti aver rivestito nella scelta insediativa un’altura che si eleva di pochi metri sull’area circostante, luogo protetto dalle inondazioni dei torrenti Cormor e Torre (PESSINA et al., 1998).

La documentazione paleobotanica proveniente da queste località è ragguardevole, soprattutto per quanto riguarda il caso di Sammardenchia, dove è possibile contare su un campione di oltre 20.000 resti di semi e frutti, raccolti nel corso di una ventennale attività sul campo condotta

soprattutto dal Museo Friulano di Storia Naturale di Udine e dal Museo Etnografico Preistorico “Luigi Pigorini” di Roma, sotto la direzione del dott. A. Pessina (ROTTOLI, 2005).

Sulla base dei dati raccolti, è possibile affermare che la prima agricoltura friulana è basata essenzialmente sull’orzo (*Hordeum vulgare/disticum*), farro (*Triticum dicoccum*), e farricello (*Triticum monococcum*) e su un altro cereale simile al farro (il cosiddetto “nuovo frumento vestito”, simile a *Triticum ti-*

*mopheevi*, JONES et al. 2000). In misura minore sono rappresentati anche i frumenti nudi (grano tenero, grano duro e forme simili, *Triticum aestivum/durum/turgidum*), alcune leguminose coltivate, come la cicerchia o cicerchiella (*Lathyrus sativus/cicera*), la lenticchia (*Lens culinaris*), il pisello (*Pisum sp.*), l’ervo (*Vicia ervilia*), la veccia (*Vicia sativa*) e forse una forma piccola della fava (*Vicia cfr. faba*).

La raccolta di frutta a scopo alimentare è documentata in tutti i



Le leguminose sono sempre state il necessario complemento alimentare dei cereali. A sinistra semi di veccia, in centro di lenticchia e, a destra, di cicerchia. Si tratta, ovviamente, di varietà attuali. Il lettore non pensi che le specie qui illustrate siano state coltivate in Friuli solo nel Neolitico; queste, e altre ancora (fava, favino, cece) hanno fatto parte del nostro panorama agricolo fino all’inizio del secolo scorso.





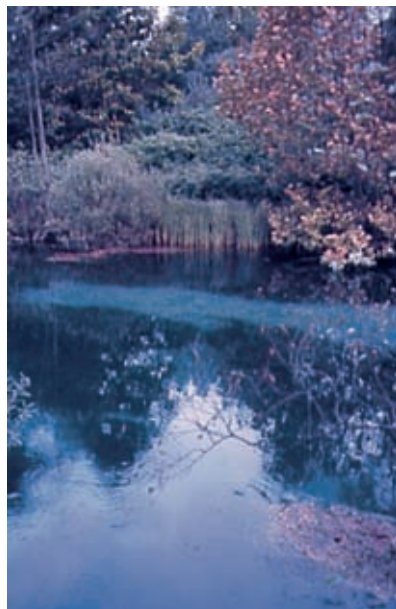
Sammardenchia (UD): una struttura archeologica indagata nel corso delle ricerche condotte nel 1988 dal Museo Friulano di Storia Naturale e dall'Università degli Studi di Trento. Lo studio dei materiali rinvenuti in strutture simili a questa conduce alla ricostruzione degli aspetti ergologici, paleoambientali e paleoeconomici del villaggio.

☞ siti: è attestato prevalentemente il consumo di nocciole (*Corylus avellana*), ma anche di corniole (*Cornus mas*), di sanguinelle (*Cornus sanguinea*), di bacche di biancospino (*Crataegus* sp.), di mele (*Malus* sp.), di pere (*Pyrus* sp.), di prugne (*Prunus spinosa*), di ghiande (*Quercus* sp.), di more (*Rubus fruticosus*), di uva selvatica (*Vitis vinifera*), di ebbio e sambuco (*Sambucus ebulus*, *Sambucus nigra/racemosa*) e forse anche di noci (*Juglans regia*).

Il modello appena sintetizzato non sembra trasformarsi nella fase avanzata del Neolitico: i sistemi di raccolta – sulla base delle poche specie infestanti presenti – non sembrano modificarsi, né altri elementi archeologici o materiali sembrano per il momento attestare un cambiamento significativo. Pare tuttavia verificarsi, nel corso del V millennio a.C., un aumento generale

della popolazione e una colonizzazione più ampia che interessa anche la zona mediomontana e collinare con posizioni introvalive e su terrazzo, scelte forse da attribuire ad una diversificazione nell'attività di allevamento orientata verso uno sviluppo protopastorale (VISENTINI, 2005). Dati in questo senso provengono dagli abitati di Bannia-Palazzine di Sopra, di San Tomé di Dardago e di Palù di Livenza nel Pordenonese. Quest'ultimo sito si configura come il più importante, poiché le particolari condizioni di giacitura dei reperti culturali e naturalistici ne hanno favorito una conservazione straordinaria (CORTI et al., 1996).

I cereali coltivati nel Neolitico medio sono ancora l'orzo (*Hordeum vulgare/distichum*), il



Il sito del villaggio tardoneolitico di Palù di Livenza (PN). Le particolari condizioni di giacitura dei livelli antropici consentono la conservazione di uno straordinario archivio di dati culturali e naturalistici del passato.

farro (*Triticum dicoccum*), il farricello (*Triticum monococcum*), i frumenti nudi (estivo e/o duro/turgido, *Triticum aestivum/durum/turgidum*) e il nuovo frumento vestito.

Il farro, come si rileva anche a Bannia-Palazzine di Sopra, è la specie meglio documentata, sia come presenza che come quantità. Stabilire l'importanza dei diversi cereali, soprattutto dell'orzo, è però problematico: le cariossidi (cioè i chicchi) sono abbondanti, spesso ancor più numerose di quelle degli altri cereali, i resti delle spighe (la pula) sono invece scarsi, se non assenti. Tale contraddizione è probabilmente dovuta ad una somma di fattori: una maggiore fragilità degli elementi della spiga rispetto al frumento, un uso degli scarti di orzo per l'alimentazione animale e come degrassante nell'impasto dei muri di terra cruda: la pula d'orzo – ad esempio – sembra essere stata ampiamente utilizzata negli impasti degli intonaci di Palù di Livenza (ROTTOLI, inedito).

La documentazione delle leguminose è minore rispetto al Neolitico antico, ma ciò sembra dipendere solo dalla scarsità di reperti conservati nei siti più recenti. Gli stessi problemi di conservazione limitano le nostre conoscenze sulla diffusione del lino (*Linum usitatissimum*) e del papavero da oppio (*Papaver somniferum*). Il lino è attestato in quantità considerevole solo al Palù di Livenza. Questa specie è importante sia come pianta alimentare, sia per la sua utilizzazione tessile, nel caso di Palù di Livenza, quest'ultimo impiego

sembra essere quello preponderante, come confermato dai dati archeologici, che vedono in una fase avanzata del Neolitico l'emergere di elementi legati alla filatura.

L'elenco delle specie di frutta utilizzate è discretamente ampio e ricalca quasi completamente quelle già consumate nel Neolitico antico, forse con un minor interesse per le noccioline ed uno maggiore per la vite. A Bannia-Palazzine di Sopra è stato osservato un notevole aumento di bacche di corniolo, che anticipa il successo che questa specie avrà tra Eneolitico ed età del Bronzo, quando sembra diffondersi la preparazione di una bevanda fermentata ottenuta da questi frutti (FERRARI et al., 2002).

Per quanto riguarda le pratiche agricole, si può presumere che, almeno dal punto di vista delle conoscenze, tutta l'Italia settentrionale abbia a disposizione dal V fino agli inizi del IV millennio a.C. uno stesso gruppo di specie coltivate, che comprende un discreto numero di cereali e di leguminose, già coltivate nel



Ricostruzione dell'azione di taglio e strappo desunta dalle tracce di usura conservatesi sulle lame di falchetto in selce (da CALANI, 1999).

millennio precedente, a cui si affiancano ora il lino e il papavero. Si hanno così specie derivate dal "pacchetto neolitico iniziale", proveniente dalla Mezzaluna Fertile, e specie secondariamente acquisite, messe a coltura in diverse parti d'Europa (ROTTOLI & CASTIGLIONI, 2009; ZOHARI & HOPF, 2000).

La comprensione del processo di neolitizzazione può contare anche sulle informazioni provenienti dal record archeologico e dalle prove sperimentali, che ci informano sulle tecniche di mietitura e sugli strumenti impiegati. La raccolta dei cereali doveva avvenire attraverso l'utilizzo dei falchetti realizzati con lame o frazioni di lame in selce disposte in sequenza. Le tracce di utilizzo conservate sui manufatti litici suggeriscono una separazione delle spighe dagli steli anche direttamente sul campo, attraverso un'azione di taglio e strappo. In una fase più avanzata del Neolitico compaiono anche i coltelli da mietitura costituiti da un'unica lama utilizzati con o senza immanicatura (CALANI, 1999). Per confronto etnografico – che ha trovato conferma in alcuni contesti archeologici della Siria e



Modo di utilizzo del coltello da mietitura (da CALANI, 1999).

dell'Anatolia – le lame di selce potevano essere innestate anche in sequenze lineari e parallele in tavole di legno a costituire ciò che ancora oggi in Anatolia è definito *tribulum*: strumento che trascinato da animali serve a triturare le stoppie per il loro uso quale degrassante negli impasti di argilla e nella realizzazione di lettiere per uomini ed animali. Infine la macinazione dei cereali – allo scopo di sbriciolare il pericarpo (crusca) in minute scaglie – avveniva attraverso l'utilizzo di macine e macinelli in pietra. Il Friuli, nonostante le lacune nella documentazione dovute ai limiti in quantità e qualità dei dati attualmente disponibili, mostra tra VI millennio e gli inizi IV millennio a.C. un'agricoltura pienamente sviluppata. In ogni sito sembra essere stata praticata una policoltura, ossia la coltivazione di diverse specie vegetali, allo scopo di garantirsi il sostentamento anche a fronte di stagioni con raccolti difficili. Verosimilmente le produzioni differivano qualitativamente e



quantitativamente da insediamento ad insediamento, in base alle caratteristiche dei suoli e dell'ambiente, alla presenza di varietà selezionate localmente e a qualche uso strettamente locale, tanto nel ciclo semina-raccolta che nella preparazione dei cibi. Questa differenziazione non è improbabile intervenisse anche nella scelta della raccolta di frutta, di altri ortaggi e di verdure, sia spontanee sia semicoltivate, ma solo eccezionalmente questa varietà di sistemi produttivi ed usi si riesce a cogliere dallo studio dei materiali conservati.

Tf

### Bibliografia citata

CALANI L. 1999, *Interpretazione dell'industria litica attraverso lo studio funzionale. Il Neolitico di Sammardenchia*. In PESSINA A. & MUSCIO G. (a cura di), *Settemila anni fa il primo pane. Ambienti e culture delle società neolitiche*. Catalogo della Mostra (Udine dicembre 1998 - maggio 1999). Edizioni del Museo Friulano di Storia Naturale: 159-164.

CORTI P., MARTINELLI N., MICHELI R., MONTAGNARI KOKELJ E., PETRUCCI G., RIEDEL A., ROTTOLI M., VISENTINI P. & VITRI S., 1998, *Siti umidi tardo-neolitici: nuovi dati da Palù di Livenza (Friuli-Venezia Giulia, Italia)*. Atti del XIII Congresso dell'Unione Internazionale delle Scienze Preistoriche e Protostoriche (Forlì, 8-14 settembre 1996), vol. 6, tomo II: 1379-1391

COTTINI M. & ROTTOLI M., 2005, *I carboni di legna e le piante coltivate*. In VISENTINI P. (a cura di), *Bannia-Palazzine di Sopra. Una comunità preistorica del V millennio a.C.* Quaderni del Museo Archeologico del Friuli occidentale, 5: 129-145.

FERRARI A., DELPINO C., PETRUCCI G., ROTTOLI M. & VISENTINI P., 2002, *Introduzione all'ultimo neolitico*



La vite selvatica, praticamente scomparsa in seguito alle ampelopatie giunte dall'America nel XIX secolo, dava frutti diffusamente consumati nel Neolitico. Tavola di Greta Turković, *Ampelografski Atlas*, 1952.

dell'Italia padano-alpina e nordadriatica. In FERRARI A. & VISENTINI P. (a cura di), *Il declino del mondo neolitico. Ricerche in Italia centro-settentrionale fra aspetti peninsulari occidentali e nord-alpini*. Atti del Convegno (Pordenone, 2001). Quaderni del Museo Archeologico del Friuli occidentale, 4: 101-121.

JONES G., VALAMOTI S. & CHARLES M., 2000, *Early crop diversity: a «new» glume wheat from northern Greece. Vegetation History and Archaeobotany*, 9:133-146.

PESSINA A., FERRARI A. & FONTANA F., 1998, *Le prime popolazioni agricole in Friuli*. In PESSINA A. & MUSCIO G. (a cura di), *Settemila anni fa il primo pane. Ambienti e culture delle società neolitiche*. Catalogo della Mostra (Udine dicembre 1998 - maggio 1999). Edizioni del Museo Friulano di Storia Naturale: 133-145

ROTTOLI M., 2005, *Un nuovo fru-*

*mento vestito nei siti Neolitici del Friuli Venezia Giulia (Italia Nord-Orientale)*. Gortania, Atti del Museo Friulano di Storia Naturale, n. 26: 67-78.

ROTTOLI M. & CASTIGLIONI E., 2009, *Prehistory of plant growing and collecting in northern Italy, based on seed remains from the early Neolithic to the Chalcolithic (c. 5600 - 2100 cal B.C.)*. *Vegetation History and Archaeobotany*, 18: 91-103.

VISENTINI P. (a cura di), 2005, *Bannia - Palazzine di Sopra, Una comunità preistorica del V millennio a.C.* Quaderni del Museo Archeologico del Friuli occidentale, 5, 207 pp.

ZOHARY D. & HOPF M., 2000, *Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Third Edition, 2000: 83-88.

Elisabetta BORGNA,  
Paola CÀSSOLA GUIDA,  
Susì CORAZZA

# Il Friuli prima dei Romani

Castellieri e tombe a tumulo, case di vivi e di morti

**U**  
**nzo**  
**i**

Il Friuli è, com'è noto, un territorio estremamente vario: da nord a sud vi si susseguono i rilievi alpini e prealpini, le colline moreniche, l'alta pianura con i suoi terreni permeabili, la bassa pianura ricca d'acque limitata a nord dalla linea delle risorgive, la fascia costiera orlata da lagune. Le comunicazioni tra le Alpi e il mare sono rese possibili da numerosi corsi d'acqua che hanno costituito le strade maestre della preistoria. Fin da epoca remota i contatti sono stati facilitati dall'esistenza di percorsi trasver-

sali, come la pista che seguiva la linea delle risorgive o quella lungo la pedemontana. Da tempi molto antichi inoltre nelle zone di laguna si sviluppò la navigazione interna.

Il Friuli è anche una terra caratterizzata in ogni tempo da una molteplicità di popoli e di lingue, ponte tra genti e culture diverse. La nostra storia ha inizio verso la metà del III millennio a.C., quando, tra il 2500 e il 2000 circa a.C., ossia tra la fine dell'Eneolitico, o età del rame, e l'inizio del Bronzo Antico, vivevano in Friuli comunità di poche decine di individui legati da rapporti di parentela. I loro villaggi sparsi, di poche capanne di limo argilloso

e ramaglie su un'intelaiatura di paletti, non duravano più di un paio di generazioni. Le attività economiche principali erano l'allevamento e un'agricoltura ancora piuttosto primitiva; i reperti archeologici più comuni sono attrezzi e armi di pietra ("industria litica") e pochi oggetti di prestigio come asce di rame rinvenuti casualmente.

Gli spostamenti stagionali dei pastori lungo i percorsi fluviali che collegano la pianura alla montagna rendevano possibile la circolazione di manufatti metallici fabbricati al di là delle Alpi. Tra i percorsi più battuti fin da tempi remoti vi sono le Valli del Natisone, dove tracce di frequen-





Il tumulo di S. Osvaldo in corso di scavo.



S. Osvaldo. Nucleo della tomba in ciottoli con i resti dello scheletro.

☞ tazione sono state individuate in grotte usate come riparo e in un insediamento, Ponte S. Quirino, situato su uno sperone alla confluenza di due fiumi. Dotata di un'economia essenzialmente pastorale fu l'alta pianura del Friuli occidentale, dai terreni ghiaiosi e permeabili, coperti da estese praterie (*magredi*). L'area solcata dai torrenti Meduna e Cellina, mai densamente popolata, sembra addirittura sprovvista di insediamenti stabili per tutto il corso della protostoria. Resti risalenti all'Eneolitico-Bronzo Antico sono stati individuati invece in zone marginali, su terrazzi

posti alla confluenza di due corsi d'acqua e quindi provvisti su tre lati di difese naturali come Ponte San Quirino: l'esempio meglio conosciuto è oggi Sach di Sotto presso Meduno.

## 2. *Tombis e tumbaris*

La documentazione è più abbondante per il periodo fra il Bronzo Antico inoltrato e parte del Bronzo Medio corrispondente alla prima metà del II millennio a.C. In quest'epoca in gran parte della regione continuano a vivere piccoli gruppi umani dediti principalmente all'allevamento, aggregati intorno a figure di capi guerrieri che, dopo morti, venivano sepolti in tumuli, alture artificiali conservate in discreto numero nella fascia di alta pianura. Di queste strutture, grazie all'indizio di toponimi quali Tomba, *Tombuce*, *Tumbare*, si è potuta spesso supporre la destinazione funeraria.

I tumuli, con i "castellieri" (villaggi fortificati con un sistema di terrapieni, palizzate e fossati) sono le strutture più evidenti e significative della protostoria del Friuli. Essi raggiungono talora 30-35 m di diametro e 6-7 m di altezza: singoli o a gruppi, sono ancora oggi un tratto peculiare del paesaggio friulano. L'esplorazione iniziò nei primi anni Ottanta ad opera della Soprintendenza Archeologica, che condusse alcuni scavi di emergenza. A partire dal 2000, le ricerche sistematiche organizzate dall'Università di Udine in località S. Osvaldo, alla periferia sud di Udine, e a Mereto di Tomba, a ovest del capoluogo, hanno fornito numerose informazioni sia

su tecniche costruttive, composizione e struttura dei tumuli sia sulle sepolture (sempre ad inumazione singola) e sui riti che vi si svolgevano.

Il tumulo di S. Osvaldo è risultato costituito da una serie di falde di argilla alternate a ghiaie bloccate da piccoli steccati; al di sotto, una spessa falda di terreno argilloso copre una calotta di grossi ciottoli fluviali. All'interno di questo nucleo in ciottoli, in una cameretta funeraria rettangolare delimitata in origine da tavole di legno, era deposto l'inumato, senza corredo. Sulla copertura lignea erano poggiate file di ciottoloni che, già in antico, in seguito alla decomposizione del legno, sprofondarono all'interno del vano schiacciando il corpo del defunto. Questo giaceva sul fianco sinistro con i gomiti piegati, le mani raccolte davanti al volto, le gambe lievemente flesse: si trattava di un maschio adulto alto circa m 1,70 che al momento della morte aveva tra i 25 e i 35 anni. L'analisi antropologica ha permesso di riconoscerci un individuo molto robusto, sano e ben nutrito. La datazione della tomba tra il 2000 e il 1900 a.C. proposta in base ai risultati degli scavi archeologici è stata confermata e precisata dai risultati dell'analisi al <sup>14</sup>C. Lo studio dei pollini ha indicato un paesaggio aperto con pascoli alternati a qualche campo coltivato.

Altre notizie di grande interesse sono state ricavate dallo scavo del tumulo di Mereto, un monumento imponente (altezza 6,50 m) che solo gradualmente raggiunse il suo aspetto definitivo. A partire dal Tardo Eneolitico



Mereto di Tomba. Il tumulo in corso di scavo: sono visibili la piattaforma di ciottoli e l'alzato in terra e ghiaie.



Resti del giovane uomo sepolto sotto il tumulo di Mereto di Tomba.

(ca. 2500-2300 a.C.), l'area poi coperta dal tumulo fu a lungo usata per celebrare riti funerari. Nel Bronzo Antico inoltrato (tra il 1800 e il 1750 a.C.), vi fu scavata una profonda fossa che accolse il corpo di un inumato di circa 17 anni: questi, nonostante la giovane età, doveva aver rivestito una funzione importante nella sua comunità, forse per la sua abilità di metallurgo, cui sembra alludere la presenza nella sepoltura di una grossa incudine di pietra e di un ciottolo piatto di arenaria, una sorta di "liscia-toio". Successivamente la tomba fu protetta da una copertura di grossi ciottoli che fu ampliata gradualmente fino a diventare una grande piattaforma. Questa struttura, interamente ricoperta da uno strato di limo argilloso, fu soggetta a una prolungata frequentazione, documentata da tracce di offerte e di sacrifici (resti bruciati, punte di freccia,

frammenti ceramici, crani di bovini); solo verso il 1500 a.C. (Bronzo Medio evoluto), al di sopra della piattaforma fu eretto il vero e proprio tumulo, con falde alternate di terra e ghiaia.

### 3. Le prime spade

I tumuli dovevano essere visibili a distanza al fine di esaltare il prestigio dei capi che vi erano sepolti e, nello stesso tempo, affermare solennemente il possesso delle porzioni di territorio in cui sorgevano – terre da coltivare, zone a pascolo o tratti di vie di transito –.

Oltre a questi monumenti, del lungo periodo che stiamo considerando ci restano quasi solo reperti litici e metallici e piccoli gruppi di frammenti ceramici, indizio di aree abitative. Manufatti ora non più di rame puro, ma di bronzo, quali asce, pugnali triangolari, "alabarde" (armi simili a pugnali ma con l'impugnatura

ad angolo retto e non in asse con l'arma) e, verso la fine del Bronzo Antico, le prime spade, sono stati trovati in varie zone della regione: le armi sono un evidente indizio del carattere guerriero dei capi delle comunità.

Mentre dall'alta pianura udinese e dalle colline adiacenti provengono rari oggetti metallici risalenti a fasi antiche dell'età del bronzo, nella bassa pianura, presso la linea delle risorgive o a sud di essa, se ne segnala una concentrazione notevole, soprattutto tra i fiumi Stella ed Àussa, nell'area dove sarebbe sorta Aquileia. In questa fascia di territorio mancano i tumuli ma è ben documentato l'uso di deporre nelle acque offerte alla divinità, come dimostra il rinvenimento di armi e più raramente attrezzi in zone paludose o in alvei fluviali sia a est del Tagliamento (nello Stella, nel Corno, nella palude a sud di Castions di



Strada, nell'Isonzo) sia a ovest, al confine tra Friuli e Veneto. Dunque fin da epoca molto antica la bassa pianura fu zona d'importanza nevralgica, ricca com'è di acque – e quindi adatta allo sviluppo agricolo – e dotata di facili vie di comunicazione in senso nord-sud e est-ovest, sia per terra sia lungo percorsi fluviali e canali lagunari. Era già attiva in questo periodo la pista lungo la linea delle risorgive, che attraversava il Tagliamento nella zona di Pieve di Rosa.

Tutti gli elementi cui si è accennato – tumuli, manufatti metallici e frammenti di vasi – trovano confronto soprattutto nel mondo transalpino, danubiano-carpatico e balcanico, con cui il Friuli era in stretto rapporto; solo verso la fine del Bronzo Medio (1500-1400 a.C. circa) si intensi-



Spada da Castions di Strada.

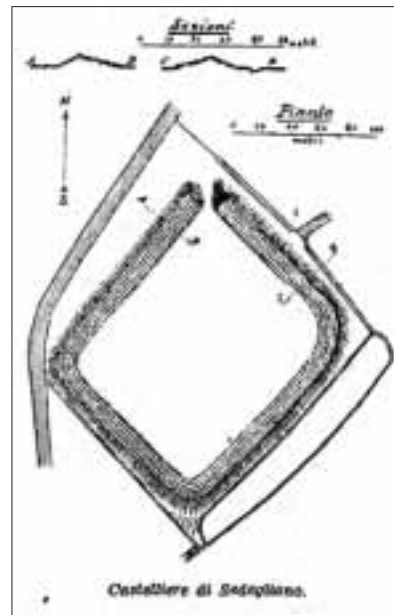
ficano i rapporti con l'occidente, col Veneto e con l'Emilia, dove si stava sviluppando una fitta rete di villaggi noti come "terramare": questi contatti porteranno ben presto a maturazione una nuova fase culturale, ricca di stimoli e fermenti.

## Crescono complessità e prosperità

### 4. I primi *cjastelîrs*

Nella stessa epoca in cui il paesaggio si riempie di tumuli funerari, a partire dai secoli XX e XIX, in Italia nord-orientale sorgono alcuni nuovi insediamenti, molto più grandi dei precedenti, risultato dell'aggregazione di vari gruppi umani.

Questi centri, dapprima poco numerosi, dotati di strutture difensive visibili a distanza e destinati a durare a lungo, vengono fondati in posizioni dominanti o in luoghi favorevoli ai contatti. Un esempio spettacolare è Moncodogno/Monkodonja presso Rovigno, nell'Istria croata: un castelliere di "tipo carsico", difeso cioè da muri di pietre a secco, la cui fondazione in base al <sup>14</sup>C si data intorno al 1800 a.C. Altri villaggi con cinte in pietrame, come Elleri, Slivia e Castellazzo di Doberdò, sorsero precocemente fra Muggia e il Carso goriziano, nella fascia di territorio che collega l'Istria con la pianura friulana. Quanto al Friuli, recenti ricerche condotte dall'Università di Udine a Sedegliano (2004-2006) hanno fornito rilevanti informazioni su un insediamento protostorico di fondazione molto antica, che



Castelliere di Sedegliano: veduta aerea. Sopra, lo stesso nel disegno di Ludovico Quarina del 1943.

consente di collocare la regione tra quelle a sviluppo più precoce. L'area di circa 2 ettari che accoglieva l'abitato è circondata da un terrapieno rettangolare, largo oltre 20 m e alto circa 3,50 m, con gli angoli orientati secondo i punti cardinali. Dei tre castellieri situati in pianura (Sedegliano, Savalons e Galleriano), questo è l'unico di cui si sia conservato l'intero circuito.

Gli scavi praticati in corrispondenza del vertice nord, dove un'apertura consentiva l'accesso alla spianata interna, hanno accertato che nel corso dei secoli il terrapieno aveva subito una serie di potenziamenti, con sovrapposizione di una sorta di "cassoni" lignei contenenti terra o ciottoli: questi avevano via via accresciuto la monumentalità delle opere di difesa. Sorprendentemente, nel nucleo interno della recinzione più antica – un arginello di terreno argilloso largo circa 6 m e alto 1 m –, furono rinvenute delle fosse con i corpi di cinque inumati (due dei quali, perfettamente sovrapposti l'uno all'altro, erano privi di cranio), in posizione supina, senza corredo.

Tra le molte novità emerse di recente nel campo della protostoria del Friuli, quelle di Sedegliano sono tra le più importanti, e non solo perché per la prima volta in regione si sono trovati resti umani all'interno di un castelliere: la scoperta riveste uno straordinario interesse per la cronologia del sito, i molti significati simbolici legati al luogo di sepoltura (dentro l'argine antico e presso una porta d'accesso all'area interna), le modalità di deposizione dei corpi e i riti praticati. Le analisi al  $^{14}\text{C}$  eseguite su campioni di ossa hanno indicato per le inumazioni il periodo tra il 1900 e il 1620 a.C. circa, ossia da una fase media del Bronzo Antico all'inizio del Bronzo Medio: l'origine del villaggio arginato può essere dunque retrodatata all'inizio del II millennio, epoca dei primi tumuli.

Altri siti fortificati furono certo fondati già nel corso del Bron-



Sezione del terrapieno difensivo di Sedegliano presso l'ingresso al castelliere.

zo Antico: fra questi Ponte S. Quirino (*supra*, § 1) e, probabilmente, Udine, un centro esteso su una superficie di ben 25 ettari le cui difese, analizzate nel corso di recentissime indagini (2009), presentano elementi di notevole complessità (*infra*, § 6).

### 5. Cinte poderose

I secoli tra il 1600 e il 1200, ossia dal Bronzo Medio alla fine del Bronzo Recente, sono caratterizzati da un notevole incremento demografico, dalla maggiore ampiezza e dalla lunga durata degli abitati, che hanno lasciato chiare tracce sul terreno. Essi occupano posizioni scelte sempre più oculatamente, in zone fertili e presso corsi d'acqua che soddisfano le esigenze di approvvigionamento idrico per uomini e bestiame e facilitano le comunicazioni. Si diffondono ora due tipologie insediative del Bronzo Recente: l'abitato di riva o su dosso fluviale, detto "di ambiente umido", e il villaggio fortificato ("castelliere"), per lo più su altura. Secondo la tendenza che si



Tomba 1 del castelliere di Sedegliano. Nella fossa giace lo scheletro di un uomo, di circa 55 anni; era sepolto nel terrapieno, vicino al fossato esterno.

era manifestata già nel Bronzo Antico, vari gruppi di poche decine di individui, aggregandosi, formano delle comunità di alcune centinaia di persone, che vivono sullo stesso territorio e sono unite proprio da questo vincolo di appartenenza (si parla ora di assetto *tribale* o *territoriale*). Questi gruppi allargati sono dotati di un buon livello organizza-



↳ tivo che consente loro di gestire scambi con aree confinanti e di apprestare infrastrutture di pubblica utilità, come opere di difesa, consistenti dapprima in semplici recinti, poi in imponenti bastioni di terra e ghiaia completati da fossati.

L'abitudine di fortificare i villaggi, largamente documentata in Europa e in Italia nord-orientale, denota senza dubbio esigenze difensive e rapporti conflittuali fra tribù. Peraltro il significato delle cinte, talora poderose, va certo al di là della semplice funzione difensiva: oltre a stornare il pericolo di eventuali attacchi nemici, la visibilità a distanza – come nel caso dei tumuli – è un'affermazione di proprietà sul territorio circostante da parte della comunità.

La complessità delle opere difensive – terrapieni con fossati e palizzate o cinte di pietre a secco – dimostra il prevalere della solidarietà sociale sull'interesse individuale, la capacità di

pianificare il lavoro collettivo, lo sviluppo di notevoli cognizioni tecniche.

Verso la metà del II millennio, la documentazione funeraria sembra sparire: solo nel Bronzo Finale compariranno in Friuli le prime tombe piane ad incinerazione. È lecito dunque supporre che per un lungo periodo ai resti mortali venisse riservato un trattamento che non ha lasciato tracce sul terreno. Indizi dell'emergere nelle comunità di figure di capi guerrieri non sono ora i corredi funerari, ma le fortificazioni, segno di potenza militare, e le numerose armi rinvenute per lo più negli alvei fluviali.

#### 6. Tanta gente nella Bassa

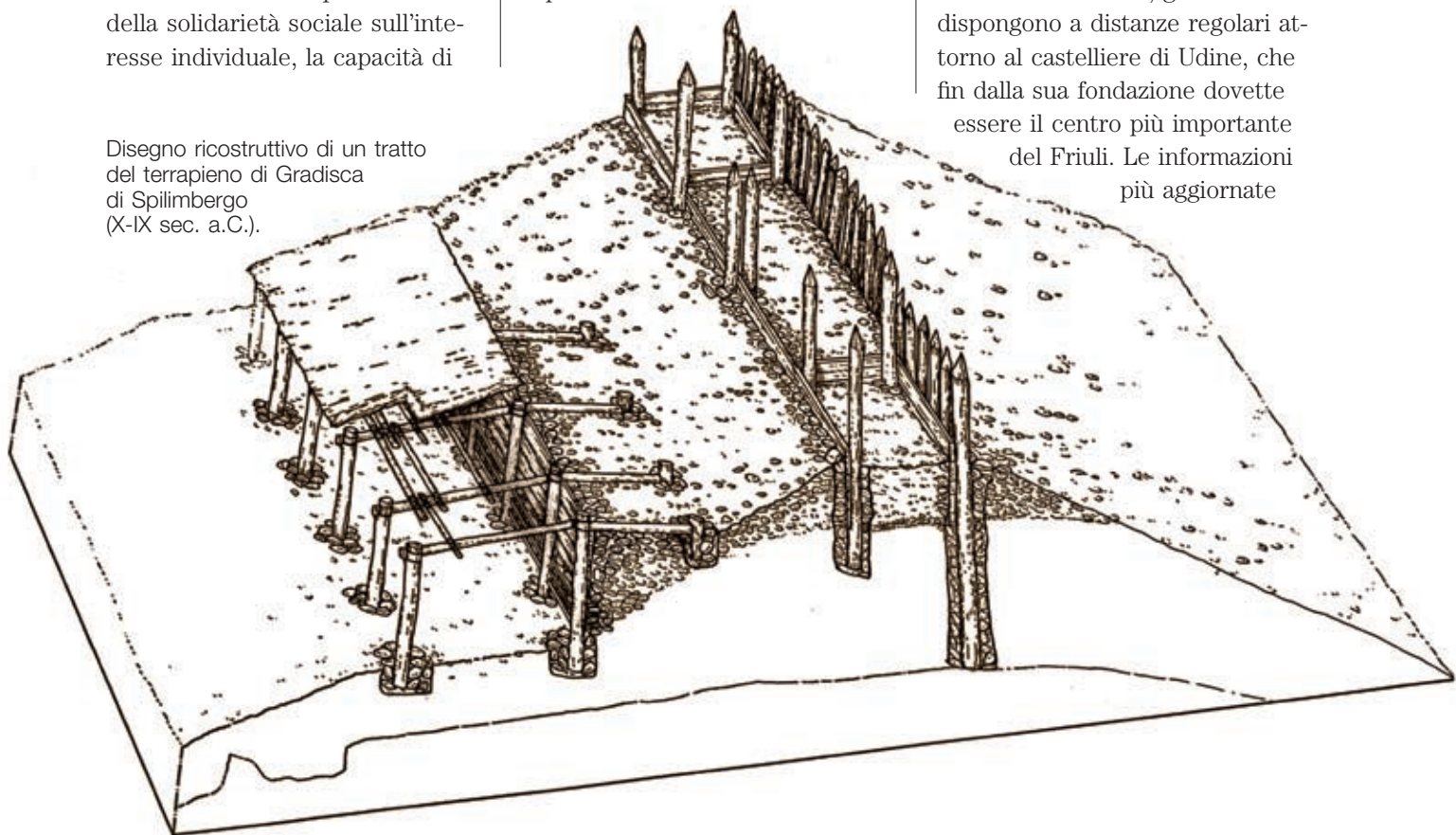
Nel Bronzo Recente evoluto (XIII sec. a.C.), il territorio regionale è fittamente abitato, con massima densità nella fascia situata tra la linea di risorgiva e il mare, soprattutto tra i fiumi Stella e

Àussa. Nella trama s'inseriscono, tra gli altri, il villaggio cinto da palizzata di Canale Anfora, presso Aquileia, in un ambiente acquitrinoso poi bonificato dai Romani, e Castions di Strada, un prospero centro produttivo cinto da terrapieno, ubicato proprio sulla linea delle risorgive in posizione-chiave per i traffici in tutte le direzioni.

Anche nella Bassa pordenonese vari nuclei di abitato dimostrano che tra l'avanzato Bronzo Medio e il Bronzo Recente ebbe luogo una sistematica occupazione del territorio: tracce riferibili a insediamenti aperti o arginati provengono da S. Ruffina e Pieve di Palse, Panigai presso Pravisdomini, Pramarine di Sesto al Reghena, Fratte di Azzano Decimo, Boscat di S. Vito al Tagliamento, S. Giovanni di Casarsa.

Nell'alta pianura udinese, diversamente da quella pordenonese, ancora semideserta, gli abitati si dispongono a distanze regolari attorno al castelliere di Udine, che fin dalla sua fondazione dovette essere il centro più importante del Friuli. Le informazioni più aggiornate

Disegno ricostruttivo di un tratto del terrapieno di Gradisca di Spilimbergo (X-IX sec. a.C.).



sulle fortificazioni, oltre che da Udine, ci provengono da Varianno, presso Basiliano, un piccolo abitato su altura (circa 1,5 ettari) in cui gli scavi dell'Ateneo udinese (1997-2004) hanno dato risultati di grande rilevanza. Del tutto inattesa è stata la scoperta di un terrapieno sotto il piano di calpestio attuale: questa prima opera di difesa, databile al Bronzo Medio-Bronzo Recente, fu disattivata e obliterata nel Bronzo Finale mediante un'imponente attività di spostamento di terra. Tra Bronzo Finale e prima età del ferro l'apprestamento di un ripiano regolare di forma ovale ampliò notevolmente lo spazio disponibile per le abitazioni del villaggio, che fu cinto da un nuovo terrapieno ancora in parte visibile (v. *infra*, § 10).

In questo ciclo di popolamento, d'importanza cruciale per la protostoria della regione, si delineano delle zone soggette ad influssi diversi: il Friuli orientale appare legato soprattutto alle cerchie culturali dell'odierna Slovenia; la Destra Tagliamento è aperta al Veneto e di qui all'Italia peninsulare; la pianura tra Tagliamento e Isonzo è ricca di stimoli provenienti sia da nord che da sud; l'arco delle colline e la fascia pedemontana sono orientati più nettamente verso le culture transalpine (nella Pedemontana pordenonese si profila già nel Bronzo Recente l'importanza di Montereale, allo sbocco del Cellina in pianura: v. §§ 7 e 12). In questo quadro complesso, come abbiamo visto, l'intera fascia di bassa pianura e costa, grazie alle risorse naturali e alle ottime vie di transito, riveste uno speciale ruolo

di collegamento: in senso nord-sud, tra il mare e l'alta pianura; in senso ovest-est, tra il Veneto orientale da una parte, la valle dell'Isonzo, il Carso e l'Istria dall'altra (per questi rapporti si sfrutta soprattutto il percorso che si snoda lungo la linea delle risorgive).

### 7. L'offerta della spada

Molti i singoli oggetti metallici e i "ripostigli" (depositi di bronzi accumulati per varie finalità) riferibili a questo periodo, rinvenuti soprattutto nella bassa pianura tra Tagliamento e Isonzo. I primi consistono per lo più in armi recuperate dagli alvei dei maggiori fiumi di risorgiva, offerte votive che, secondo un uso ben noto in Italia settentrionale e in Europa, venivano gettate nelle acque. I ripostigli contengono per lo più materiale grezzo ("panelle" o lingotti di metallo), armi e attrezzi fuori uso destinati ad essere rifiuti: in questo caso si tratta di scorte messe da parte da un bronzista o da un'intera comunità di villaggio. Altri sono accumuli di doni offerti alla divinità per riceverne protezione. Questi depositi contengono talora quantità imponenti di oggetti di bronzo la cui tipologia attesta una straordinaria ampiezza di contatti.

Il rito dell'offerta della spada nel letto di un fiume è documentato ad esempio dai ritrovamenti nelle ghiaie del fiume Cellina presso Montereale, sito-chiave tra i monti e la pianura: le armi sono di tipi propri dell'Italia padana oppure di fogge "internazionali", diffuse dall'Europa centrale



Ripostiglio di bronzi da Castions di Strada sepolto alla fine del secondo millennio a.C.

all'Oriente mediterraneo, dove l'isola di Cipro sta assumendo un ruolo di primo piano nelle attività di scambio. I bronzi, gli indicatori più significativi dei contatti a medio e a lungo raggio del Bronzo Recente, consentono di inserire le regioni italiane del Nord-Est, e il Friuli in particolare, in una sorta di "cultura comune" estesa dall'Europa all'Italia e al mondo egeo, della quale i principali responsabili furono i mercanti micenei, che intraprendevano lunghi viaggi per mare onde soddisfare le esigenze di approvvigionamento di materie prime e di prodotti finiti dei loro capi (i principi guerrieri delle acropoli di Micene, Tirinto, Pilo, ecc.).

## Dalla prosperità alla recessione

### 8. Una congiuntura negativa e un pronto recupero

Questa lunga fase di stabilità e di fervore culturale dura fino al passaggio dal Bronzo Recente al



☞ Bronzo Finale, nel corso del XII sec. a.C. Segue un momento di crisi generalizzata per cui sono state proposte diverse spiegazioni: contraccolpi economici di gravi eventi esterni quali la fine delle “*terramare*” emiliane e il crollo della potenza micenea, oppure problemi interni, come l'eccessivo sfruttamento delle risorse naturali (si pensi al disboscamento causato dall'enorme uso di legname per le molteplici esigenze dell'edilizia, della produzione metallurgica e della vita domestica).

Considerato che in Friuli la recessione colpisce soprattutto la zona più ricca e più popolata, la bassa pianura, si può pensare anche ad un peggioramento dei rapporti fra tribù confinanti – tant'è vero che poco più tardi i villaggi fortificati dell'alta pianura udinese sembrano trarre vantaggio dalla situazione –, oppure al venir meno delle autorità che gestivano gli scambi, ossia i ceti emergenti delle comunità della bassa pianura.

Quali che siano le cause, le diffi-



Resti di una casa a pianta ellissoidale da Castions di Strada (VIII secolo a.C.).

coltà durano solo pochi decenni: l'inizio del Bronzo Finale segna per tutta l'Italia nordorientale l'aprirsi di un ciclo radicalmente diverso. In Friuli la profonda trasformazione culturale e la nuova organizzazione territoriale sono ora connesse con un più netto orientamento dell'entroterra (alta pianura e fascia pedemontana e alpina) verso l'Oltralpe, e con rinnovati contatti con l'Italia padana in quella parte della bassa pianura e della costa che era stata meno colpita dagli effetti della crisi. Nella Bassa udinese, scomparsi gli insediamenti di ambiente umido come Canale Anfora, la vita sembra concentrarsi in zone ristrette come il circondario di Aquileia e su percorsi d'importanza primaria, quale quello che segue la linea delle risorgive, dove rifiorisce il villaggio arginato di Castions di Strada.

Nell'alta pianura e lungo la Pedemontana il recupero è più rapido: tra XI e X secolo si registra qui uno straordinario incremento dell'attività costruttiva, evidente in imponenti lavori di ampliamento delle aree abitate, potenziamenti di terrapieni o sostituzione dei precedenti con più poderose difese, fondazione di nuovi villaggi arginati. Due elementi di rilievo sono la costruzione del nuovo abitato fortificato, molto più esteso del precedente, a Variano, e la fondazione a Gradisca di Spilimbergo di una specie di “*testa di ponte*” al margine dell'ampio territorio disabitato tra Meduna e Cellina. La nascita di questo villaggio, dapprima munito solo di una palizzata, poi di una più consistente recinzione di legno, terra e ciottoli, e più tardi

(X-IX sec. a.C.) di un'imponente e complesso terrapieno, indica l'importanza crescente della valle del Tagliamento nei traffici con le regioni alpine.

Fondazione e potenziamento della fortezza di Gradisca sono legati all'esigenza di proteggere un cruciale punto di attraversamento del fiume, come conferma la contemporanea edificazione di un altro abitato, in posizione speculare, sulla riva sinistra del fiume, presso Bonzicco (ricordiamo che il passaggio da una sponda all'altra all'altezza della linea Gradisca-Bonzicco conservò la sua importanza fino a quando, nel primo Novecento, non fu costruito un ponte poco più a nord, tra Spilimbergo e Dignano).

Ora le scelte insediative risultano ancora più mirate di prima: requisiti indispensabili sono la difendibilità e la presenza di risorse naturali, ma soprattutto la prossimità a ottime vie di collegamento con le regioni circostanti.

## 9. Mediatori fra l'Italia e le Alpi

La situazione del Friuli risulta comprensibile, ancora una volta, solo se si mettono in relazione i cambiamenti interni con ciò che avviene al di fuori della regione. Con l'abbandono definitivo delle *terramare*, l'asse economico dell'Italia padana si sposta verso l'area del delta del Po, dove già alla fine del Bronzo Recente era sorto il villaggio di Frattesina, destinato a diventare in breve un centro produttivo di prim'ordine. La prosperità di Frattesina è al massimo nel pieno Bronzo Finale

(XI sec. a.C.), epoca in cui il sito diventa meta di navigatori orientali interessati ai traffici con l'entroterra nordadriatico. A differenza dei Micenei, che non intervennero mai in modo diretto in Italia settentrionale, i nuovi protagonisti degli scambi lasciarono in Polesine numerose tracce della loro frequentazione. Si tratta di mercanti-artigiani autonomi, ossia non più dipendenti da singole autorità palaziali, che, provenendo da Cipro e dalle coste siro-palestinesi, riempiono rapidamente il vuoto lasciato dai Micenei nei traffici col Mediterraneo centrale. La loro presenza a Frattesina stimola i commerci nell'Italia padano-veneta e riattiva la funzione dei centri friulani meglio situati, come Castions di Strada, quali mediatori tra l'Italia padano-veneta e peninsulare e le cerchie alpine, ma anche, a sud-est, l'Istria e i Balcani. Indizi di nuove aperture e di notevole prosperità ci vengono forniti ancora una volta dai bronzi, che troviamo accumulati in ripostigli o sparsi in aree di lavorazione all'interno di abitati come Novacco e Rividischia, due località poste a sud della linea delle risorgive, l'una all'estremità orientale di essa, non lontano da Aiello, l'altra verso il Tagliamento, presso Codroipo. I ripostigli comprendono oggetti di prestigio come coltelli, frammenti di vasi di lamina, ornamenti, ma anche attrezzi e pani di bronzo di vario tipo. Alcuni depositi, formati da manufatti uguali (come ad es. falci o lingotti), sono stati trovati presso vie di transito molto frequentate e sembrano destinati allo scambio.

Uno snodo importante è ora Aquileia, dove sono stati recuperati fuori contesto numerosi bronzi, come asce di tipi noti in Italia nord-orientale e anche nel Centro-Sud. La situazione dell'Italia protostorica dal XII-XI all'inizio del X secolo è dunque complessa e variegata a causa dell'intensificarsi dei commerci terrestri e marittimi e dell'interesse di navigatori orientali a stabilire con l'Occidente molteplici rapporti di scambio. A questi mercanti si dovrà l'introduzione della conoscenza del ferro in Italia.

## Dal bronzo al ferro

### 10. Un'intensa attività edilizia

Nel corso del IX sec. a.C. Frattesina viene abbandonata e il territorio padano-veneto subisce una radicale riorganizzazione: l'asse economico si sposta dal Polesine all'area euganea dove emergono i centri di Este e Padova. In Friuli invece, dalla metà circa del X sec. fino a gran parte dell'VIII, la crescita demografica ed economica prosegue senza soluzione di continuità. Vengono ora accolte varie novità provenienti dalle regioni adriatiche e dal mondo villanoviano (la vasta area culturale che comprende l'Emilia, la Romagna e il territorio tirrenico tra la Toscana e il Lazio settentrionale prima dell'affermarsi della cultura etrusca). In Friuli, come in genere nel Nord-Est, l'assetto sociale è caratterizzato dall'emergere di figure di capi guerrieri. Di ciò sono indizio la presenza di armi e altri

oggetti di prestigio quali coltelli, rasoi, elementi di bardatura equina nei pochi contesti funerari conosciuti (S. Vito al Tagliamento, Guarzo presso Talmassons) e il ritrovamento a Bagnarola di Sesto al Reghena e più a ovest, nel Trevigiano, di spade proprie dell'equipaggiamento del guerriero villanoviano: armi giunte in seguito a scambi di doni tra capi, che spesso finiscono depositi in alvei fluviali come doni alla divinità. In questa fase di ampi rapporti sia terrestri che marittimi, nel territorio altopadriatico si estendono tratti culturali comuni, come indica ad esempio la notevole omogeneità della ceramica prodotta in Friuli, nel Veneto orientale e nella Venezia Giulia. Tra i fenomeni più evidenti archeologicamente vi è un'intensa attività edilizia: im-



Coltellaccio in ferro con fodero di bronzo da Paularo-Misincinis (V secolo a.C.).





Pendaglio con ruota che simboleggia il disco solare e pendenti a figura umana da Paularo-Misincinis (VI secolo a.C.).

▣ nenti strutture difensive vengono innalzate a Pozzuolo del Friuli e a Gradisca di Spilimbergo (v. *supra*, § 8), mentre sull'altura di Variano, come abbiamo visto (§ 6), viene predisposto un ampio terrazzo artificiale su cui sorgono un nuovo terrapieno e un nuovo villaggio. Inoltre cospicue tracce di case di pianta ellittica con confronti in ambito villanoviano sono state recentemente messe in luce a Castions di Strada (2007-2008).

Alcuni abitati del Veneto orientale e del Friuli, come Oderzo, Concordia, Palse di Porcia, Udine, si estendono su superfici di 20-25 ettari: talora la regolarità nell'impianto delle case fa pensare ad un primo tentativo di piano regolatore. I centri più grandi costituiscono con i più vicini castellieri di non più di 2-3 ettari dei complessi sistemi insediativi:

è questo, ad esempio, il caso di Udine e dei centri satelliti circostanti. I villaggi spesso inglobano aree di lavorazione di materiali diversi quali bronzo, corno di

cervo, corno di bue (così Pozzuolo, Oderzo, Concordia, Palse e forse Montebelluna).

Oggi sappiamo con certezza che nel IX sec. a.C.

nel settore settentrionale della futura colonia romana di Aquileia era attivo un importante abitato protostorico forse sorto già nel pieno Bronzo Finale (v. *supra*, § 9). Anche sui rilievi della fascia alpina e prealpina si stanno formando dei nuclei abitativi la cui fondazione è in relazione con l'accresciuta importanza dei commerci tra la pianura friulana e l'Oltralpe. Più tardi questi centri agevoleranno lo scambio diffuso tra i due versanti della catena alpina (v. *infra*, § 12).

Insomma, le novità della prima età del ferro sono dovute alla quantità di stimoli provenienti da diverse direzioni (favoriti dalla geografia della regione, con la sua ottima rete di collegamenti terrestri e con alcuni buoni approdi) e ad una solida organizzazione sociale di tipo tribale avanzato, che permette ai castellieri dell'entroterra di svolgere un'efficace funzione di tramite con le aree alpine e transalpine, mentre la zona di Aquileia fa da intermediaria tra il mondo veneto-padano e le regioni dell'arco alpino orientale fino al Carso e all'Istria e di qui alla penisola balcanica. Un altro

punto nodale fu certamente il basso Isonzo con i suoi castellieri di tipo carsico, tra cui emerge quello di Redipuglia, purtroppo mai esplorato sistematicamente.

## 11. Nella sfera culturale veneta

Dopo questo ciclo di considerevole stabilità e uniformità culturale che si chiude nell'avanzato VIII sec. a.C., il Friuli apparirà legato culturalmente al Veneto, e in particolare a Este, sulla via dell'Adige, che ha ormai sostituito il Po quale asse portante dei commerci padano-veneti.

Di questo stretto rapporto instauratosi con la cultura veneta ci restano tracce evidenti, ad esempio, nella piccola necropoli di S. Vito al Tagliamento, in uso dal IX al VII secolo: qui, in una prima fase predominano gli influssi villanoviani (v. *supra*, § 10), ma poi i corredi funerari rientreranno in larga misura nella temperie culturale del Veneto, come dimostrano le caratteristiche della ceramica (vasi "biconici" formati da due elementi troncoconici uniti per la base, "situliformi" ossia vasi a forma di secchia, tazze con applicazioni di borchiette bronzee o lamelle di stagno, motivi decorativi impressi "a cordicella", ecc.) e le tipologie dei bronzi ("fibule", ossia oggetti simili alle nostre "spille di sicurezza", spilloni con testa a globetti, ecc.).

Il periodo tra fine VIII e inizio VII sec. a.C. è segnato da fenomeni locali di crisi e di discontinuità. Alcuni siti prima fiorenti come Castions e Variano cessano di esistere; in altri si registrano temporanei abbandoni: la for-

tezza di Gradisca di Spilimbergo viene distrutta da un violento incendio e rimarrà deserta per circa un secolo; si conclude l'attività produttiva nel castelliere di Pozzuolo.

La crisi sembra dovuta a spostamenti di vie di traffico e alla concorrenza economica dei centri della fascia pedemontana e prealpina e della zona costiera. Mentre i castellieri e gli altri abitati della pianura fronteggiano momenti difficili, appaiono infatti in rapida crescita Montereale Valcellina, Invillino e Paularo in Carnia, S. Lucia di Tolmino/Most na Soci nell'alto Isonzo. Contemporaneamente a sud delle risorgive si fondano alcuni nuovi abitati (Fortin di Carlino, Cjasteon presso Palazzolo e più a ovest, verso il Tagliamento, Gradiscutta di Varmo) e altri, come Aquileia e Novacco, riacquistano vitalità.

## 12. Aquileia un emporio protostorico

Nell'inoltrata età del ferro, tra fine VII e VI-V sec. a.C., il Friuli protostorico vive un ultimo periodo di considerevole prosperità. Dissoltasi la precedente omogeneità culturale, inizia un ciclo di trasformazioni rapide, di crescenti differenziazioni sociali e culturali, di nuove aperture verso il mondo esterno.

Nel Polesine il ruolo che era stato di Frattesina viene assunto dai nuovi empori di Adria e Spina, frequentati da mercanti etruschi e greci che impongono il loro dominio commerciale sull'Adriatico. Pertanto nel Nord-Est cominciano a diffondersi manufatti pregiati prodotti nell'Etruria tirrenica e in area veneto-padana, nell'Italia

adriatica, in Grecia e perfino nel mondo fenicio-punico. Al di là delle Alpi nel frattempo si sono formati dei "principati" celtici che tramite le comunità stanziatesi a sud delle Alpi entrano in contatto con le ricche cerchie dell'Italia peninsulare in grado di soddisfare la loro aspirazione ad ottenere vasi bronzei da simposio e ornamenti di lusso.

Tra i siti che svolgono questa funzione di cerniera vi è Montereale Valcellina, un centro "di frontiera" che domina il percorso della Pedemontana ed avrà uno sviluppo pressoché ininterrotto dal VII secolo alla romanizzazione. Qui confluiscono merci da varie direzioni e in particolare dal mondo etrusco-padano: ce lo ha dimostrato lo scavo della così detta "Casa dei dolî" dove accanto a prodotti locali vi erano vasi e altri oggetti di ispirazione etrusca, come un caratteristico pendaglio bronzeo con uccelli acquatici stilizzati, "alari" di terracotta, ecc. Un'analoga mescolanza di manufatti di diversa origine è stata rilevata nei corredi della necropoli di Misincinis a Paularo, in Carnia.

Nell'alta pianura la popolazione è ora concentrata in pochi abitati – Gradisca di Spilimbergo, Pozzuolo del Friuli, Udine – in posizione idonea ai traffici con l'Oltralpe (Austria e Slovenia), da cui provengono i rifornimenti di ferro. A Pozzuolo, uno dei castellieri più estesamente esplorati, varie tombe maschili databili tra VII e VI secolo corredate da "parure" di oggetti di ferro (cuspidi di lancia, coltello e ascia) dimostrano l'emergere di una classe di guerrieri o di artigiani-guerrieri.

È questo l'ultimo periodo di vita e di vivacità culturale dei castellieri dell'alta pianura.

Tra il V e l'inizio del IV sec. a.C. questi centri vanno incontro ad una crisi gravissima e irreversibile: le successive tracce di frequentazione denoteranno una situazione radicalmente mutata. Diversa appare la situazione della fascia costiera. Ad Aquileia l'abbondanza dei reperti ci documenta un fervore culturale che differenzia questa zona dal resto della regione: oltre alla presenza di manufatti bronzei di ampia diffusione, si è rilevata qui la massima concentrazione di bronzetti a figura umana, veneti, etruschi, italici, laziali, riconducibili a "stipi" (depositi di materiale votivo) o a luoghi di culto tipici di un centro emporiale con caratteri protourbani, ossia già dotato delle caratteristiche di una città, quale stava diventando la Aquileia protostorica.

Ma Aquileia non è l'unico emporio attivo in questa fase sul litorale nord-adriatico: ad iniziare da Altino, si susseguono, da ovest verso est, Concordia, Fortin di Carlino, Duino, *Tergeste*, Stramare di Muggia e, in Istria, Sermino.

## I Celti e la crisi definitiva del mondo preromano

### 13. Celtizzazione strisciante

Tra la fine del VI e il V-IV sec. a.C., nello stesso tempo in cui si registrano influssi così disparati e si diffondono tanti elementi riconducibili a cerchie padane e peninsulari, si verifica nelle



regioni altoadriatiche una forma di celtizzazione “strisciante”. Località come Paularo in Carnia o S. Pietro al Natisone risultano in contatto con le zone alpine e prealpine occidentali (il Bellunese, il Trentino e l’area “leponzia”, cioè la zona tra Piemonte e Lombardia dove i Celti si sono infiltrati precocemente), con quelle orientali (S. Lucia nell’alto Isonzo, il Carso e la Carniola interna) e con l’Oltralpe. In quest’ampia fascia di territorio si diffondono manufatti metallici estranei alla cultura locale, come particolari tipi di fibule e ganci di cintura a traforo, che vengono tradizionalmente collegati con i Celti transalpini. Questi ed altri indizi fanno pensare che il Friuli sia stato almeno in qualche misura coinvolto nella serie di movimenti di genti celtiche che tra la fine del V e l’inizio del IV secolo interessarono larga parte del mondo antico ed ebbero gravi ripercussioni fino a Roma.

#### 14. *Carnorum Regio*

Giungiamo così al IV sec. a.C., un momento in cui nei territori altoadriatici si registra l’ennesimo fenomeno di crisi e di apparente calo demografico che per molto tempo è apparso poco spiegabile, benché fosse logico connetterlo con infiltrazioni di Celti o, almeno, con l’incombere della minaccia celtica.

La questione dei Celti in Friuli, a lungo problematica, ha cominciato a chiarirsi in anni recenti, con l’inizio degli scavi in Carnia. Nella necropoli di Paularo-Misincinis (1995-2001) in uso almeno dall’VIII al IV secolo

a.C., alcuni manufatti di cultura La Tène sembrano testimoniare un netto cambiamento forse dopo un’interruzione nell’uso della necropoli (uso poi ripreso e durato fino all’avvento dei Romani). Inoltre, in vari abitati di ambito pedemontano e prealpino (Montereale, Castelvecchio di Flagogna, Castelraimondo, Verzegnis, Zuglio) come, più a oriente, in centri dell’alto Isonzo (S. Lucia di Tolmino, Idria/Idrija pri Baci), gli elementi peculiari del periodo tra il VI e il V-IV secolo ad un certo momento appaiono sostituiti da manufatti d’ispirazione celtica, databili dalla fine del IV secolo in poi. Altre recenti ricerche in Carnia, ad Amaro e Lauco e nel santuario di Monte Sorantri di Raveo, hanno riportato in luce molti manufatti (armi offensive, elementi dell’armatura, fibule in ferro) per lo più databili a fasi avanzate del La Tène, ma in piccola parte attribuibili ai decenni tra la fine del IV e l’inizio del III sec. a.C. A questa stessa epoca sono riconducibili alcuni oggetti di ferro (ancora armi e fibule) recuperati sulle pendici del Monte Roba presso S. Pietro al Natisone. Sono questi i primi indizi affidabili di una vera e propria presenza nella regione di gruppi di Celti di provenienza danubiana.

Infine lo studio di vecchi ritrovamenti, come i corredi delle necropoli di S. Quirino presso S. Pietro al Natisone, di Dernazzacco in comune di Cividale e di S. Servolo sulle pendici carsiche a sud-est di Trieste, ha permesso di recuperare significativi elementi (spade, cuspidi di lancia

in ferro piegate ritualmente, talloni di lancia, paraguance, fibule, ecc.) riferibili alla cultura La Tène, databili anch’essi all’inoltrato IV o al III secolo iniziale. Alla luce di questi risultati, possiamo ormai affermare che dal IV sec. a.C. pressioni di tribù transalpine e tentativi di infiltrazioni da nord-est in zone montane e collinari cominciarono a mettere in difficoltà i traffici nord-sud e a provocare situazioni di crisi.

#### 15. *Un melting pot prima dei Romani*

Tra gl’indizi a favore dell’arrivo precoce di gruppi di Celti nel corso del IV secolo vi è il senso di imminente pericolo cui possiamo ricollegare sia l’abbandono dei castellieri dell’alta pianura, sia le situazioni di ristagno culturale in siti dell’arco alpino, da Montereale a Paularo fino a S. Lucia di Tolmino. Anche nell’ambito dei castellieri del Carso è avvertibile l’incombente minaccia di un’invasione: è impressionante il fatto che i varchi d’accesso ai castellieri di Rupinpiccolo e Monrupino vengano murati, forse in un estremo tentativo di proteggere gli abitanti da un attacco esterno.

Diversa la situazione del Friuli occidentale, dove le tracce di celtismo sono in genere molto rare, mentre San Floriano di Polcenigo con la sua necropoli farebbe pensare all’esistenza di una comunità di indigeni celtizzati.

Di gran lunga meno incisiva, e in genere riferibile all’epoca in cui la romanizzazione è già in corso, la presenza di elementi La Tène – soprattutto fibule e monete –

## Ludovico Quarina: un pioniere nel campo della protostoria del Friuli

Il lavoro che Lodovico Quarina pubblicò nel 1943 su “Ce fastu?” dal titolo *Castellieri e tombe a tumulo in provincia di Udine* è stato, per gli archeologi che a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso hanno cominciato a portare in luce il passato sepolto del Friuli, un vero caposaldo, una fonte attendibile e ricca di informazioni la cui consultazione era irrinunciabile prima di cimentarsi sul campo. Ludovico Quarina può essere considerato a buona ragione il padre delle protostoria friulana: fu il primo a riconoscere l’alta antichità dei resti monumentali delle cinte in terra dei castellieri e dei tumuli, prima considerati di epoca barbarica o romana.

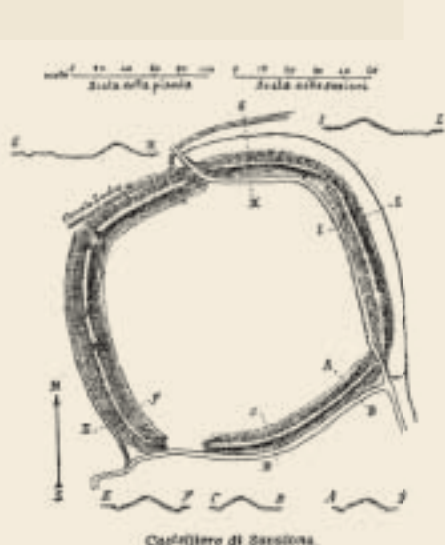
Nato a S. Pietro al Natisone nel 1857 da una famiglia di agricoltori, compie gli studi come geometra agrimensore e presto trova impiego al Catasto. Il lavoro lo costringe a spostarsi in giro per l’Italia (Sardegna, Toscana, Marche) e nei diversi luoghi di residenza si occupa degli argomenti che lo appassionano, pubblicando diversi articoli di carattere scientifico su temi riguardanti l’agricoltura, la geologia, la speleologia; compie inoltre rilievi topografici



Ludovico Quarina (1857 - 1956).

di grotte dando avvio a studi scientifici. Alla fine della prima guerra mondiale rientra in Friuli, stabilendosi prima a Gorizia poi, dal 1924, a Udine, dove comincia un imponente lavoro di censimento, rilevamento di strutture e raccolta sia di studi antecedenti sia di fonti locali, che affiderà a quaderni, ora custoditi nella Biblioteca Civica di Udine, da cui trarrà gli scritti da dare alle stampe. La toponomastica, la storia e l’archeologia saranno gli argomenti al centro della sua attenzione tra il 1938 e il 1940. In quegli anni visita, raccoglie documentazione,

identifica 16 castellieri e rileva 314 presunti tumuli, giungendo alla conclusione che solo 27 siano di epoca preromana. Propone anche una classificazione dei villaggi arginati secondo la forma o la collocazione. Il censimento da lui effettuato non è stato sostanzialmente modificato e l’esattezza e la resa dei suoi rilievi vengono ancora oggi apprezzate. A distanza di tanti anni dalla sua morte, avvenuta nel 1956, vogliamo rendere onore a questo studioso eclettico e appassionato la cui fama è rimasta confinata tra specialisti di archeologia e di storia locale.



Planimetria e sezioni dei castellieri di Savalons e di Gradisca sul Cosa disegnati da Ludovico Quarina e pubblicati sul *Ce fastu?* n. 1-2 del 1943.



☞ nelle aree di pianura, nelle quali, come si è detto, la sensazione di un pericolo imminente era culminata, verso la fine del IV secolo, con la definitiva disgregazione del precedente tessuto insediativo, seguita da un'organizzazione territoriale completamente nuova.

Nella stessa Aquileia, dove tra V e IV secolo i tempi sembravano maturi per la formazione di una città, prima della fondazione della colonia romana nel 181 a.C. si constata un vuoto culturale che fa pensare ad un periodo di stasi.

In conclusione, è evidente che la scarsa omogeneità culturale delle genti celtiche, il carattere marginale delle loro presenze e la mancanza di una documentazione scritta rendono il fenomeno della "celtizzazione" del Friuli estremamente difficile da descrivere.

Inoltre la documentazione frammentaria rende arduo ogni tentativo di ricostruzione di questo periodo finale della protostoria nordorientale; peraltro va tenuto presente il fatto, confermato dagli storici antichi, che le popolazioni celtiche tendevano spesso a mimetizzarsi lasciandosi assimilare dalle popolazioni locali.

Nei territori in cui ha luogo la dispersione dei Celti si registra il convergere degli interessi di mercanti romani e italici (che come sempre precedono la fondazione di colonie) e di Veneti, anch'essi coinvolti nei commerci nell'estremo Nord-Est. Tra IV secolo e la romanizzazione (II-I sec.), questa mescolanza etnica è segnalata da una cultura estremamente composita di cui sono indicatori alcune iscrizioni venetiche, dracme padane e monete celtiche e

romane, bronzetti veneti, romani, italici talora con forti connotazioni locali: la presenza di questi oggetti di varia origine segnala l'esistenza di piccoli luoghi di culto "di frontiera", frequentati da popoli diversi.

In conclusione, oggi, per definire questa fase rimasta a lungo oscura, piuttosto che di spopolamento sembra preferibile parlare di un'organizzazione territoriale radicalmente mutata rispetto al vecchio sistema castellieri/abitati aperti, un assetto molto frammentato, caratterizzato da piccoli nuclei abitativi sparsi. Solo con la romanizzazione anche in queste regioni si raggiungerà lo stadio urbano, cui in precedenza ci si era avvicinati senza che il processo giungesse a compimento.



### Bibliografia essenziale

*Ancestral Landscapes: Burial Mounds in the Copper and Bronze Ages (Central and Eastern Europe - Balkans - Adriatic - Aegean, 4th-2nd millennium BC)*, International Conference (Udine, May 15th-17th 2008), in corso di stampa.

Atti del Convegno "Le valli del Natisone e dell'Isonzo tra Centroeuropa e Adriatico" (S. Pietro al Natisone, 15-16 sett. 2006), Trieste 2007

BORGNA E., *I ripostigli del Friuli: proposta di seriazione cronologica e di interpretazione funzionale*, "RSP" 51, 2000/2001, pp. 289-335.

*Carlo Marchesetti e i Castellieri - 1903-2003*, Atti del Convegno internazionale di studi

(Castello di Duino, Trieste, 14-15 novembre 2003), a cura di G. BANDELLI e E. MONTAGNARI KOKELJ, Trieste 2005.

CÀSSOLA GUIDA P., C. BALISTA, *Il castelliere di Gradisca di Spilimbergo (Pordenone): scavi 1987-1992* (Studi e ricerche di protostoria mediterranea 7), Roma 2007.

CÀSSOLA GUIDA P., S. CORAZZA, *Il tumulo di Santo Osvaldo. "Alla ricerca dell'antenato"*. Guida alla mostra, Udine 2003.

CÀSSOLA GUIDA P., S. CORAZZA, A. FONTANA, G. TASCIA, S. VITRI, *I castellieri arginati del Friuli*, in *L'età del bronzo recente in Italia*, Atti Congresso Nazionale di Lido di Camaiore, 26-29 ottobre 2000, a cura di D. COCCHI GENICK, Viareggio (Lucca) 2004, pp. 77-89.

CÀSSOLA GUIDA P., S. PETTARIN, G. PETRUCCI, A. GIUMLIA-MAIR, *Pozzuolo del Friuli - II, 2. La prima età del ferro nel settore meridionale del castelliere. Le attività produttive, i resti faunistici*, con appendici di S. MOTELLA, P. SPADEA, P. TASCIA (Studi e ricerche di protostoria mediterranea 5), Roma 1998.

CORAZZA S., SIMEONI G., ZENDRON F., *Tracce archeologiche di antiche genti. La protostoria in Friuli*, Montebelluna Valcellina 2006.

PETTARIN S., *Le necropoli di San Pietro al Natisone e Dernazacco nella documentazione del Museo Archeologico Nazionale di Cividale del Friuli* (Studi e ricerche di protostoria mediterranea 6), Roma 2006.

# I torzeons che a no son cjastrons a vadin a Cjastelîrs, Gradiscjis e Cjasteons

Al sarà ancje, di cualchi bande, ma no sin stâts siôrs di cjatâlu, un libri sui cjastelîrs dal Friûl. Cu la cuâl che, furigant tes bibliotecjis, o vin sgarfât fûr un libri dut sui cjastelîrs di Triest, *I castelli della Provincia di Trieste*: 240 pagjinis cuntune mape, autôrs Stanko Flego e Lidija Rupel, burît fûr a Triest dal 1993. Il libri si cjatilu ancje par sloven cul titul *Prazgodovinska gradišča Tr aške pokrajine*. Lu sai che o sês pôc puartâts pes lenghis, ma nol covente vê fat latin par capî che *gradišča* al è neutri plurâl di *gradišce* e che *gradišce* al vûl di 'cjastelîr'.

Chest al spieghe parcè che in Friûl o vin pais che a àn non *Grediscje, Gradiscje, Gardiscje, Gradiscjute*: cuant che a son rivâts i Slâfs/Slovens a àn cjatât un cjastelîr e i àn dât il non te lôr lenghe. A son rivâts te alte Ete di Mieç, a fameis, a piçui trops, ce vuê e ce doman, messe-dantsi daûr man cui furlans e de lôr lenghe nus reste nome une sdrume di nons di lûc. E je une bufule chê che ju varessin fats



rivâ i patriarcjis d'Olee; nissun document che lu disi, *no evidence*.

Il non furlan cjastelîr, come chel talian *castelliere*, al à la lidris tal latin *castellum*, diminitif di *castrum* 'fuartece, lûc difindût'. Il talian *castelliere* lu cjatìn pe prime volte intune publicazion dal 1877 sui cjastelîrs da l'Istrie; si che duncje si po presumi che al vegni di une peraule in cualchi dialet neolatin di chê penisule, di no confondilu cul venit coloniâl; dut câs in triestin si dis *castellier*, mentri che tal talian antic al jere *castellare*.

Il sufis *-îr* dal furlan al pâr che al vegni dal latin *-arium* (o cjatìn *castellario* tal latin medievâl doprât in Friûl) come dal rest *-ier* dal triestin e di altris dialets.

Il non di pais *Cjistilîr/Cjastelîr* in comun di Pagnà al è diventât *Castellerio* par talian: colpe di cualchi scrivân de Ete di Mieç parcè che la prime atestazion, dal 1106 e je *de Casteliro*, furlane spudade, ma dal 1219 si scriveve *castellerium* e dal 1369 *castelerium*.

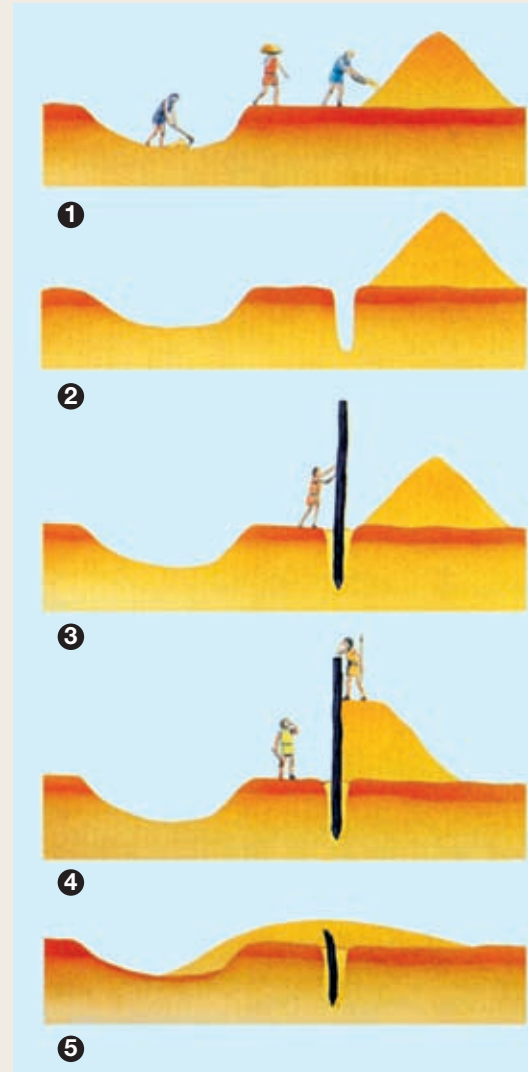
In Friûl o vin ancje pais che a àn non *Cjasteons (di Strade, di Paluce, di Smûrghin, di Çopule...)*. I studiâts in materie a disin che, in chest câs, il sufis al è medievâl ma, se o fasês câs, dongje di un *Cjasteons* si cjate spes un... *Cjastelîr*.

Chest Friûl no si finis mai di scuvierzilu!

Cumò, invezit di lâ a torzeon a mone vie, o di passâ la Domenie dopo miesdî tai centris comerciâi a parâsi ator come batâi di sampogn, o savês pulît ce che o podês lâ viodi, cu la murose o cu la famee.

No si paie nancje il *ticket*.

E.C.



I cjastelîrs si fasevju sù no nome in Friûl e Istrie, ma ancje in altrò in Europe, e inmò dal Neolitic. Tal dissen di Gilles Tosello (*Archéologie de la France rurale*, Belin, Paris, 1986) o podês dâ un cuc a la tecniche doprade a Berry-au-Bac, tal Aisne, in France.

In 1 si fâs la fuesse e, parie, la rive; in 2 da pît de rive si vierç une foran dulà che si metin jù i pâi par fâ une palade (3); cuintre la palade si ingrume la tiere de rive (4) e, fra la fuesse e la palade, e reste une plagne. In 5 si viôt ce che al reste dopo l'abandon dal sît: il teren nol torne propit vualff. Se nol passe il vuarzenon di un tratoron di chei di cumò.



Christian ROMANINI

# Oms di Tiere

## un documentari storic sul Friûl dai cjastelîrs

I cjastelîrs no dome a son diventâts argoment di studis archeologjics, ma tal 2008 a àn ispirât il documentari storic dal regist furlan Massimo Garlatti-Costa che al lavore in Grande Bretagne e in Italie, dopo vê cjapade la laurea, frecuentât la Scuele "Ipotesi Cinema" di Ermanno Olmi e vê otignût un Master of Arts in Regjie e Senegjadure li de Northern Media School di Sheffield.

*Oms di tiere* (il titul originjâl al è *Uomini di Terra*, e te version par inglès *Earthen People*, in dut 26 minûts, cuntune version plui curte ancje in lenghe furlane) al presente la storie de ete dai cjastelîrs, une civiltât che e à cjapât il non dai tierplens che e costruive e che a àn dominât la planure furlane passe 4000 agns indaûr. Il documentari al è un prodot de Raja Films ([www.rajafilms.com](http://www.rajafilms.com)), une cjase di produzion cinematografiche e televisive furlane e indipendente, specializade in documentaris, fiction, video musicâi e publicitât di alte cualitât.

Cheste cjaminade tal timp e te planure dal Friûl di Mieç e ven presentade di Loris Vescovo, vôs famose de musiche di autôr furlane, ma che pe ocasion al à tornât a proponisi tant che presentadôr e vuide (al veve za colaborât cul stes regist pal documentari *Friûl, viaç te storie* - Rajafilms 2004 realizât par cont de Provincie di Udin). Come te miôr tradizion dal cine documentaristic di scuele inglese, Vescovo al compagne par man il spetadôr contant cun passion la civiltât dai "oms di tiere" e cirint simpri di trasmeti la sô voie di cognossi.

Lant daûr dal so percors investigatîf, dal lavôr dai archeolics e des ricostruzions storichis si scuvierzin la culture, i costums e la storie di cheste antiche civiltât, su la fonde ancje dai studis plui resints e des indagjins de Universitât dal Friûl.

Cjatâsi tai lûcs li che a jerin e che a son innò visibii chestis structuris di tiere che a jerin costruidis par cjapâ possès dal teritori, la sielte di presentâ i sgjâfs archeologjics e la interazion dal presentadôr

cui archeolics, cu lis intervistis ai plui grancj esperts di culture dai cjastelîrs (il documentari al à vude la consulence storiche scientifiche di Paola Càssola Guida e Susi Corazza de Universitât dal Friûl), a rinfuarcin tal spetadôr la percezion che lis testimonieancis storichis a son presintis innò in di di vuê ta chescj lûcs e cussì cui che al cjale al à la pussibilitât di jentrâ intune storie une vore vive e imagent. In tancj i domandin a Massimo Garlatti-Costa cemût fâ par viodi chest documentari, ma la situazion e je cuasit paradossâl parcè che, ancje se al à vût diviers ricognossiments in concors e premis sul cine documentaristic archeologjic e come che al conferme il regist "A son stâts diviers contats par podê cirî di slargjâ la distribuzion di chest lavôr", il documentari nol è innò rivât tal circuit des salis e des televisions par vie de cuvierture dai finanziaments, no avonde, che no i àn innò permetût di fâ cognossi al grant public chest fondamentâl cjapitul de storie furlane.

Ricognossiments vûts:

- il Festival internazionâl dal Cine archeologjic di Rome "Il Capitello d'Oro";
- la Rassegne internazionâl dal Cine archeologjic di Roverêt
- la Rassegne di videos dedicâts a la Preistorie e Protostorie dal Istitût talian di Preistorie e Protostorie di Florence



Mario ed Enrico BRAIDOT

# Salvino Braidot

Un protagonista del settore lattiero caseario nel Friuli del Novecento



Salvino Braidot (13 aprile 1899 - 16 giugno 1974).

del Nord  
, p  
indigenti, fin dal Settecento furono particolarmente afflitte dalla piaga della pellagra, causata dalla carenza o dal mancato assorbimento di vitamine del gruppo B, o di triptofano, amminoacido necessario per la sua sintesi. La pellagra era responsabile di un quadro clinico detto “delle tre D”: demenza, dermatite e diarrea. Tale patologia era diffusa tra coloro che utilizzavano quale alimento base la polenta di sorgo o di mais, cereali privi dei citati principi nutritivi essenziali. Tra il 1804 e il 1805 il governo austriaco del Lombardo-Veneto condusse un’inchiesta sulla



pellagra nelle province di Treviso e Padova, concludendo che la malattia non era né contagiosa né ereditaria, ma dipendeva “dall’abuso dell’alimento vegetabile, in particolare del granturco”. È da rilevare che i contadini dell’area indagata assumevano una dieta basata su due o tre chili di polenta al giorno, non avendo a disposizione altre fonti di nutrimento.

L’integrazione alimentare, nella quale rientravano anche i derivati del latte rappresentò una svolta significativa per il miglioramento delle condizioni sanitarie delle popolazioni rurali.

### **Le latterie sociali**

Anche in Friuli il flagello della pellagra fu debellato solo agli inizi del XX secolo, proprio in coincidenza con la fondazione delle latterie sociali. Si ricorda a tal proposito la fondazione, nel 1880-81, della prima latteria sociale, nata in Carnia a Collina di Forni Avoltri (si veda in questo fascicolo il contributo di Enrico Agostinis).

Data la valenza positiva dell’attività associativa, la Cattedra ambulante di Agricoltura della Provincia di Udine ritenne opportuno indirizzare e sostenere lo sviluppo delle latterie sociali che trasformavano il latte in formaggio, burro e ricotta, con una grande ricaduta positiva sull’alimentazione dei soci agricoltori. Allo scopo fu chiamato dall’Emilia l’esperto tecnico caseario Enore Tosi che, oltre a indirizzare le latterie esistenti in Friuli e quelle di nuova istituzione, provvide a organizzare l’assistenza tecnica dei produttori di latte

e, soprattutto, dei casari. Sorsero così, su sua ispirazione, le prime latterie/scuola di Fagagna e Piano d’Arta, denominate Regii Osservatori.

In tale contesto si inserisce la figura di Salvino Braidot, le cui vicende umane e professionali si intrecciarono profondamente con le sorti del settore lattiero-caseario in Friuli durante larga parte del Novecento. Egli nacque a Mossa, nell’attuale provincia di Gorizia, il 13 aprile del 1899 da Costantino Olivo ed Emilia Zoff, secondo di cinque fratelli di una famiglia contadina.

### **Suddito austro-ungarico**

Dopo la terza elementare, anche su consiglio del cugino avv. Giovanni Stecchina, fu avviato a Gorizia alla scuola preparatoria per l’iscrizione all’Imperial Regio Ginnasio Tedesco. All’inizio della prima guerra mondiale si trovò a Vienna per un anno presso un Istituto Salesiano per continuare gli studi ginnasiali. Sospese poi per due anni gli studi per raggiungere la madre e alcuni fratelli a Lubiana.

Il padre, chiamato alle armi sotto l’Austria-Ungheria, morì nel 1917, a Graz. Lui stesso suddito austroungarico in età di leva, bevendo caffè in dosi elevate e fumando sigari, si procurò una provvidenziale tachicardia che gli valse l’esonero dal servizio militare. Nel 1918, terminata la guerra, riprese gli studi presso il Liceo scientifico di Gorizia, quindi proseguì la sua preparazione a Milano, ove conseguì la laurea in Scienze Agrarie nel 1923 presso la Scuola superiore di Agricoltura.



Foto tratta dalla tessera ferroviaria rilasciata nel 1922 a Milano.

### **A San Vito con Enore Tosi**

Salvino Braidot iniziò a lavorare in forma provvisoria a S. Vito al Tagliamento, prima presso il locale zuccherificio e, dal 1926, presso l’Istituto agrario Falcon-Vial. Qui iniziò la sua attività come insegnante di agricoltura, la cui docenza abbracciò un periodo che va dal 15 dicembre 1923 fino al 31 gennaio 1929. In quel periodo ebbe assidui contatti con Enore Tosi, il primo tecnico della Cattedra ambulante di Agricoltura di Udine, il quale si stava dedicando alacremente allo sviluppo delle Latterie sociali friulane, già numerose verso la

fine degli anni Trenta. Inoltre Tosi il 15 febbraio 1926 aveva fondato a S. Vito al Tagliamento, presso l'Istituto "Falcon-Vial", la Scuola di Caseificio del Friuli, istituzione creata per l'istruzione e la formazione dei tecnici caseari necessari alla conduzione delle latterie stesse.

Alla morte improvvisa di Enore Tosi nel 1928, Braidot subentrò per concorso alla Cattedra ambulante di Agricoltura della Provincia di Udine, a decorrere dal 7 febbraio 1929; divenne reggente della Sezione staccata specializzata per il Caseificio, assumendo anche la direzione della Scuola di San Vito al Tagliamento, poi doverosamente intitolata a Enore Tosi.

### Insegnante su due ruote

Qui proseguì la sua attività didattica insegnando tecnologia casearia per un lungo periodo che andò dal 1929 al 1967, salvo la parentesi bellica. Iniziò anche la sua intensa opera rivolta sia alla formazione dei casari che all'assistenza alle latterie. È il caso di dire che alla causa della scuola dedicò anima e corpo poiché, per raggiungere la sede a San Vito al Tagliamento, ogni giorno doveva caricare sul treno la bicicletta fino a Casarsa e poi da qui raggiungere la scuola sulle due ruote. Gli amministratori provinciali da cui dipendeva la scuola non credettero a tanta dedizione e vollero verificare di persona la situazione, attendendone il rientro serale in un punto di passaggio obbligato sul ponte del Tagliamento. Come si vede l'obiettivo dell'efficienza nella pubblica amministrazione



Assieme alla sua inseparabile bicicletta ...

era perseguito anche in tempi lontani ...

Lo sviluppo dei corsi annuali di caseificio durante la più che trentennale attività della Scuola interessò mediamente ogni anno una ventina di allievi, che accedevano alla scuola previa una selezione iniziale. Negli anni i partecipanti ai corsi furono 615, dei quali 579 furono licenziati con la qualifica di tecnico caseario.

La didattica si svolgeva nell'arco di sei mesi comprendendo lezioni teoriche in aula e la pratica quotidiana nel caseificio sociale annesso alla scuola. L'attività di formazione era integrata da visite d'istruzione a impianti caseari: le località più vicine erano raggiunte in bicicletta, mettendo a dura prova le capacità fisiche, oltre che quelle intellettive, dei discenti. Le visite d'istruzione di

fine anno si facevano in autobus, avendo per meta la Lombardia o l'Emilia -Romagna.

### In galera per disfattismo

Salvino Braidot fu assunto presso l'allora Ministero dell'Agricoltura e Foreste a decorrere dal primo aprile 1937, in concomitanza con la soppressione delle Cattedre ambulanti che, per legge, furono sostituite dagli Ispettorati provinciali dell'Agricoltura.

La sua attività fu però interrotta il quattro marzo 1941, a causa dell'arresto per motivi politici e la successiva condanna a cinque anni di reclusione da parte del Tribunale speciale per la Difesa dello Stato. L'accusa era semplicemente di aver ricopiato un documento disfattista del 1941 attribuito a Badoglio, ma la condanna fu evidentemente esemplare. Paradossalmente, infatti, furono solo cinque le copie riprodotte, perché era tutto ciò che all'epoca consentiva di ottenere l'uso della macchina da scrivere con la carta copiativa: la sentenza gli comminò, di fatto, un anno di carcere per ogni copia. Scontò 22 mesi di detenzione nel carcere di Regina Coeli a Roma e in seguito nella casa circondariale di San Gimignano.

Di questo periodo travagliato, che incise profondamente sulla sua storia personale e familiare, raccontava poco, definendolo ironicamente la mia "obbligata vita collegiale". Ai figli ancora piccoli riferirono la pietosa bugia di un lungo viaggio intrapreso dal padre: dato il momento storico già tragico non giovava molto essere figli di un condannato politico. La famiglia fu costretta a sfollare



presso i parenti a Mossa, causa anche l'infuriare del conflitto e la perdita della casa sotto i bombardamenti. Salvino serbò sempre una profonda gratitudine nei confronti di coloro che, come lui stesso scrisse, "noti o no nel periodo della mia obbligata vita di collegio dimostrarono verso la mia famiglia generosissima solidarietà, contribuendo con ciò a lenire indicibili sofferenze di varia natura".

### L'entusiasmo della ricostruzione

Riassunto nella sua posizione lavorativa alla fine del conflitto mondiale, partecipò all'entusiasmante periodo della ricostruzione e del successivo consolidamento della rete di caseifici. Si dedicò dunque instancabilmente all'assistenza tecnica dei caseifici sociali, che nel corso degli anni erano andati numericamente incrementandosi in Provincia, tanto da raggiungere nel 1960 la cifra considerevole di 652 unità (tabella 1).

Anno	Numero di caseifici
1927	485
1940	627
1941	481
1960	652
1965	591

Tabella 1. Andamento numerico dei caseifici nella Provincia di Udine che, negli anni indicati, comprendeva anche l'attuale Provincia di Pordenone.

È in questo periodo che istituisce corsi d'istruzione per allevatori di bovini e produttori di latte, promuovendo anche corsi

di aggiornamento e perfezionamento per i tecnici caseari. Ebbe sempre a cuore che gli operatori del settore fossero all'avanguardia nelle tecniche di lavorazione e che nel contempo i casari seguissero scrupolosamente le indicazioni fornite per una trasformazione che fosse non solo economicamente vantaggiosa, ma soprattutto di qualità e improntata al rispetto della salute. A tal fine partirono dalla Scuola di Caseificio, anche su sua iniziativa, campagne di formazione tra gli operatori del settore volte al miglioramento dello stato sanitario del latte, soprattutto riguardo alla lotta contro la brucellosi. In parallelo si prodigò per l'esecuzione di saggi biochimici ed enzimatici sul latte, confrontando anche diverse metodiche sperimentali non solo per quanto concerne l'attendibilità dei risultati, ma anche in base al costo delle analisi. Tali prove

servirono a comprendere compiutamente le proprietà del latte e a definire quelle precise norme tecniche che furono riportate nei regolamenti interni delle Latterie sociali. Le indicazioni ottenute furono inoltre essenziali per definire le caratteristiche della materia prima da impiegare nella confezione dei formaggi tipici e, in particolare, nella fabbricazione del Montasio, cui Salvino Braidot dedicò un'attenzione particolare.

### I leggendari 299.936 chilometri

La sua figura carismatica è ricordata dagli operatori del settore caseario per le sue periodiche visite alle latterie nel corso degli anni Trenta-Sessanta, durante le quali valutava l'operato dei casari suoi ex-allievi, pretendendone la massima professionalità e applicazione. La sua competenza e imparzialità erano riconosciute da tutti, tanto che spesso era



Salvino Braidot in bicicletta, ma sempre rigorosamente in giacca a doppio petto.

chiamato a dirimere controversie tra i soci e le società, o tra queste ed il casaro. Svolse questa sua instancabile attività nell'ambito provinciale, ma all'occorrenza anche oltre, utilizzando prevalentemente l'inseparabile bicicletta con la quale percorse 299.936 chilometri, di cui registrò la percorrenza nel corso degli anni con austro-ungarica e minuziosa precisione. Al di là delle notazioni statistiche, in quegli anni gli spostamenti con il proverbiale ciclo erano difficili, perché spesso effettuati su polverose strade bianche, il cui fondo sconnesso lo tradì più di una volta. Tornava allora a casa, dove lo attendeva con ansia, ma sempre premurosa, la moglie Maria. A lei, che da lontano lo vedeva girare l'angolo della strada appiedato, confessava con un misto d'imbarazzo e pudore *Marie, o soi colât!*

Solo dall'inizio degli anni Cinquanta si avvale anche di una FIAT 500 "Topolino", regalata-gli da vari enti e associazioni agricole del Friuli. Peraltro non conseguì mai la patente di guida e doveva ricorrere di volta in volta ad autisti occasionali. Salvino Braidot concluse la sua carriera diventando reggente dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura e Foreste a decorrere dall'aprile 1963 fino all'aprile del 1964, data alla quale entrò in quiescenza con la qualifica di Ispettore generale. Nel triennio 1964-67, poco prima dell'infarto cardiaco che lo colpì alla fine degli anni Sessanta, continuò comunque a dirigere la già citata Scuola di Caseificio "Enore Tosi" fino al completamento del



Pergamena commemorativa dono dei colleghi in occasione dell'entrata in quiescenza avvenuta il 1 maggio 1964.

XXXVI corso di caseificio. Tale corso, di fatto, terminò l'attività della Scuola, che fu soppressa l'anno successivo e venne istituita, sempre a S. Vito al Tagliamento, la Sezione staccata dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura "Stefano Sabbatini" di Pozzuolo del Friuli.

#### **Lungimirante, anzi profeta**

A partire dal 1960 era incominciata la riduzione del numero dei caseifici sociali, determinata dalle mutate condizioni socioecono-

omiche del settore agricolo, dalla riduzione delle stalle di piccole dimensioni a favore di allevamenti di grande e media consistenza. La concentrazione del latte in quantità maggiori portò anche un livellamento medio della qualità dei prodotti caseari. Si ridussero perciò le produzioni di eccellenza, ma soprattutto i piccoli caseifici persero il ruolo di centri di aggregazione e di palestra di associazionismo, che avevano esercitato per parecchi decenni, a favore di strutture più ampie.



☞ Salvino Braidot non condivise tale scelta, dettata dalla necessità di uniformare l'industria della trasformazione, perché con una visione lungimirante riteneva pericolosa la perdita di tipicità dei nostri prodotti lattiero-caseari. Tale posizione appare oggi ancora più attuale, in accordo con la crescente sensibilità per la salvaguardia delle peculiarità della produzione casearia locale e con la tendenza a sviluppare la commercializzazione secondo la cosiddetta "flieria corta".

#### **Dall'alto di una sedia**

Salvino Braidot si distinse per una dialettica vivace e un'oratoria pugnace e incisiva, doti che usava per esprimere senza



Intervento all'inaugurazione del caseificio sociale di Chievolis avvenuta il 2 febbraio 1954.

tanti giri di parole quali erano le sue opinioni non solo durante l'attività didattica, ma anche nei convegni del settore lattiero-caseario, nelle assemblee e nelle inaugurazioni di latterie sociali cui interveniva. Tali contesti non erano sempre dotati di adeguati sistemi di amplificazione (la modernità non era così diffusa nell'Italia del dopoguerra), ma questo non scoraggiava di certo la sua capacità comunicativa e l'ausilio di una sedia come piedistallo sopperiva a tutte le carenze tecnologiche.

Fu dotato certo di una personalità caparbia, ma era visceralmente appassionato del suo lavoro, affezionato alla sua famiglia, ai suoi casari di cui andava a buon diritto fiero e in sintesi al suo Friùl, tema principale dei moltissimi volumi che costellavano (e tuttora compongono, custoditi dalla figlia) la sua nutrita biblioteca personale.

#### **Tanti libri letti, tanti libri scritti**

Nel corso di tutta la vita fu lettore assiduo e instancabile, sfruttando qualsiasi occasione propizia alla lettura, specialmente la sera o nei trasferimenti in treno. Manifestò sempre interesse non solo per i libri delle materie professionali, ma anche e soprattutto raccolse pubblicazioni sul Friuli e sui Friulani, testi di arte, geografia e viaggi. Nutriva per i libri una vera e propria passione cui dedicò tutte le risorse, sebbene in alcuni periodi non fossero state particolarmente floride. Alla fine tale era la mole del patrimonio librario ospitato nella biblioteca della casa di Udine che

la stanza dovette essere rinforzata, perché il peso degli scaffali metteva a dura prova la statica del vecchio solaio di legno. Spese tutte le sue energie in favore del progetto di ampliamento e razionalizzazione del comparto lattiero-caseario in cui credeva profondamente e che negli ultimi anni vide messo in discussione dall'affermarsi di modelli di gestione sopra accennati. Fino all'ultimo si batté strenuamente a sostegno della didattica nel comparto lattiero-caseario. Nella lettera di commiato dal lavoro scrisse con orgoglio: "Ho sempre sostenuto principii nettamente contrari a quelli attualmente oggetto di propaganda in certe sfere e, d'altro lato, l'animo mio è rammaricato perché, causa formalità burocratiche e talune incomprensioni non si è ancora realizzata l'iniziativa a favore dell'insegnamento lattiero-caseario".

A tal fine, oltre a redigere numerosi articoli su riviste specializzate e interventi a convegni del settore, si profuse anche in una costante attività editoriale, che si concretizzò in una decina di magistrali pubblicazioni (alcune editate più volte), sia di carattere tecnico quale supporto alla didattica, sia di divulgazione. Nel suo ultimo libro, il Montasio Friulano, ritornò ancora sull'assoluta necessità di un'istruzione avanzata anche nel campo tecnologico: "Coloro che ritengono di scarsa utilità le scuole professionali non vogliono rendersi ragione del fatto che oggi in tutti i mestieri aumenta la parte della mente rispetto alla parte del braccio. È superato il tempo in cui i lavo-



Foto finale del XXXVI corso di caseificio scattata a San Vito al Tagliamento il 22 luglio 1967.

ratori si improvvisavano, con la semplice pratica, assimilando tecniche e procedimenti tradizionali. Da ciò la necessità di una vera e propria istruzione professionale, specifica, meglio ancora se ha per base una solida cultura generale”. Parole scritte circa 40 anni fa, ma ancora attuali in un sistema dell’istruzione che, prigioniero delle ristrettezze economiche, fatica a trovare delle linee guida stabili per disegnare e attuare percorsi di formazione efficaci nei diversi ambiti di istruzione.

### **...l’antîl de vite**

La sua parabola umana si chiuse il 16 giugno 1974, concludendo un’esistenza densa di esperienze come il periodo storico che

attraversò. Si spense sostenuto dalla profonda fede cristiana che sempre lo accompagnò nelle vicende liete e tristi della vita; da qui trasse la certezza che il suo percorso terreno era preludio di una vita successiva, sintetizzata dall’epitaffio scolpito sulla tomba sua e della moglie Maria: *La muart e je l’antîl de vite*.

– ◆ –

Si ringrazia per le informazioni ed il materiale bibliografico Costantina Braidot.



### **Principali titoli bibliografici di Salvino Braidot**

- *Uno sguardo alla produzione, al consumo, al commercio del Montasio, ed alle iniziative attuate nel 1933 a favore del*

*Caseificio friulano*, Del Bianco, Udine, 1934.

- *Il formaggio Montasio*, Società Anonima Arte della stampa, Roma, 1936, 29 pp.

- *Fondazione, organizzazione e attività della scuola di caseificio del Friuli E. Tosi presso l’Istituto agrario Falcon-Vial*, San Vito al Tagliamento, 1936. In appendice *Monografia sulla fabbricazione del formaggio Montasio*, Tipografia L. Primon.

- *Riassunto delle Lezioni di caseificio tenute ai casari della provincia di Udine*, Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine, Sezione specializzata per il Caseificio, Arti grafiche friulane, Udine, 1936.

- *Riassunto delle lezioni di caseificio tenute ai casari della provincia di Udine*, II edizione, Arti grafiche friulane, Udine, 1938.

- *Note di pratica-tecnica e economia lattiero-casearia*, rivista “Il latte”, Milano, 1950, 147 pp.

- *Proposte e criteri tecnici per gli standards dei formaggi tipici delle Venezia*, Tipografia delle Venezia, 1950.

- *Metodi pratici di controllo dell’integrità e della sanità del latte*; in appendice *Schema di regolamento interno per latterie*, I edizione, Tipografia Arti grafiche friulane, Udine, 1950.

- *Metodi pratici di controllo dell’integrità e della sanità del latte*, II edizione riveduta corretta e ampliata, Tipografia Arti grafiche friulane, Udine, 1951.

- *Metodi pratici di controllo dell’integrità e della sanità del*



latte; in appendice *Schema di regolamento interno per latterie, Classificazione dei principali foraggi e confezioni di formaggi a pasta dura e cotta, La lotta contro la brucellosi*, III edizione riveduta corretta e ampliata, Commissione zootecnica della Camera di Commercio, Industria e Agricoltura, Udine, 1956.

- *Metodi pratici di controllo dell'integrità e della sanità del latte*; in appendice *Schema di regolamento interno per latterie, Classificazione dei principali foraggi in relazione alla confezione di formaggi a pasta dura e cotta, La lotta contro la brucellosi*, IV edizione riveduta corretta e ampliata, Scuola di Caseificio del Friuli "E Tosi", San Vito al Tagliamento, 1965.

- *Il Caseificio Friulano*, Unione Tecnici agrari Provincia di Udine, Ed. Grafica moderna, Udine, 1965.

- *Il Montasio friulano*, Quaderni della Fiera campionaria nazionale di Pordenone, Doretto, Udine, 1972, 80 pp.

- Centinaia di articoli sul periodico *L'Agricoltura Friulana* (testata edita dalla Cattedra Provinciale dell'Agricoltura di Udine e dal Consorzio Agrario Provinciale di Udine) negli anni 1930-1960.

*Per conoscere un aspetto della vita di Salvino Braidot:*

- A. DAL PONT, A. LEONETTI, P. MAIELLO, L. ZOCCHI, Aula IV. Tutti i processi del Tribunale speciale fascista, Roma 1962.

Fioravante BUCCO

# Ricordo di Salvino Braidot

En ragazz el '99, essendo n Mossa il 3 aprile 1899 in p cia di Gorizia, allora og- g all'Impero austro-un ico. C nizio della prima a m ale, come tutti ni della fascia confinaria, fu deportato a Vienna dove continuò gli studi e serbò anche un buon ricordo della amministrazione austriaca. Fu contrastato in questo dal dottor Bregant, suo parente e collega, il quale, deportato come Salvino Braidot, aveva maturato un parere opposto. Diceva che in Austria era tutto complicato, tanto che prima della parata militare nel ring di Vienna per far pisciare un cavallo occorrevano *zwei Männer und ein unter Offizier*, cioè un soldato che tenesse il cavallo, un altro che raccogliesse con l'apposito recipiente l'orina da versare nella fognatura e un terzo sotto ufficiale, che, con il fischiello, dava l'ordine ai cavalli per la bisogna.



Alla fine della guerra, Salvino Braidot rientrò in Italia, terminò gli studi superiori e si iscrisse all'Università di Milano dove si laureò in Scienze Agrarie per essere assunto successivamente dalla allora Cattedra ambulante di Agricoltura. Passato all'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura assunse l'ufficio staccato, specializzato in caseificio.

Fu antifascista, non tollerava la tracotanza del regime e, con la sua ironia, metteva in ridicolo gerarchi e fascismo, ma fu proprio una barzelletta, scoperta nella sua borsa dalla polizia dell'OVRA, che gli costò il tribunale speciale e la condanna alla galera toscana, che chiamò "collegio di studi".

Alla caduta del fascismo rientrò tranquillamente al suo ufficio di caseificio all'Ispettorato dell'Agricoltura. Non chiese e non volle vendette e continuò a visitare latterie, come se niente fosse avvenuto.

In questa veste difese l'importanza, sia sul piano qualitativo, sia su quello economico, delle latterie paesane, senza fare molta differenza tra quelle sociali e quelle turnarie. Nelle prime i prodotti caseari venivano distribuiti, qualora risultassero invenduti, in base alla resa, nelle seconde al socio spettava il prodotto ricavato dal latte conferito durante il suo turno con un correzione. Cioè se la lavorazione del formaggio risultava difettosa, il socio conferente era risarcito con una trattenuta latte desunta dagli altri. A proposito della gestione socio-amministrativa della latteria, Salvino Braidot narrava sempre questo episodio: un socio alla spettanza del suo turno si

presentò al casaro pretendendo la scrematura di parte del suo latte per ottenere più burro e un formaggio proporzionalmente più magro. Il casaro si oppose alla richiesta citando la norma statutaria secondo cui il sistema della lavorazione del latte era sancito dal Presidente e dal Consiglio di amministrazione della latteria e non dai soci. L'allevatore non si diede per vinto e fece ricorso al pretore; la Magistratura diede però torto al socio litigioso condannandolo anche al pagamento delle spese processuali. Nella motivazione della sentenza, infatti, il magistrato osservò che il nome della latteria, la qualità e il valore commerciale del prodotto erano patrimonio di tutti i soci, non sottoposto all'arbitrio del singolo a detrimento del bene comune.

Salvino Braidot usava in modo improprio il termine di latteria come sinonimo di caseificio, ma in Friuli è sempre stata consuetudine che dove c'è lavorazione del latte il nome usato è quello di latteria, che ha denominato anche il tipo di formaggio lavorato in regione.

Salvino Braidot non guidava l'auto, ma amava la bicicletta; pedalava per chilometri e chilometri percorrendo in lungo e in largo la Provincia di Udine, che allora comprendeva anche quella di Pordenone, per visitare e controllare le latterie. A volte vi arrivava sudato e si metteva a sedere sulla caldaia dell'acqua calda per smaltire la fatica e il bollore accumulato pigiando sui pedali.

Alcuni sindacalisti chiesero di accompagnarlo nelle visite alle latterie; Braidot accettò ben



Illustrazione tratta da *Il campagnolo friulano*, libro di lettura ad uso delle Scuole rurali, Udine, 1922.

volentieri fissando però l'appuntamento nella stazione di Udine alle quattro di mattina con bicicletta al seguito. Nessuno si presentò a quell'ora antelucana ed egli continuò come sempre di buon mattino il suo viaggio ispettivo. Non abbandonava la sua bicicletta neppure durante il periodo delle ferie e, accompagnato dai figli, volenti o nolenti, continuò a macinare chilometri visitando l'Italia.

Sul piano tecnico combattè una battaglia ormai perduta: difese cioè le latterie di paese, turnarie e sociali. Affermava che il latte era una materia troppo delicata per essere sballottato nei trasporti e non controllato al conferimento dai singoli soci: "nel piccolo – diceva – risalta la

qualità”, perciò asseriva che dove c’è un campanile ci deve essere una latteria. Purtroppo l’idea del grande, del caseificio industriale era ormai dominante e adesso, che si è ritornati alle intuizioni di Braidot, è troppo tardi per invertire la tendenza, dimessi ormai anche i locali delle latterie, chiusa la scuola di caseificio, dispersi i casari.

Salvino Braidot terminò la sua carriera come capo dell’Ispettorato provinciale dell’Agricoltura, dove portò un po’ di disciplina e rigore amministrativo dal sapore della vecchia Austria. In questo ruolo la sua figura risalta soprattutto come tecnico caseario che diffuse e tipizzò il formaggio “Montasio”, il cui nome deriva dalle malghe dell’altopiano omonimo e si diffuse in tutte le latterie del Friuli allargandosi fino alle province di Treviso e Venezia. Diresse fino agli ultimi anni la Scuola di Caseificio del Friuli ubicata nel comune di San Vito al Tagliamento perché riteneva che i lavoratori delle latterie, oltre alla preparazione pratica, dovessero avere anche conoscenze teoriche sull’allevamento e alimentazione del bestiame e sulla produzione igienica del latte. Nel periodo invernale teneva una decina di corsi serali settimanali agli allevatori trattando argomenti che spaziavano dalla salute degli animali alla alimentazione, all’igiene della mungitura e alla preparazione del latte per la trasformazione in formaggio Montasio. Il corso iniziava sempre con questa norma salomonica: “Il latte è il prodotto integrale di una mungitura totale, completa e ininterrotta di una femmina

lattifera, sana, bene alimentata e non affaticata”.

Data l’età non più giovanile, e trattandosi di viaggi notturni, aveva lasciato l’amata bicicletta optando per una macchina d’ufficio con autista. Un suo vanto era l’organizzazione delle mostre del formaggio “Montasio” che periodicamente venivano indette a Gemona, Tarcento, Codroipo, San Vito al Tagliamento e Pordenone. Le forme presentate venivano suddivise in tre periodi di stagionatura: da tre mesi, sei mesi, un anno e oltre. Ad assistere al giudizio delle giurie venivano invitati anche commercianti di prodotti caseari, affinché si rendessero conto delle intrinseche qualità del prodotto. Diede alle stampe un libro sui *Metodi pratici di controllo dell’integrità e della sanità del latte*, pubblicazione che distribuiva gratuitamente ai casari onde renderli edotti sui metodi pratici di controllo del latte conferito dagli allevatori. Introdusse nelle latterie le alte vasche a parallelepipedo per contenere il latte della mungitura serale, onde limitare al minimo la panna per affioramento ed ottenere un formaggio a tenore di grasso costante. Per le latterie infatti era il formaggio il prodotto principe e il burro, la cui produzione manteneva la sua importanza, veniva ottenuto dalla panna per affioramento e dalla economica centrifugazione del grasso contenuto nel siero residuo dalla lavorazione del formaggio.

Nella latteria tutto veniva utilizzato, ai maiali restava il siero sgrassato, che però contribuiva ad aumentare la loro digeribili-



Uno degli innumerevoli lavori di Salvino Braidot.

tà intestinale. Nel libro *Difetti, alterazioni e malattie del latte e dei latticini*, Braidot si era occupato anche di insegnare ad evitare gli scarti di lavorazione nella produzione del formaggio e del burro.

Con gli allievi della Scuola Casari di San Vito effettuava ogni fine corso una gita d’istruzione per visitare i più grandi caseifici della Lombardia e dell’Emilia, dove era bene conosciuto e ricevuto con orgoglio, come gradito ospite. Non si limitò alle questioni tecniche, ma organizzò i casari in ordine sindacale ed ottenne per loro dall’autorità ecclesiastica un protettore, quel San Lucio le cui vicende sono state illustrate a mosaico da Fred Pittino nel Santuario di Madonna di Rosa a San Vito. Un esempio unico di come la produzione del formaggio possa diventare arredo sacro! Di Salvino Braidot resta il suo formaggio, quel “Montasio” vanto dell’arte casearia del Friuli.



Celestino VEZZI

# La Farie di Checo a Çurçuvint

## Un'antica bottega fabbrile a Cercivento



Veduta esterna della Farie con la roggia che le fornisce l'energia idraulica.

Cercivento, nella terra di Carnia, è noto per la bellezza dei luoghi e per una orecchiabile canzonetta che ne evidenzia la suddivisione in due "ville":

*Çurçuvint di Sore  
e Çurçuvint di So  
i Sore a batin cocules  
di Sot si sint lu bot.*

Al turista piacerà sapere, tuttavia, che questa piccola comunità possiede un ricco patrimonio di dimore tipiche, frutto delle "rimesse" degli emigranti che per secoli solcarono le vie delle Germanie, una libreria con cucina (ma sì!) e un attaccamento veramente ammirevole a tante

tradizioni locali. Qui citiamo solo il lancio *das cidulas* (dal 24 al 29 giugno), la raccolta e benedizione, durante il solenne Vespero, del *mac di San Zuan* (24 giugno) e l'antica laude natalizia del XV secolo *Gesù cjamìn* con la quale l'ultimo giorno dell'anno l'Onoranda Compagnia dei Cantori (origini documentate antecedenti al 1761) della Pieve di San Martino porta di casa in casa l'augurio *di bon finiment e bon principi*.

Oggi Cercivento è conosciuto anche come il paese "delle erbe e delle fate", perché nel mese di giugno apre le porte al singolare appuntamento di *Jerbas e tradizion*: associazioni paesane

e amministrazione comunale si trovano unite nella valorizzazione delle erbe spontanee e delle relative usanze.

Il visitatore che qui approda nei periodi diversi da quelli sopra indicati non rimarrà, però, a bocca asciutta: a Cercivento di Sotto c'è la *Farie di Checo* un'antica bottega fabbrile, restaurata e trasformata in museo, la cui prima menzione risale ai primi del Quattrocento e ciò significa, evidentemente, che può essere stata in attività anche molto tempo prima.

Ai non furlani ricordiamo che la pronuncia è *fàrie*; la parola, infatti, risale direttamente al latino *fabrica*.



Questo segno della devozione popolare si trova al n. 20 della via *Plan da Farie* a Cercivento di Sotto, sul mulino antistante la *Farie di Checo*. Il toponimo ha, quindi, sfidato i secoli, tanto da entrare nella toponomastica ufficiale.

### 📖 **La Farie di Checo nei secoli**

La prima testimonianza si ha grazie al toponimo *Plan della Faria*, località in seno alla quale giace l'edificio, attestato nel 1426. Dal documento emerge uno scorcio di vita locale: il 10 giugno di quell'anno il signor Giacomo *quondam* Odorico *Fabro* di Cercivento di Sotto, prima di mettersi in viaggio per un pellegrinaggio, dispone dei suoi beni terreni e, tra i vari legati, lascia alla Chiesa di San Martino un campo situato proprio nel *Plan de la Faria*.

Nel 1670 il vice gastaldo Sergio Frisacco, *rappresentante di sua Serenità in la Terra di Tolmezzo e Provincia della Cargna*, rinnova l'investitura della *Faria*

e del *Molino* e la concessione dell'acqua del fiume al Signor Giuseppe de Conti *Farie* di Cercivento. Il fiume in questione era la *Bût* dalla quale, tramite opportuna derivazione, si effettuava il prelevamento dell'acqua. Tali concessioni erano soggette all'obbligo di *pagar sopra detta Farie e Molino, ogni anno e per sempre alla Gastaldia di Tolmezzo in la Festività di San Martino, soldi 5...*

Nel Settecento risultano proprietari membri della famiglia De Conti, nell'Ottocento subentrano i Morassi. In un documento del 1856 si trova una minuziosa descrizione dei meccanismi e dei congegni presenti nella *Farie*, dove vi sono due fucine, due mantici, una mola per affilare e due battiferro del peso rispettivamente di 190 e 140 chilogrammi. Nel 1902 Francesco (*Checo*) Dassi acquista l'officina dal fabbro Giuseppe Morassi, presso il quale aveva servito come garzone, e qui svolge la sua attività, costruendo e riparando

attrezzi da lavoro, fino al 1955.

Il testimone passa quindi al figlio Francesco (*Checut*) che continua l'attività assieme al nipote Candido Silverio fino al 1966, anno in cui una violenta alluvione danneggia irreparabilmente la roggia che fornisce l'acqua indispensabile per azionare i vari congegni.

Il terremoto del 1976 infligge il colpo di grazia alla struttura muraria ed in particolare al tetto. Nel 1984 Candido Silverio, ultimo proprietario, fa dono dell'edificio alla Comunità Montana della Carnia. Ha inizio così un lento, ma importante, programma di recupero, valorizzazione e salvaguardia dell'intera struttura che termina il 29 settembre 1990, quando l'antica *Farie di Checo* ritrova la sua completa funzionalità, sia nella parte edilizia che nei congegni idraulici, divenendo una pagina aperta sulla storia della cultura materiale locale. A guidare i numerosi visitatori, che qui giungono da ogni dove, è Candido Silverio, l'ultimo pro-



*Checo* e *Checut*: rispettivamente padre e figlio che, dal 1902 il primo e dal 1955 il secondo, hanno esplicato l'attività lavorativa nella *Farie*.



prietario della *Farie*. Egli, con affetto, passione e competenza sciorina ricordi, storia e testimonianze, avvalendosi anche della collaborazione di alcuni volontari della locale Associazione culturale ricreativa nata dalla trasformazione della Latteria di Cercivento di Sotto.

### I manufatti esterni della *Farie*

Gli acciacchi dell'età oggi non sempre permettono a Candido Silverio di dedicarsi alla *Farie*, ma noi bussiamo in ogni caso alla sua porta e, agli attuali ricordi, associamo le numerose testimonianze raccolte negli amichevoli incontri frutto di una lunga e familiare frequentazione.

Parlare della *Farie* accende negli occhi di Candido una luce particolare, dando l'impressione di rivivere effettivamente i momenti e le azioni che emergono dai ricordi.

A circa un chilometro di distanza dalla struttura, sul letto del *Flum* (il fiume *Bût*), uno sbarramento di sassi deviava l'acqua verso la roggia (*rôle*) che forniva l'energia idraulica atta a far muovere gli impianti della *Farie*. Siccome all'interno del greto i percorsi che compie l'acqua sono mutevoli, era necessario, con *pale e picon*, aprire un solco (*agâr*) lungo una cinquantina di metri, che convogliasse l'acqua medesima alla presa della roggia (*prêse da l'âghe*).

Lungo entrambe le rive c'erano opifici idraulici e ciò comportava che nei momenti di magra (*secje*) si dovesse addivenire ad accordi con gli utilizzatori dirimpettai; la costruzione di paratoie

per un'equa distribuzione del flusso fluviale poteva non essere sufficiente e, allora, si giungeva a lavorare a settimane alterne. Candido ricorda che *Nôno Checo al contave che a 'nd ere scjampade encje cualchi sclopetade pal fat che cualchidun, di nascous, al lave a voltâ l'âghe encje se no ur tocjave*.

Solo nell'Ottocento, grazie alla costruzione di una *roste* 'argine', l'ampia zona compresa tra il fiume e la *Farie* venne difesa dagli inghiaiamenti dovuti alle esondazioni, dando così origine a quegli appezzamenti che ora vanno sotto il nome di *Braides dal Flum*.

### Le due "montane"

La *prêse da l'âghe* per la roggia era predisposta in una sporgenza naturale oltre l'argine della *Bût*, *la roste dal Flum*. Si trattava di un pozzetto profondo circa 1,20 m e largo 1,50 m, su un lato del quale era stato opportunamente fissato un *puartelot in len* scorrevole verticalmente grazie ad una vite senza fine azionata da una manovella: era questo il funzionale congegno che regolava la quantità d'acqua da far affluire nella *rôle*.

La *prêse da l'âghe* era esposta ad un particolare evento naturale che la metteva a dura prova: *la montane*, nome con cui si indica la piena del fiume. Generalmente accadeva due volte l'anno: *la montane dai Sants*, provocata dalle grandi piogge autunnali, e *chê dal meis di Mai*, quando la neve si scioglieva velocemente. Candido ricorda che un tempo nevicava abbondantemente non solo sui monti, ma anche in pae-



Candido Silverio: l'ultimo proprietario che ha donato la *Farie* alla Comunità Montana permettendone il totale recupero e la trasformazione in museo.

se; spesso risultava indispensabile rimuovere la neve dai tetti delle abitazioni, e anche da quello della *Farie*, per evitare che il peso ne provocasse lo sfondamento.

Le piene modificavano il corso del fiume, demolivano *la cordonade di claps fate par deviâ l'âghe da Bût viers la rôle, a puartavin matereâl ta pescje e ta prêse da l'âghe e tocjave di tirâlu vie*.

Per salvaguardare la *prêse da l'âghe* i vecchi predisponavano *las planches*: a monte della struttura tagliavano un certo numero di alberi (due o tre, a seconda dell'entità della piena) che venivano per bene ancorati alla sponda e quindi gettati in acqua; in questo modo l'acqua era deviata ed il pozzetto di pescaggio preservato.

Passata la piena, si provvedeva a ripulire e riattivare tanto la presa che la roggia; una o due perso-



ne per ogni opificio idraulico, munite di pala, piccone e carriola provvedevano alla bisogna. Il senso di responsabilità era comune e quindi in poco tempo la roggia era messa in condizioni di garantire la ripresa del lavoro. La roggia, che accanto a questi lavori straordinari richiedeva anche una manutenzione ordinaria, percorreva un tragitto di circa un chilometro, lungo il quale forniva energia ad una nutrita serie di attività: *a partî viers mont i vevin la sie* (segheria) di Musêrs, *il mulin e la sie dai Sottovia (la siute dal rimès), il mulin da Face e di Jacum da Nut, la Farie di Checo e il mulin da Romane, il lavadôr, la sie di Badai e il mulin di Badai*. La *siute* (diminutivo di *sie* 'segheria') dal *rimès* era chiamata così perché lavorava solo *rimès*: un tempo per la costruzione di mobili era utilizzato, per motivi economici, solo l'abete (*peç*) e questo veniva *rimessât cun len di neâr*. Il *rimès* era un foglio di legno, in questo caso di noce (*neâr*), dello spessore di circa 1,5 mm, incollato sui mobili e quindi levigato e verniciato; poche famiglie potevano permettersi mobili in noce massiccio.

### Il vagn

Dopo aver fornito energia e movimento alle fabbriche a monte, l'acqua giunge alla *Farie* nel *vagn*, una doccia di legno la cui dimensione è correlata alla quantità d'acqua necessaria al funzionamento di tutti i congegni idraulici. L'esperienza dei nostri vecchi aveva sapientemente calcolato tale costruzione in modo da garantire il funzionamento in



Particolare della *puartele* o saracinesca che permette lo svuotamento del *vagn* o *poç naturâl*.

contemporanea di almeno 5 dei 7 congegni presenti nel fabbricato: quattro nella *Farie* e tre nel mulino adiacente.

Sono due le vasche esterne che fanno da serbatoio alle esigenze dell'edificio: *il vagn naturâl e chel artificiâl*. Il *vagn naturâl* è interrato e delimitato da muri di contenimento. È dotato di *une puartele* 'saracinesca' che consente il passaggio dell'acqua verso il canale di scarico sulla roggia principale, o la sua deviazione verso il *vagn artificiâl*. Tale accorgimento permette di pulire periodicamente il *vagn* dalla fanghiglia depositata dall'acqua nel suo passaggio (*tant paltan tal vagn: tante âghe di mancul par dâ fuarce e moviment ai imprescj*).

Il *vagn artificiâl* è la prosecuzione di quello naturale, è sopraelevato e completamente in legno; serve per smistare l'acqua che va ad alimentare *las tortes*, ossia le ruote idrauliche della



Una caditoia posta nel fondo del *vagn* ed il suo particolare sistema di apertura dall'interno della *Farie*.

*Farie* e dell'adiacente mulino. Sul fondo del *vagn artificiâl* ci sono tre portelloni, due le cui dimensioni sono di circa 25 cm per 35 cm, e uno più grande, di 40 cm per 50 cm, che serve per il maglio. Le caditoie sono in-



Il *fusinâl* con in primo piano la *musse* indispensabile per sostenere ed appoggiare i pezzi lunghi in lavorazione nella fucina.

cernierate verso valle, mentre le aperture, che si trovano a monte per captare la maggior quantità d'acqua, sono attivate dall'interno per mezzo di leve. L'ampiezza dell'apertura determina e regola la velocità di lavoro degli strumenti. La prima botola indirizza l'acqua sulla ruota idraulica che muove la mola per affilare, la seconda quella del *so et 'manti-ce'*, la terza, sfalsata, quella del *mai 'maglio'*. Prima del restauro esisteva un altro portellone per il secondo mantice.

Nelle pareti laterali del *vagn* ulteriori portelloni verticali permettono od inibiscono l'afflusso dell'acqua a seconda delle esigenze; un tempo tre *pateles* (oggi una sola), posizionate su altrettante canalette di lunghezza diversa, a scalare, fornivano l'acqua alla ruote del mulino. Un'altra *puartele, a incjastri regolabil*, nella parte finale del *vagn* consente di scaricare o regolare l'acqua in eccedenza.

### **Tôrtes**

Sono le ruote idrauliche che, collegate ad un albero motore, trasmettono all'interno della struttura il moto rotatorio che aziona i congegni. Quelle del mulino sono diverse rispetto alle sorelle della *Farie*, hanno infatti un diametro di circa 2,20 m e sono "a cassette", quindi raccolgono l'acqua che, cadendo dal *vagn*, provoca, con il suo peso, il movimento.

Le ruote della *Farie*, alimentate dalle caditoie posizionate nel fondo del *vagn*, hanno invece un diametro che va da 1,30 m fino ad un massimo di 1,50 m. Un tempo tutte *las tortes* erano

"a cassette", in grado, quindi, di sfruttare tanto il peso dell'acqua che la sua pressione, sviluppando in tal modo una forza maggiore. Nel 1942 le vecchie ruote a cassetta della *Farie* vennero sostituite da ruote a pale.

### **In viêri di lune**

Candido, a questo punto, additando alcune parti lignee del *vagn* in stato di avanzato degrado a nemmeno una ventina d'anni dal suo impianto, ricorda che i nostri vecchi mettevano in pratica regole fondamentali. Il legno era sempre tagliato *tal viêri di lune, las lunes miôr erin chês di avost e di fevrâr*. Questo principio, per ottenere la massima durata o resa, valeva sia per il legname da opera che per quello da brucio. *Ducj i viêris di lune ch'ai ven dopo il viêri di lune di Avost fintramai a chel di Fevrâr ai son bogns, ma chei doi nomenâts ai son miôr parceche il len nol va in amôr, a si dîs "al è sierât l'amôr"*. Per quanto riguarda la scelta dell'essenza legnosa *al lave ben tistignâr 'castagno', roul 'quercia' e làris 'larice' vint cure di gjavâur il blanc (ven a jessi las ultimes menades)*. Seguendo questi principii, dettati dalla lunga esperienza, il legname che rimaneva in ammollo costantemente nell'acqua poteva durare circa 80-90 anni; generalmente chi lo sostituiva una volta non lo faceva una seconda nell'arco della sua vita.

### **L'interno della Farie: una gita nel tempo**

Ci accingiamo ora ad entrare nella bottega fabbrile e lo facciamo



La *vascje*, ricavata da un unico blocco in pietra, riempita d'acqua serviva per immergere la *vadule* utilizzata per mantenere bagnata la terra attorno al *borastai*.



La *nicje* che accoglie il *saldan*: sabbia silicea che aveva la capacità di staccare dal ferro le scorie.

attraverso l'accesso del mulino che, giova precisare, è un edificio adiacente, a due piani, di epoca più recente rispetto alla *Farie*. Candido armeggia con le chiavi e la porta si apre lentamente cigolando: ambiente semibuio,



☞ rumore dell'acqua all'esterno, ombre che si rincorrono sui muri di pietra, odore di antico... la prima impressione è quella di aver fatto un salto all'indietro nel tempo. Il clic di un interruttore rischiarà l'ambiente e ciò che si presenta ai nostri occhi è qualcosa di straordinario: un mondo incantato fermo a qualche secolo fa. Candido, completamente in sintonia con questa realtà, come un fiume in piena dipana i suoi ricordi, elargisce le sue conoscenze, si muove con estrema familiarità indicando compiutamente ogni minimo particolare; ammalati e coinvolti, ci apprestiamo a conoscere il suo mondo.



L'arco della *fusine* è attraversato da un ferro su cui trovano posto pinze e tenaglie di varia foggia e dimensione.



Il *rût*: l'albero a camme che trasforma il moto rotatorio della ruota idraulica esterna in moto rettilineo alternato consentendo il movimento in verticale del *mai*.

Calpestiamo un pavimento in buona parte di terra battuta, eccetto alcuni passaggi in *pedrât* (acciottolato) per permettere l'accesso alle persone diversamente abili.

Subito a sinistra, in muratura, una *fusine* 'fucina', ed un'altra in fondo che gli fa il paio; un armonioso arco di *tof* 'conglomerato' delimita la nicchia della *fusine* stessa che dispone di un ampio spazio per accendere il fuoco, un tavolato angolare per il carbone onde mantenerlo asciutto, una vasca per l'acqua e un angolo per gli scarti della *bulidure* (vedi Glossarietto) periodicamente scaricati all'esterno, *ta glerie*. La cava del *tof* con cui è stato costruito l'arco si trovava in località *Agàlt*, sulle pendici del monte Zoncolan di fronte alla frazione di Costa. La particolarità di questa roccia è che, sotto l'influenza dei fattori climatici aumenta la propria consistenza diventando via via più dura. Ad una certa altezza l'arco è attraversato da un ferro dove trovano posto gli attrezzi di uso più corrente nella *Farie*. Una piccola insenatura sulla destra dell'arco ospitava il metro, i fogli delle note e la scatola *da plache* (vedi Glossarietto). Più sotto, una tasca scavata nel muro, accoglie il *saldàn* 'saldame', una roccia silicea adoperata dai fabbri per facilitare la fusione del ferro (vedi Glossarietto).

La *vascje* 'vasca', ricavata da un unico blocco di pietra, era costantemente piena di acqua indispensabile per le varie fasi della lavorazione. In essa si immergeva anche la *vàdule*, una specie di cuscino di rami di pino



Interno della *Farie*. Al centro si nota la *musse*, a destra in basso il *so et*.

lungo 25 cm e largo altrettanto, con uno spessore di 10 cm; i rami erano tenuti stretti da un ferro a U dotato di anello che li teneva schiacciati. Il ferro veniva fissato ad un manico di legno di 80 cm formando, così, un rudimentale, ma efficace, attrezzo che era utilizzato per mantenere bagnata la terra intorno al *boréit* e per raffreddare gli attrezzi piccoli (tenaglie ecc.) utilizzati per impugnare il pezzo da arroventare. Il *boreit*, o *borastài*, è il cumulo della brace accesa che è mantenuta viva dal *so et* (un tempo ognuna delle due fucine aveva il suo, nel restauro ne è stato ripristinato uno soltanto), un grosso mantice della lunghezza di circa 2 m per 1 m di larghezza. La parte lignea del *so et* è di *roul* 'quercia', *laris* 'larice' e *tistignâr* 'castagno'; il *fol*, cioè la camera d'aria, è di cuoio ricavato da una pelle di



animale conciata in paese.

In realtà le camere d'aria sono due, con intercapedine, comunicanti per mezzo di una valvola: la camera inferiore aspira l'aria dall'esterno e la passa a quella superiore in modo che il soffio di aria in uscita sia sempre assicurato.

Il movimento del *so et* è dato da un ingegnoso sistema di aste, manovelle e alberi a gomito che provvedono a trasformare in rettilineo alternato l'originale moto rotatorio impresso dalla ruota idraulica posizionata sotto il *vagn* all'esterno dell'edificio.

### **Il batafièr**

Ciò che però colpisce per mole e dimensione è, sulla destra, il *batafier* o *mai* 'maglio', indispensabile per spianare masselli e vergelle di ferro incandescente. Due mastodontici ceppi di castagno, del diametro di circa 80 cm, si ergono dal terreno e ad essi sono fissati i perni laterali del maglio. Richiamando il discorso relativo all'importanza del taglio del legname nella giusta luna, Candido invita ad osservare uno dei due ceppi leggermente attaccato dal *carùl* 'tarlo del legno': *Jo m'impensi che 73 agns fa cuant che i ai començât a vignî ta Farie al tacave apene a sabulîsi, a distance di tancj agns mi pâr ch'al sêti pegjorât si e no di 1/5*. Ed il confronto cade su alcune parti lignee, messe nuove in fase di restauro, che a distanza di una decina d'anni sono già state sostituite. Conclusione: *Chel len nol è stât taiât di sigûr in viêri di lune!*

Il grande martello è azionato dal *rût*, un albero a camme che

trasforma il moto rotatorio della ruota idraulica esterna, con la quale è collegato, in moto rettilineo alternato.

Il *rût* ha un diametro di 45-50 cm, su una lunghezza di 4 m, ed è fissato con due pezzi di legno che fungono da supporto e da cuscinetto: la *castagnole* (generalmente legno duro, *roul* e *cjarpint* che, una volta logorato, si sostituiva).

Il legno più indicato per il *rût* è *tistignâr* o *roul*, ma Candido aggiunge: *Se si doprave il laris al vignive metût in opare dome il ros, l'ultime menade a vignive gjavade parceche a ere ché ch'a si fruwave subit!*

Il *cjâf di mus*, così si chiama la testa del maglio, il cui peso si aggira sui 50 kg, va a battere su un ceppo piantato nel terreno in cui è fissato il piano dell'incudine. Le due parti erano ovviamente soggette a logorio e quindi opportunamente montate in modo da poter provvedere prontamente alla loro sostituzione.

La velocità del maglio è stabilita da una leva in legno che va ad agire nella doccia esterna, regolabile su una serie di chiodi: ogni chiodo corrisponde ad una diversa apertura della botola che lascia cadere maggiore o minore quantità d'acqua sulla ruota idraulica che imprime il moto rotatorio al *rût*.

Su un ceppo di legno nei pressi della fucina è saldamente ancorato l'*incuìn* 'incudine', dove il ferro rovente viene battuto e ribattuto fino a fargli prendere la forma desiderata. Il diametro del ceppo è tale che consente uno spazio d'appoggio per gli attrezzi; la fascetta in ferro che lo cinge



La parte frontale del *mai* o *bata er*: il *cjâf di mus*.

assume anche la funzione di ricezione per alcuni strumenti più piccoli quali *pontarûl*, *scalpèl*, *brucjère*, ecc.

### **La muèle**

Di fronte alla seconda fucina, in un'angolo sulla destra, la *muele* 'mola' ruota in una vasca posta al livello del terreno; il movimento avviene grazie al collegamento, tramite un *rût*, con la torta esterna che imprime il moto rotatorio.

La mola corre in parte nell'acqua per evitare il surriscaldamento degli attrezzi e, conseguentemente, il mutamento della tempratura. Il disco della mola è di pietra ricavata da una cava a Cercivento di Sopra, presso il *Puint di Stuvèt*, lungo la strada che porta a Ravascletto. Racconta Candido che, per ottenere la pietra da mole si provvedeva, prima dell'inverno, ad effettuare nella roccia rossastra dei fori che erano riempiti d'acqua; questa, gelando,

☞ provocava lo stacco delle lastre. Dopo la scelta del materiale lapideo più adatto intervenivano gli *scalpelîns* che, con sapienti colpi di mazza e scalpello, provvedevano a sgrezzarla dandole la forma e la dimensione volute. Con la prima nevicata la *muele* veniva caricata sulla *lounge*, la slitta per il trasporto di materiali, portata nella *Farie* e posta sotto terra per evitare che si fessurasse sotto l'azione dei raggi solari. Al momento della posa in opera entravano nuovamente in azione gli *scalpelîns* per il lavoro di rifinitura e per l'apertura del foro centrale.

La *muele* serviva per affilare, lucidare e levigare i pezzi lavorati e doveva, quindi, mantenere una certa ruvidezza; quando questa veniva meno doveva essere rinnovata con adeguata bocciardatura, operazione che si eseguiva con un particolare martello detto bocciarda.

### **Imprescj di ogni fate**

Una porticina ci immette in un piccolo locale che fungeva da laboratorio per la rifinitura a freddo dei pezzi. E qui è esposto un vasto ed interessante campionario di oggetti recuperati nel corso dell'opera di restauro dell'edificio; oggetti che testimoniano le molteplici capacità e l'operosità dei vari fabbri alternatisi nel corso degli anni nella *Farie di Checo*.

Alcuni residuati bellici in un'angolo danno lo spunto a Candido per ricordare che nel dopoguerra costituivano la materia prima per le varie lavorazioni; un altro elemento era la *ferace* (rottami di ferro) recuperata in ogni dove e

## Candido Silverio

Classe 1931, fin da piccolo, nei momenti liberi della scuola, Candido aiutava nella *Farie* il nonno *Checo* e successivamente il *Barbe Checuc*.

Nel 1950 inizia la sua avventura nel mondo del commercio con la "Ferramenta Silverio": ripulito e ritinteggiato a Cercivento di Sotto un deposito di fogliame e legna, recuperato un vecchio bancone dismesso, ha inizio l'attività di vendita di oggetti e materiali di ferramenta necessari all'uso quotidiano.

Un tavolo laterale fungeva da "officina" per la riparazione delle biciclette che circolavano in paese; piccole riparazioni: una camera d'aria forata, i freni (*i çoçhets*), i cordini e quando, proprio erano logori, la sostituzione dei copertoni.

Le prime "Vespa" e "Lambretta" giunte in paese spingono la Ditta Silverio a fornire un altro servizio: la vendita della miscela; il deposito era costituito da un paio, o poco più, di fusti da 200 litri dai quali con una pompa a mano si travasava la benzina normale che, unita nella dovuta quantità all'olio, formava la miscela.

Alle esigenze della ferramenta faceva da ottimo supporto la *Farie* dove, all'incedere pesante del maglio o alla squillante corsa della mola, faceva eco il soffio profondo dei mantici che attizzavano il fuoco della fucina; qui prendevano forma *grifs*, *grifetas*, *manarias*, *manarins*, *sapins*, chiodi per *las dalbidas* e poi ancora i *pics das forcjas da soferâ*, le accette da *temperâ*, i vari attrezzi dei boscaioli...

Da allora tanta acqua ha accarezzato ed abbandonato il *vagn*, le esigenze di vita sono trasformate in modo quasi radicale, diverse attività lavorative sono mutate ed alcune scomparse del tutto.

Oggi la *Farie*, completamente restaurata, è divenuta un'attrazione unica nella zona. Non produce più i chiodi per le esigenze della ferramenta, ma un legame con essa è rimasto, considerato che il nostro Candido Silverio continua ad essere il fedele custode ed ancora, acciacchi dell'età permettendo, affezionato ed inimitabile Cicerone per tutti coloro che chiedono di visitarla.

Candido, al mondo del commercio e dell'artigianato, ha affiancato un'intensa partecipazione alla vita della comunità; è stato amministratore comunale e membro di associazioni culturali, sportive e di volontariato, socio della latteria di Cercivento di Sotto, attivo nel gruppo dei vigili del fuoco volontari; la sua presenza e collaborazione non sono mai mancate nelle varie manifestazioni ed iniziative paesane ed extra paesane.

Da qualche tempo i figli ed il genero sono subentrati nell'attività: Candido a stento resiste al richiamo del bancone e guarda con affetto a quella *Farie* testimone dei suoi primi giovanili tentativi di apprendere dai vecchi l'arte ed i segreti del fabbro.

spesso fornita dagli stessi clienti a pagamento del lavoro. L'acciaio costava parecchio e pertanto era utilizzato solo per le parti di attrezzi che dovevano garantire una particolare resistenza e per la fabbricazione del filo della lama degli arnesi da taglio. Gli stessi arnesi del fabbro erano realizzati in proprio, e la *Farie* era la tappa obbligata non solo per la fabbricazione, ma anche per la riparazione degli attrez-

zi ed oggetti di lavoro e di vita quotidiana.

Le pareti ed i banchi del laboratorio, ma anche gli spazi murari della *farie*, costituiscono la vetrina della vasta e variegata produzione della fucina che forniva oggetti e strumenti da impiegare in casa (*cjavedâi*, *sieradures*), nel lavoro del bosco (*sapins*, *manarias*, *manarins*), nei lavori agricoli (*rampons*, *grifetes*, *grifs*, *fiers da dalbide*, *glacîns*),



Rampons, grifetes, grifs, ers di dalbide, glacins...

## Glossarietto

- Açarâ:** operazione di bollitura per unire due parti metalliche (occhio di accette, scuri, zappini) e per applicare il filo d'acciaio nelle lame degli strumenti da taglio.
- Bulidüre:** bollitura, operazione per saldare tra di loro due pezzi di ferro.
- Cartebón:** 'tirâ a cartebon' operazione di rifinitura dei pezzi lavorati fatta con la *muele*.
- Formentine:** tinta iridescente assunta dalla lama riscaldata nell'atto della *tèmpare* per aumentare la durezza dell'acciaio.
- Glacins:** chiodi per *dalbides* e per scarponi.
- Grifs:** ramponi in ferro utilizzati dai boscaioli sotto gli scarponi.
- Grifète:** lama in ferro con quattro spuntoni applicata con cinturino di cuoio agli *scarpets*.
- Piche:** bocciarda con taglienti e bocche diverse utilizzate per rendere ruvide le superfici delle mole e delle macine dei mulini.
- Plache:** sottile piastra deossidante, dello spessore massimo di 2 mm, formato da una rete sottile di filo di ferro unita da *borâs* 'borace'; serviva per *açarâ*. Le due parti da saldare si riscaldavano quasi al punto di fusione e si sovrapponevano inserendo tra di esse la *plache* per favorire la saldatura.
- Saldàn:** è una sabbia silicea che aveva la capacità di staccare dal ferro le scorie, utilizzata anche nell'atto della *bulidüre* per raffreddare la temperatura dei bordi più fini di spessore rispetto alla parte centrale più grossa in modo di ottenere l'uniformità della temperatura stessa. Poco sopra l'abitato di Cercivento di Sotto, in località *Rameot*, c'è una fascia rocciosa biancastra formata da questo minerale; il rio che passa vicino provoca il suo sbriciolamento trasportandolo a valle. La sabbia silicea si accumulava nei pressi di un lavatoio dove veniva raccolta.
- Soferâ:** operazione di bollitura per immettere le punte usurate alle forche ed ai tridenti.
- Tèmpare:** riscaldamento del ferro in lavorazione seguito da un repentino raffreddamento, usato in particolare nei taglienti degli utensili.

nell'allevamento del bestiame e *imprescj* 'attrezzi' per tutte le forme di artigianato: *par marangons, scalpelins, muradôrs, carpentîrs e dalbidârs*.

Candido, per quanto riguarda i *glacins* (chiodi da applicare sugli zoccoli di legno), ricorda che l'abilità del fabbro consisteva nel riuscire a fabbricare un chiodo con un'unica calda; la *Farie di Checo* aveva raggiunto la produzione di circa diecimila pezzi in un anno per fornire gli spacci della Cooperativa Carnica.

### **Mandi cul cjant dai imprescj**

Quello descritto è un mondo straordinario che si rivela ai nostri occhi con maggior forza quando

Candido, con gesto sicuro, aziona i meccanismi che, all'esterno, aprono le paratie e consentono all'acqua di fornire il movimento alle ruote idrauliche: il mantice soffia sul carbone ardente, il maglio cade pesantemente e ripetutamente sul pezzo di ferro incandescente, la mola corre velocemente cigolando... una sensazione ed un'emozione unica ti lasciano stupito ed incantato. E il canto di lavoro degli strumenti della fucina trova riscontro in un simpatico aneddoto che Candido racconta: *Ta fantasie da noste int chescj imprescj dai lôr moviments ai mandavin messagjos e cussì il grant so et cul so lent viergisi e sierâsi al*

*tiçave il paron disint: 'Pâe i debits! Pâe i debits!'. Tal cjanton la muele inta sô corse a ere subit pronte a rispuindi: 'Cui sa cun cè! Cui sa cun cè!'. Al intervegnive alore il batafier che cu la sô vous pesande e grosse al meteve ducj a tasêi disint: 'Cun cartufules, cun cartufules!'*.

Con questo ironico *spiritual* degli attrezzi al lavoro termina il nostro viaggio con l'insostituibile ed affabile cicerone Candido Silverio: abbiamo scoperto uno dei tesori più belli che le splendide vallate della Carnia racchiudono, un mondo ricco di segni, di testimonianze, di storia e di cultura.

Tf

Info: La *Farie* è visitabile su prenotazione durante tutto l'anno ad eccezione dei periodi di gelo quando non è possibile azionare i meccanismi idraulici. Per informazioni e prenotazioni: Candido Silverio 0433-778407 - CarniaMusei Comunità Montana della Carnia 0433-487779/0433-487760.





Giuliano Borghesan, *La raccolta della foglia*, Spilimbergo, anni Cinquanta del Novecento.

Gianfranco ELLERO

# Il moraro e la maclura nel Friuli occidentale



**P**ro secoli, dal  
ovecento, il  
uli fu caratte-  
renza dei gelsi,  
mente a filari  
mpi, talvolta  
raggruppati accanto alle chie-  
sette di campagna o in terreni  
inadatti ad altre colture (di solito  
per le ridotte dimensioni), ma  
erano spesso presenti, con il fico  
e qualche altra pianta da frutto,  
nei cortili delle case rustiche.  
Il gelso (*Morus alba*), chiamato  
in friulano *morâr*, era considera-  
to talmente importante e pre-  
zioso che nel linguaggio comune  
divenne l'albero per antonomasia,  
così come il *nemâl*, ovvero il  
bue, nel campo animale, e la

*rose* in quello floreale.

Ma perché era considerato una  
pianta sacra?

Possiamo ottenere la risposta più  
convincente da una pagina de  
*L'anno della fame* (il 1817) di  
Caterina Percoto.

In una famiglia che non sape-  
va più “dove dare di capo” per  
sopravvivere, Maria, la moglie,  
suggerì a Pietro, suo marito, di  
chiedere un prestito.

“Accertati – disse – sono buo-  
ni signori. Mi volevano bene...

E poi non si tratta che di farci  
credenza pochi mesi. Pagheremo  
colla galletta”.

“E se i bachi andassero a male?”  
rispose Pietro.

“Ne abbiamo pur fatto quest’an-

no colla sola foglia del cortiletto  
quasi trenta libbre. Possibile che  
il Signore e la Vergine Santissima  
non ci aiutino anche in avveni-  
re?”.

## Un albero miracoloso *L'arbul dai miracui*

L'allevamento del baco e la  
produzione della seta sono ormai  
ricordi storici, e i gelsi, ritenuti  
miracolosi fino a pochi anni fa,  
vengono progressivamente estir-  
pati e bruciati, perché conside-  
rati inutili o addirittura dannosi,  
e il paesaggio agrario del Friuli  
perde così uno dei suoi tratti più  
caratteristici.

Rari sono ormai i gelsi sulla pia-  
nura occidentale, mentre ci sono



Gianfranco ELLERO

## Il gelso in pittura e in fotografia

Quasi tutti i pittori friulani si sono esercitati, almeno in gioventù, su un paesaggio popolato di gelsi, ma poche sono le opere di elevato o almeno dignitoso livello estetico che li ritraggono in riconoscibili fattezze. Come spiegare questa anomalia?

Gli studiosi d'arte sanno che non è facile dipingere alberi "riconoscibili", cioè dotati di una loro propria "personalità", e in ogni caso è più agevole e sbrigativo (si risparmia tempo) ridurli a macchie di colore o a puri segni quando sono spogli.

Il gelso, per giunta, è complesso e inconfondibile, e perciò poco si presta alle semplificazioni: meglio evitarlo, quindi.

Ma quando l'artista si dedica anche alla lettura storica dell'habitat, che conferisce all'opera un valore aggiunto, il gelso diventa inevitabilmente un elemento essenziale del quadro, come nelle incisioni all'acquaforte/acquatinta che Mario Micossi dedicò alla terra nativa.

Il grande incisore di Artegna disponeva i gelsi in filari nelle ampie vedute infracollinari, ma più spesso li collocava accanto alle chiesette votive e alle case di campagna, e ne moltiplicava la presenza dipingendo le loro ombre sui muri.

I gelsi furono il leit-motiv anche in molte opere di Angelo Popesso, che talvolta li dipinse come in una danza, unici protagonisti vegetali in paesaggi ridotti a verdi fondali.

Ancora gelsi appaiono, occasionalmente, in altre opere, ma non caratterizzano le produzioni dei loro autori. Più frequente appare il gelso nelle inquadrature dei fotografi i quali, naturalmente, non sono chiamati a risolvere i problemi dei pittori: nel loro caso l'albero è già pronto e riconoscibile, ma devono risolvere il problema del "punto di vista" o, se si preferisce, del "cono visuale", strettamente legato alla loro cultura.

Se consideriamo che si fotografa solo ciò che si ritiene degno di memoria, e che il gelso è un'umile pianta corale, e dunque mai protagonista nel paesaggio, come la quercia o il pioppo cipressino, non sono numerose neanche le fotografie che lo ritraggono!

Possiamo ricordare Gianni Borghesan, che nel 1955 "firmò" il Manifesto del neorealismo in fotografia con uno spoglio filare di gelsi nella nebbia; suo fratello Giuliano, che colse una contadina



Angelo Popesso (1934 - 1993), *Gelsi con neve*.

vestita di nero in piedi sui nodi terminali del tronco nei giorni della raccolta della foglia; suo figlio Gianni Cesare, autore di una straordinaria sequenza di luminose e amplissime vedute dalle colline moreniche verso le Prealpi Giulie, inclusa nel catalogo "ad Tricesimum... dove finisce la pianura" del 1991; e a un diverso livello emotivo, più documentale e realistico, Riccardo Viola. Ma fu Elio Ciol che pose in primo piano, per memorabili sequenze, i filari e talvolta le gibbosità prodotte dalla potatura annuale, mentre Tarcisio Baldassi ritrasse nella nebbietta intercollinare un paio di gelsi ridotti a segni in controluce.

Non sarebbe difficile trovare ancora filari di gelsi qua e là negli archivi fotografici, per esempio in una veduta di Santa Margherita, realizzata da Carlo Pignat nel 1967, o in una veduta del castello di Arcano dell'architetto Aldo Nicoletti, ma si tratta, generalmente, di presenze discrete e distanti dall'asse centrale delle riprese, a dimostrazione del fatto che il *Mittelpunkt* dell'inquadratura non erano i gelsi, bensì, nelle immagini appena citate, il profilo del paese sulla collina e il castello sospeso sui campi.





Elio Ciol, *Gelsi: sculture nella campagna friulana*, Arcano Superiore, 1996.

ancora filari che sopravvivono fra le colline moreniche e più a sud: sono gli ultimi documenti storici di un tempo nel quale il bello coincideva spesso con l'utile. I filari, infatti, venivano di solito piantati sui confini degli appezzamenti per non danneggiare

troppo, con l'ombreggiamento e l'assorbimento dell'acqua e dei sali minerali, le coltivazioni non arboree. Rari erano, quindi, i gelseti destinati soltanto alla produzione della foglia, e uno di questi si trovava nella tenuta dei conti de Asarta a Fraforeano.



Pubblicità del premiato stabilimento bacologico G. Ciriani di Spilimbergo nello *Stroic furlan* del 1929.

Il gelso può ben essere considerato una pianta miracolosa, perché non dava soltanto la foglia per alimentare i voracissimi bachi fra aprile e maggio: dava anche i rami come legna da ardere, talvolta il nodoso ciocco da bruciare sui *fogolârs* nei giorni di Natale (era chiamato, per questo, il *nadalìn*) e la scorza come fibra per cordami. E anche i dolci frutti, chiamati more, buoni da mangiare cogliendoli dall'albero o in marmellate!

L'unica cura richiesta era il taglio annuale dei rami ad altezza d'uomo, indispensabile per irrobustire il tronco e favorire lo sviluppo di vigorosi virgulti che producevano molte foglie. In mancanza della potatura *il morâr* – dicevano i contadini – *al deveunte une moraresse*: inselvaticchiva sviluppando la struttura legnosa, talvolta facendo spuntare nuovi polloni e, in proporzione, produceva meno foglie del gelso potato.

Una gigantesca *moraresse* si può ammirare a Udine, in piazza del Patriarcato, sulla riva sinistra della roggia.

E una struggente applicazione in poesia del detto sopra citato si trova in Elio Bartolini: contemplando il suo paese con occhio malinconico, lo scrittore e poeta scrisse che *Codroip* era diventato una *Codroipesse*.

### Un immenso gelseto *Dute une morarade*

Verso la metà dell'Ottocento, ce l'attesta il Catasto austriaco, il Friuli piano e collinare era un immenso, ma ordinato e diffuso gelseto. Basti pensare che sulla Destra del Tagliamento, in quella che noi oggi chiamiamo

ufficialmente Provincia di Pordenone, c'erano più di sessantamila gelsi. Anche in mancanza di dati certi è ragionevole supporre che sulla Sinistra ce ne fossero circa il doppio. Aggiungendo quelli della Contea di Gorizia e Gradisca, e della bassa pianura occidentale in Provincia di Venezia, si conclude che nella Patria del Friuli allignavano circa duecentomila gelsi.

Quando apparve il *morâr* sulla terra friulana?

Non esiste, ovviamente, una data precisa. Ma se rimane documentato il fatto che all'inizio del Cinquecento a Udine, in borgo Gemona, il pittore Giovanni Ricamatore, in arte Giovanni da Udine, inquinava la roggia gettando in acqua gli "scarti" dell'allevamento del baco, doveva pur esserci qualche gelso negli orti, nei cortili o fra i campi fuori porta. E se nel Settecento Antonio Zanon conduceva in Udine una filatura di seta situata in borgo Grazzano, dovevano pur esserci allevamenti di bachi in molte famiglie e, inevitabilmente, piante di gelso nei dintorni della Città.

Evidenti erano, già allora, i vantaggi della piantagione del gelso, indispensabile per l'allevamento del baco, ma nelle campagne, ancora nel Settecento, si vedevano pochi gelsi anche dopo l'abolizione dei dazi sulle sete, decisa dalla Repubblica veneta nel 1737. Alta si levò allora la voce di Antonio Zanon, che invitò i friulani a seminare e mangiare patate, a bruciare la torba, a piantare gelsi e ad allevare bachi.

In una società che viveva di un'economia di sussistenza, incapace quindi di accumulare e

Comuni in Destra Tagliamento nel 1850	Numero di gelsi censiti
Andreis	--- [zero]
Anduins	---
Arba	1.232
Arzene con San Lorenzo	2.149
Aviano	3.780
Azzano X	430
Bagnarola ed uniti	980
Bannia	145
Barbeano	389
Barcis	---
Baseglia	165
Brugnera	891
Budoia	1.938
Caneva	587
Casarsa	621
Castelnuovo	41
Castions di Zoppola	560
Cavasso Nuovo	692
Cecchini (di Pasiano)	329
Chions	593
Cimolais	---
Cimpello	368
Claut	---
Clauzetto	---
Cordenons	1.438
Cordovado	455
Cusano	159
Domanins	670
Erto e Casso	---
Fanna	306
Fiume Veneto	368
Fontanafredda	147
Fratta	211
Frattina	235
Frisanco	---
Giais	791
Ghirano	507
Gradisca	358
Lestans	610
Maniago	3.163
Marzinis	d. m.
Meduno	12
Montereale	630
Morsano al Tagliamento	222

Pasiano	d. m.
Pinzano	3
Poffabro	---
Polcenigo	2.132
Porcia	558
Pordenone	482
Prata	197
Praturlone	d. m.
Pravisdomini	265
Provesano	80
Rivarotta	110
Rorai Grande	105
Roveredo in Piano	2.622
Sacile	1.750
San Foca	929
San Giorgio della Richinvelda	841
San Giovanni di Casarsa	256
San Leonardo	1.493
San Martino al Tagliamento	1.121
San Quirino	749
San Vito al Tagliamento	8.047
Santa Lucia di Budoia	969
Sarone	d. m.
Sedrano	661
Sequals	78
Sesto al Reghena	1.466
Spilimbergo	2.252
Tiezzo	125
Toppo	28
Torre	184
Tramonti di Sopra	---
Tramonti di Sotto	---
Travesio	184
Vacile	224
Valeriano	287
Vallenoncello	893
Valvasone	1.622
Vigonovo	2.444
Villanova	---
Villotta	181
Vito d'Asio	---
Vivaro	389
Zoppola	421

Tabella 1. Numero di gelsi censiti nei comuni del Friuli occidentale (Destra Tagliamento) nell'anno 1850 (Catasto austriaco, Archivio di Stato di Pordenone; ricerca di Gianfranco Ellero).

investire capitali per ammodernare l'agricoltura e avviare forme di produzione industriale, erano davvero preziosi i consigli dello Zanon, anche perché erano gli unici applicabili.

### **L'allevamento dei bachi nei granai *I cavalîrs sul cjàst***

C'erano tanti vantaggi ad allevare bachi in famiglia: il seme-bachi (ovvero le uova) costava poco ed era trasportabile a basso costo; le attrezzature necessarie si riducevano a graticci stesi su cavalletti di legno sistemati nei granai delle case; l'allevamento durava circa un mese e poteva essere gestito da una sola famiglia contadina, di solito composta da molte persone di varie età; i gelsi avevano bisogno di poche cure e, dopo la foglia e il legno dei rami potati, davano anche la corteccia, utilizzabile per produrre corde o tele; i bozzoli, infine, erano facilmente vendibili con buoni ricavi in moneta, preziosi nelle famiglie contadine che lavoravano soprattutto per l'autoconsumo. Eppure i gelsi e i bachi si diffusero lentamente, in Friuli, perché, scrisse ancora lo Zanon, l'agricoltura friulana era "totalmente abbandonata dall'ignorante padrone all'ignorante agricoltore, il quale altro non sa che le sciocche tradizioni di un suo avo ugualmente ignorante".

Era quindi necessario un cambio di mentalità soprattutto nei grandi proprietari terrieri, che alla fine capirono i grandi vantaggi della coltivazione; e il gelso rese inconfondibile il paesaggio agrario friulano.

Ogni pianta fu poi censita, nel





Spilimbergo, San Martino 2009: piante di maclura ai piedi del Castello di Sopra, oggi sede del Municipio. Fotografia di Giuliano Borghesan.

☞ Catasto austriaco, e accreditata di una rendita, e tanto basti per dire quanto fosse importante la sua presenza sui singoli fondi. Gli studiosi di storia economica dicono che l'Ottocento fu, per il Friuli, il secolo della seta, caratterizzato da una straordinaria produzione di bozzoli e di seta greggia in decine di filande: la prima fu aperta a Zugliano nel 1842. Poi se ne contarono trenta nella Città di Udine, tre a San Vito al Tagliamento e dintorni. Altre ancora a Maniago, Caneva di Sacile, San Martino di Codroipo, Fraforeano, Precenicco, Cividale, Spilimbergo, Prata, Gemona, Tarcento e Venzone, ma non riuscivano a filare tutta la seta greggia prodotta nel Friuli italiano!

### **La filatura della seta**

La filatura della seta fu la più importante industria del Friuli intorno alla metà dell'Ottocento, ma l'Eldorado era destinato a finire per diverse concause: la concorrenza delle sete orientali, gli interventi contraddittori del governo italiano dopo il 1866 (introduzione del dazio sull'esportazione dei bozzoli, che rendeva conveniente la filatura in loco, e del dazio sulle sete, che rendeva difficile l'esportazione dei prodotti finiti), il cambiamento dei gusti nella moda, ma anche la diffusione di due terribili avversità: la pebrina (una malattia del baco) e l'infestazione del gelso da parte di un dannosissimo insetto, la *Diaspis pentagona*.

Si trattò di un vero tracollo

economico, determinato anche da altre avversità, come l'oidio e la fillossera che distruggevano i vigneti, e le due peronosspore, quella della vite e quella della patata.

Di fronte a tanto, l'emigrazione dei friulani poteva soltanto diventare di massa, dapprima verso le Americhe, poi verso l'Europa centrale e la Russia.

Naturalmente la produzione di bozzoli non si arrestò di colpo, se Luigi Pognici, nel suo saggio su Spilimbergo, poté scrivere che, nella seconda metà dell'Ottocento non c'era "famiglia nel Comune che non educi filugelli", e altrettanto si poteva dire, per tutti i paesi di pianura e di collina fino ai primi anni Cinquanta del Novecento.



### La *Maclura* dall'America

Per “educare filugelli” ovvero, in linguaggio aggiornato, per allevare bachi, era indispensabile salvare i gelsi dall'attacco della *Diaspis pentagona*. La difesa più sicura era il taglio dei gelsi, ma ciò comportava la rinuncia all'allevamento dei bachi o la loro drastica riduzione. Si ricorse allora, nel 1818, all'importazione della *Maclura pomifera* (prima nota come *Maclura aurantiaca*), una pianta spinosa dioica (maschile e femminile) che, allo stato spontaneo, cresce fra il Texas e l'Arkansas: il baco, infatti, si ciba anche delle sue foglie, e il legno, resistente e lavorabile, torna buono in falegnameria. In America, dove raggiunge i venti metri d'altezza, è considerata pianta ornamentale ma, per la sua robustezza e spinosità, viene utilizzata anche per costruire siepi difensive. In Friuli ancor oggi sopravvivono colonie di *Maclura*. A Spilimbergo le piante femmine furono disposte a siepe sul piede dell'altura, nei pressi della chiesetta dell'Ancona, a est del Castello di Sopra, già sede dello stabilimento per la confezione del Seme Bachi – Eredi Giulio Ciriani fin dal 1873 (oggi sede del Municipio); a Cividale, formano una fitta e impenetrabile siepe difensiva intorno all'Istituto agrario; in Comune di Flaibano furono utilizzate per favorire il ripopolamento faunistico, posto che i predatori difficilmente possono permettersi di sfidare le loro terribili spine.

### La *Diaspis* e la *Prospaltella*

I bachi si adattavano alla foglia della maclura, ma preferivano la foglia dei gelsi, che più tardi

furono salvati da Antonio Berlese (1863-1927), entomologo dell'Università di Napoli: egli importò dall'Oriente una vespetta parassita, la *Prospaltella*, poi chiamata in suo onore *Prospal-*

*tella berleseii*, che depone le proprie uova nel corpo della *Diaspis*, del quale si nutrono poi le larve appena nate! Fu, quello, il primo straordinario e riuscitissimo intervento di lotta biologica. ●



Versuta di Casarsa, autunno 2009: filare di gelsi piantati a scopo decorativo, in sostituzione di funebri sempreverdi, accanto alla chiesetta di S. Antonio Abate, luogo legato alla poesia di Pier Paolo Pasolini. Fotografia di Denis Molinari. Al di là del richiamo alla nostra storia l'effetto estetico dei *morârs* è evidente e si rinnova ad ogni stagione; la stessa cosa non può dirsi dei tanti “sempreverdi”, spesso di origine americana, che, frutto di una dendrofilia deviata, quando non interessata, deturpano il paesaggio friulano creando cortine impenetrabili ai vasti spazi e imprimendogli un'atmosfera funerea che non gli è propria. *Furlans plantait morârs!*



La *Diaspis pentagona* in una pubblicazione edita a Berlino probabilmente verso l'inizio del Novecento. Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza", Scodovacca di Cervignano.



Molti gelsi poterono, quindi, sopravvivere e continuare a nutrire i bachi fino alla metà del secolo XX (i telaini con le uova dei bachi, il taglio della foglia poi distribuita sui graticci, l'impianto dei *raclis*, la salita al bosco e l'incantato silenzio illuminato dall'oro dei bozzoli, rimangono fra i ricordi d'infanzia di molti lettori che oggi portano i capelli bianchi).

Quante erano le piante in pericolo di estinzione nel tempo della massima espansione della produzione serica friulana?

Non possiamo dare una risposta definitiva a questa domanda, perché al momento disponiamo soltanto dei dati relativi alla Destra Tagliamento, rilevati dal Catasto austriaco del 1850 (tabella 1).

I dati assoluti, rilevati per Comune (secondo la ripartizione territoriale di quel tempo) sono molto utili per uno sguardo d'insieme,

ma non rivelano la densità dei gelsi sul territorio, e andrebbero relativizzati dividendo la superficie di ogni Comune per il numero delle piante che vi allignavano. Se, quindi, e per esemplificare, dividiamo la superficie del Comune di Spilimbergo, misurata in 27.196,50 pertiche metriche, per il numero dei gelsi sulla stessa censiti, cioè per 2.252, vediamo che vi vegetava un gelso ogni 12 pertiche (in cifra tonda). Ripetendo la stessa operazione per Maniago ( $60.940,66 : 3.163 = 19,3$ ), per Polcenigo ( $46.368 : 2.132 = 21,7$ ), per Roveredo in Piano ( $15.606 : 2.622 = 6$  circa) e per San Vito al Tagliamento ( $51.563 : 8.047 = 6,4$ ), vediamo che i Comuni della parte meridionale sono più densamente popolati di gelsi di quelli dalla parte settentrionale.

I territori in altura (Andreis, Anduins, Clauzetto, Claut, ...) ne sono privi per due ragioni: perché il gelso non rende, in foglia, come in pianura, e in ogni caso non conviene danneggiare con la sua ombra orti e piccoli lembi di terra coltivabili al di fuori delle pendici, più o meno erte, occupate dal bosco. In alcune località, poste a quote basse, ma incassate fra i rilievi prealpini i gelsi dovevano essere piante ornamentali, utili per ombreggiare i cortili rustici: stiamo pensando ai dodici gelsi di Meduno e ai tre di Pinzano.

Per ottenere un indice ancor più significativo, dovremmo calcolare la densità dei gelsi sulla superficie agraria o coltivabile di ogni Comune, escludendo dall'area totale le strade, gli alvei dei corsi d'acqua, i terreni paludosi, le aree



*Lis clojjs dai morârs* poste ai limiti degli appezzamenti, assieme ai filari di gelsi (*moraradis*), hanno per lungo tempo caratterizzato il paesaggio friulano. Questa è una delle ultime *clojjs* che sopravvivono nello Spilimberghese. Fotografia di Pietro De Rosa.





Gianni Cesare Borghesan, *Verso Moruzzo*, 1990. Il gelso caratterizza ancora il paesaggio friulano.

edificate, ma non disponiamo di questo dato.

Possiamo tuttavia osservare che, se disponessimo i gelsi in linea retta distanziandoli con intervalli di cinque metri, quelli contati a San Vito al Tagliamento avrebbero formato un filare lungo quaranta chilometri!

Sarebbe anche utile confrontare il numero dei gelsi con i chilogrammi di bozzoli prodotti in ogni Comune, perché ovviamente le due produzioni erano strettamente legate, e la seta, si sa, era una delle principali fonti di reddito monetario di quel tempo per i contadini del Friuli, spesso descritti in misere condizioni negli atti dell'Inchiesta Jacini (1878-1881).

Non essendo questo il tema del nostro intervento, ci limitiamo ad indicare percorsi di ricerca che affidiamo volentieri alla buona volontà di altri studiosi.

Concludiamo ricordando che l'unità di misura agraria allora in uso sulla sponda destra del Tagliamento era il campo piccolo di Udine (ovvero il *cjamp a la picule*) di 3.505,8 metri quadrati che veniva scomposto, prima dell'introduzione del Sistema metrico decimale, in 840 tavole.

La pertica metrica adoperata nell'Ottocento dai periti catastali era una tavola di dieci metri per cento, e dunque di mille metri quadrati. Se dividiamo per mille la superficie dei Comuni rilevata in pertiche metriche, otteniamo la misura in chilometri quadrati. La superficie di Maniago, ad esempio, misurata in 60.940,66 pertiche metriche, corrisponde a 60,9 kmq.

# Bozzolo, baco e gelso: macché, si dice galletta, bigatto e moro

Nulla da dire: le maestre hanno fatto un bel lavoro. Tu dicevi moraro e loro ti dicevano gelso, ti scappava cavaliere e loro ti correggevano con baco da seta o perfino filugello. La *galète*: non sia mai! Sono i bozzoli, e si passa da un singolare con valore collettivo ad un plurale. Se, poi, ti scappava bigatto, dal tono così volgare, non c'era manco traduzione; proprio non era parola da usarsi.

È una deculturazione che viene da sud: nel Meridione d'Italia si dice bozzolo, baco e gelso, nel Settentrione si dice (si diceva) galletta, bigatto e moro. Con alcuni distinguo regionali. Per esempio nell'area di in uenza veneto-veneziana il baco italiano è detto cavaliere (friulano *cavalîr*). Siccome si tratta di in uenza non solo politico-amministrativa, ma anche culturale, in quest'area ci dobbiamo mettere il Trentino accanto al Friuli, al Veneto, alla Lombardia orientale e a una piccola parte dell'attuale Emilia-Romagna. Nella Lombardia occidentale, nel Piemonte e nella restante parte dell'Emilia-Romagna il baco italiano è detto bigatto. Non vorremmo ingenerare confusione nella testa del lettore, ma in Friuli il *bigât* non era il baco, bensì la crisalide che il medesimo forma nel passaggio da bruco (friulano *ruie*, veneto *ruga*) a insetto perfetto (friulano *pavee*, italiano farfalla). Quindi *cavalîr* è nome specifico, tecnico, della *ruie* (inglese *caterpillar*) che produce la seta (inglese *silk worm*).

Moro: non abbiate paura ad usare questa parola al posto di gelso, è italiano corretto. Solo che le maestre non lo sapevano. Ci sono varianti locali come il milanese *morone* (si trova anche in carte friulane ottocentesche del periodo in cui la burocrazia era lombarda) e il veneto *moraro* (Vicenza, Verona) o *morèr* (Venezia, Treviso). Il friulano ha costantemente *morâr*, tanto per distinguersi dai vicini di ponente.

Lungi da noi attendere alla gemina romanità delle due favelle, la meridionale e la settentrionale, sempre di latino si tratta.

Dovete sapere, cari bambini, che gli antichi Romani o, meglio, i parlanti latino, usavano due parole per indicare la pianta del gelso, tali parole erano *celsa* (femminile singolare) e *morum* (neutro). Per non complicarvi la vita non vi diciamo che usavano anche *morus* (femminile). Poi sapete che quel grande Impero è crollato (succede a tutti gli imperi), ci sono state le invasioni barbariche, ecc. ecc., e la lingua latina si è evoluta in una miriade di linguaggi. Fra le tante conseguenze di tale frammentazione si è avuto *gelso* al Sud dell'Italia e *moro* al Nord.

Carlo Linneo (Råshult 1707 - Uppsala 1778), il grande classificatore di piante e bestie, forse perché era del Nord, ha adottato *Morus* nella nomenclatura botanica dei morari, così abbiamo *Morus nigra* (quello noto già agli antichi Romani) e *Morus alba* (il più gradito ai cavalieri, arrivato costì quando il latino si era trasformato nei linguaggi detti volgari).

Anche *galète* (italiano settentrionale *galletta/galetta*) è latino e viene da *galla*, nome che già gli antichi Romani davano a certe neoformazioni (escrescenze) vegetali, di forma più o meno tondeggianti, determinate da agenti esterni. Nulla a che vedere, comunque, con le gallette dell'esercito, quel pane biscottato dalla consistenza lapidea il cui nome, non a caso, viene dal francese *galet* 'ciottolo'.

L'etimo di *bigât*, invece, è incerto. Forse perché i puristi della lingua ne hanno sempre avversato l'uso. Collegatelo pure a *bigul*, veneto *bigolo*, che significa sempre qualcosa dalla forma allungata. Pare che un tempo significasse 'baco da seta' anche in Veneto e Friuli; poi è stato sostituito in questo incarico da *cavalîr* ed è passato a indicare la crisalide.

Una osservazione che non è di poco conto: i vocaboli friulani finora menzionati tradiscono un'origine italo-settentrionale o veneta: segno evidente che l'allevamento del filugello e l'industria della seta sono attività di importazione. Basti pensare alla parola *cavalîr*; se fosse friulana patocca la parte iniziale *ca-* si pronuncierebbe *cja-*, come in *cjaval*, sostantivo che discende direttamente dal latino *caballus*. Così *cjan* viene dal latino *canis*, ma *casón* viene dal veneto; *cjavedâl* è friulano, ma *capitâl* (medesima origine dal latino) è italiano.

Non ci sono, però, solo parole che derivano dal latino: la *Maclura*, breve e debole surrogato del moraro, fu così chiamata in onore del geologo americano William Maclure (1763 - 1840) il cui cognome, con quel *Mac-* iniziale, tira un po' a scozzese. Gli americani chiamano questa pianta anche *Osage orange*, per via degli indiani Osage che si pitturavano con un succo da essa ricavato.

La *Diaspis pentagona*, il micidiale insetto che tanti danni fece ai nostri avi, non poteva non avere un nome friulano perché è giunta costì quando l'in uenza delle maestre non era ancora così pervasiva nella società contadina; ed ecco il nome: *Cape dai morârs*. E in italiano come si dice? Mah, il Nuovo Pirona traduce con 'Cocco del gelso': chissà se le maestre avrebbero scelto questa denominazione, di origine popolare, o la più forbita *Diâspide* di origine dotta.

*Cape* vuol dire 'conchiglia' (come quella della *Shell*), o qualsiasi cosa che ricordi una conchiglia. Talché il nome furlano non è poi, nel suo significato, tanto lontano dal nome scientifico *Diaspis* che viene dal greco *di-* 'doppio' e *aspís* 'scudo'. Qualche parola sul Cocco del gelso possiamo strapparla a quel grande naturalista che è stato Giulio Andrea Pirona il quale, nel *Vocabolario zoologico friulano* (edizione del 1871), così si esprime sulla *Cape dal morâr*: "Insetto dell'ordine degli Emitteri [...]. Le femmine in gran numero si attaccano ai rami del Gelso, vivono succhiandone gli umori, lo insozzano e lo danneggiano fino a farlo perire. Hanno il sembianza di pustole, restano immobili, essendo senz'ali, ed attendono il maschio alato che venga a fecondarle. Si conosce un albero affetto da esse perchè annerito dai loro escrementi".



Maria Cristina PUGNETTI

# Refoscs

Il principale è quello dal *pecol ros*,  
ma è in buona e deliziosa compagnia



Foglia di Refosco nostrano.

**H**

della  
di,  
una  
si  
colo  
na tale  
anti,  
tem-  
ossono

ben invecchiare senza perdere di intensità e carattere. Il Refosco dal peduncolo rosso normalmente ha un'acidità totale non molto elevata e comunque inferiore rispetto a tutte le altre varietà di Refosco. Ma la forza di penetrazione esercitata dalla combinazione degli acidi naturali nei confronti delle papille gustative lo rendono vitale e comunicativo.

Per quasi due lustri è stato oggetto di una sperimentazione su tutto il territorio nazionale per comprenderne più a fondo potenzialità viticole ed enologiche. I dati raccolti da tali indagini, messi a confronto con quelli di altre varietà, in particolare del Cabernet Sauvignon, le cui caratteristiche qualitative sono ampiamente riconosciute, hanno dimostrato l'apprezzabile equilibrio tra vegetazione e produttività della pianta. Si vendemmia verso la metà di

settembre al sud e un po' più tardi al centro-nord. È adattabile a diversi ambienti pedoclimatici: ha dato risposte qualitative interessanti, oltreché in Friuli, nella zona di Conegliano Veneto e a sud di Vicenza sui Colli Berici. Il Refosco dal peduncolo rosso

☞ è vitigno generoso che esprime una qualità eccelsa se coltivato in zone collinari ove il sole dardeggia, ma riesce splendido anche sui terreni alluvionali della pianura.

Qui si parla di Refosco dal peduncolo rosso, ma non ci si dimentichi che questa è solo una delle varietà che si fregiano di tale nome. Antonio Zanon, agronomo ed economista friulano, nel 1767 scriveva: “*Quanto si glorierebbe l’Inghilterra se avesse le nostre vigne, i nostri Refoschi...*”.

### L’origine del nome e le prime attestazioni

Il nome Refosco, in friulano *Refosc* deriva, probabilmente, da *Rap fosc* ‘grappolo scuro’. La prima testimonianza certa del *Refosco* è del 1452: in un documento, citato nella tesi di laurea di Paola

Benes (*L’Urbario della famiglia Strassoldo degli anni 1448-1454*), si legge: “*Michel Sachera de Viscon, ave... in mio vassel: vino conzi II el qual me die render vin Rafosco maduro, e quando non me desse vino che a me piazzesse, die soldi LXV per conzo...*”; con *refosco maduro* si intendeva, quasi sicuramente, quello le cui uve erano fatte appassire sui *gradiçs* prima di essere vinificate.

Il Refosco, come vino, emergerà nel Cinquecento, poiché il Quattrocento vede protagonista un altro rosso: il Pignolo, anch’esso vinificato (almeno dal XVII sec.) conservando un residuo zuccherino, in quanto questa era la caratteristica ricercata e apprezzata in particolare nei paesi di lingua tedesca. I consumatori friulani erano maggiormente gratificati dal consumo di vino nero, asciutto e corposo considerandolo non solo bevanda in grado di dissetare, ma vero e proprio alimento. Nel 1639 le guerre che coinvolsero la Germania impedirono l’esportazione dei “*vini di monte [= di collina] et refoschi dolci*” verso quell’area. Fu allora, in seguito all’autorizzazione alla vendita di tali vini nella città di Udine e in tutto il Reggimento, che i friulani si accostarono, imparando ad apprezzarla, ad una tipologia di vino sino ad allora ben poco conosciuta, che non rientrava nel consumo abituale e che rimase, comunque, bene voluttuario.

### Refosc flap e sec

Con l’uva e la vinaccia di Refosco già nel Seicento si ottenevano bevande alcoliche dalle caratte-

ristiche molto diverse. Una parte dell’uva, quella ben matura e passita o “fiappita”, era destinata alla produzione di un vino dolce, alcolico e pregiatissimo. In questo caso si partiva da un mosto ricchissimo in zuccheri; l’alta gradazione alcolica raggiunta dal mosto-vino bloccava l’ulteriore attività dei lieviti responsabili della fermentazione e si otteneva così un nettare dolce che veniva chiamato “liquore”. Con questo termine nel Settecento e Ottocento si definivano i vini di qualità più elevata.

Oltre al Refosco dolce vi era un Refosco, sempre pregiato, ottenuto da una completa fermentazione, quindi secco, venduto ad un prezzo maggiore rispetto al “negro ordinario” frutto di uvaggi, e non monovitigno; ciò lo emancipò dalla categoria dei vini *terrani* intesi come vini “nostri”, ossia prodotti localmente, che si distinguevano da quelli detti “navigati”, cioè provenienti da altre contrade (Ribolla, Malvasia, ecc.).

Il Refosco era impiegato anche come vino da taglio per migliorare i vini ordinari destinati alla mensa quotidiana.

### Un vino, molti vitigni

Nell’Ottocento erano molti i vitigni che andavano sotto il nome di Refosco a causa del grande prestigio di cui godeva il vino così denominato. Tanto che persino un vitigno proveniente dall’Ungheria fu battezzato “Refosco ungherese”.

Nel 1823 fu compilato dal Conte Pietro di Maniago un *Catalogo delle varietà delle viti del Regno Veneto* su incarico dell’ar-



Foglia di Refosco dal peduncolo rosso.





Per una volta è la pianura a fare la fama di un vino: il Cervignanese ha sempre dato ottimi Refoschi e, in verità, anche altri vini di buon livello. Qui una pubblicità della Cantina sociale di Cervignano (rivista *Il Vino*, n. 2, giugno 1975).

ciduca Francesco Carlo figlio di S.M. Francesco I. In quest'ampia raccolta, ordinata alfabeticamente, sono presenti, con brevissima descrizione e indicazione della zona di coltivazione, cinque Refoschi: Refosco, Refoscone, Refoschino, Refosco dolce, Refosco bianco. Non compare il Refosco dal peduncolo rosso, ma è probabile che questo si nascondesse sotto la dicitura di Refoschino, nome col quale è ancora noto in qual-

che paese del Friuli. Questo lavoro di catalogazione, e altri che seguirono, costituirono certamente un importante stimolo per rilanciare la viticoltura friulana, sino ad allora indolente nel selezionare le varietà ritenute migliori, ed il Refosco trovò sempre più spazio negli scritti di esperti che lodavano la sua qualità. Nel 1844 lo studioso Giuseppe Domenico Della Bona, nel calendario edito dalla imperial regia

Società agraria di Gorizia, fece una breve sintesi descrittiva delle varietà d'uva coltivate nel Friuli orientale. Fra queste dedica un certo spazio ai Refoschi; compaiono il *Refosc* (vite di prima classe fra le più accreditate per vino dolce, coltivata in tutte le comuni), il *Refoscut a picol ross* e il *Refoscut a picol vert*. Si parla di *Refoscut*, non di *Refosc*, ma quantomeno è evidenziata l'esistenza di una varietà con peduncolo del grappolo dal diverso colore.

Successivamente, nell'ambito della "Mostra d'uve e d'altri prodotti agrari" tenutasi a Udine nel 1863 emerge, espresso in friulano, il nome Refosco dal peduncolo rosso. Nel rapporto compilato dalla Commissione di assaggio si legge: *"...si presentarono i saggi del Rifosc. Ne vennero offerti 40 saggi; 38 di nero e due di bianco. Trascurando il bianco, il Rifosc presenta tre varietà ben distinte:*

*il rifosc dal pecòl ros  
il rifosc dal pecòl vert  
il rifosc gruess o rifoscon..."*

Negli anni seguenti la varietà Refosco dal peduncolo rosso venne menzionata con sempre maggior frequenza, perché ritenuta la più pregevole tra i vitigni indigeni a bacca nera.

### **Le malattie parassitarie e gli invasori d'Oltralpe**

Vittima dell'oidio, della peronospora ed in particolare della fillossera, ampelopatie che a partire dalla metà dell'Ottocento decimarono i vitigni presenti nel panorama ampelografico friulano, il Refosco dovette fare i conti anche con l'invasione dei francesi

☞ Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, ecc. L'emergente attività vivaistica, conseguenza della fillossera, propose subito i vitigni francesi, anche su diversi portinnesti onde renderli adatti ai diversi terreni della nostra regione.

Negli anni Sessanta e Settanta del Novecento il Refosco perse buona parte dell'aura che l'aveva circondato nei secoli precedenti e quasi sparì dal panorama enologico. Se le malattie crittogamiche operarono una selezione delle varietà coltivate, una vera e propria pulizia fu voluta da quanti, come Italo Cosmo, direttore dal 1946 della Stazione agraria sperimentale di Viticoltura e Enologia di Conegliano, ritennero che anche il Refosco dal peduncolo rosso, poco produttivo, tardivo nell'iniziare a fruttificare e sensibile agli antiperonosporici rameici, fosse indegno d'attenzione. Per i più duttili vitigni bordolesi e borgognoni la strada era in discesa!

### **Il Refosco nostrano il più coltivato**

Ma quali Refoschi erano coltivati nei secoli scorsi?  
Diversi furono gli elenchi di

varietà di Refosco compilati da studiosi anche autorevoli, ma è difficile dire se quei vitigni corrispondessero ad altrettante distinte varietà. Gli errori non mancarono, considerando che, in passato, non si disponeva delle attuali sofisticate tecniche ampelografiche. L'opinione degli esperti è comunque che il Refosco più diffuso in passato fosse il Refosco nostrano.

### **Le varietà di Refosco oggi**

Le indagini molecolari effettuate hanno permesso di individuare alcuni diversi profili di Refosco che rappresentano distinte varietà:

- Il Refosco dal peduncolo rosso. A tal varietà appartiene anche il *Refoschin* di Povoletto (a nord est di Udine) e il "Refosco degli uccelli" proveniente da Ramandolo. Se confrontassimo l'aspetto morfologico della savoiarda Mondeuse con il Refosco dal peduncolo rosso concluderemmo che si tratta di vitigni diversi. In realtà le analisi molecolari hanno evidenziato una vicinanza genetica più elevata che tra il Refosco in questione e tutte gli altri Refoschi. Da sottolineare anche



Publicità nella rivista *Il Vino* n. 1, marzo 1974.

un altro rapporto di parentela, sebbene non diretto, cioè padre-figlio, con il Primitivo, il Pinot, anch'esso francese, il Terrano, la Corvina veronese, uno dei vitigni impiegati per produrre il vino Amarone della Valpolicella, ed il Piculit Neri.

- Il Refosco nostrano, noto anche come "di Faedis" o "di Torreano". È più produttivo rispetto a quello dal peduncolo rosso ed è coltivato per il 90% nella pedemontana orientale tra Tarcento e Torreano. La sua sopravvivenza si deve ai viticoltori di queste zone che lo reimpiantarono, dopo il flagello delle malattie parassitarie del XIX secolo, senza cedere alle



Foglia di *Refoscon*.



lusinghe modaiole di enologi e vivaisti che davano più spazio ai vitigni francesi.

Secondo studi recenti si identifica con il Refosco nostrano anche il Refosco Ronchis così chiamato in quanto era diffuso nella parte occidentale del Friuli, in particolare in località Ronchis (*Runcjis*) in comune di Cavasso Nuovo, in provincia di Pordenone.

- Il Refoscone, a lungo confuso con il Refosco di Faedis o Refosco nostrano, è in realtà una varietà distinta da questa (Carlo Petrussi, inf. pers., 2010) e diffuso, soprattutto in passato, nel Cividalese.
- Il Refosco gentile è chiamato anche Refosco di Rauscedo. Nel 1930, nell'Annuario del Consorzio per la Viticoltura di Udine, il Poggi scriveva che questo vitigno era diffuso sia nei dintorni di Spilimbergo che di San Vito al Tagliamento. Ancor oggi, seppure in coltivazioni isolate, è presente a San Vito al Tagliamento, Valvasone e San Giorgio della Richinvelda.
- Il Refosco d'Istria che dà il celebre vino Terrano del Carso triestino.
- Il Refosco Guarnieri, di provenienza veneta, si identifica con la Trevisana nera, varietà ancora coltivata nella zona di Feltre in provincia di Belluno (Manna Crespan, inf. pers., 2010).

### Il Refosco nelle Grave

Nel 2008 il Refosco dal Peduncolo rosso occupava una superficie di circa 543 ettari, distribuiti in tutte le aree Doc della Regione ad esclusione del Collio.

La Doc Friuli Grave ne possiede la maggior estensione (234,4 ha) e offre una varietà di ambienti ai quali appartengono vini Refoschi dal profilo diverso. L'area comprende l'Alta pianura friulana (suddivisa dal corso del fiume Tagliamento) fino alle pendici delle Prealpi, le colline moreniche da Ragogna a Tricesimo e, sotto la linea delle risorgive, parte della Bassa.

Nei terreni dell'Alta pianura la contenuta fertilità fa sì che il Refosco abbia una produzione naturalmente scarsa e, nelle annate meno assolate, la maturità del frutto stenta a compiersi, a detrimento del contenuto in zuccheri e polifenoli. Se invece l'uva è gratificata dal calore di fine estate non è impossibile trovare vini dalla personalità spiccata. La parte meridionale dell'Alta pianura, grazie a condizioni di clima e suolo lievemente più favorevoli (per piovosità, percentuale di argilla nel terreno, somma termica), consente di ottenere vini dal colore più carico. Spostandoci verso sud, al di sotto della linea delle risorgive che separa l'Alta dalla Bassa pianura friulana, il terreno cambia e si fa via via più fertile ed umido. In queste condizioni il Refosco dal peduncolo rosso mostra tutta la sua vigoria e può ritardare la maturazione del frutto. Alcune pratiche agronomiche, come il un numero adeguato di piante per ettaro, un miglior drenaggio del suolo, l'inerbimento, l'uso di un adatto portainnesto e una oculata gestione dell'apparato fogliare possono migliorare l'equilibrio vegetativo e anticipare la maturità dei grappoli.

### Sui colli di levante

I Colli Orientali del Friuli rappresentano la seconda area per ettari coltivati (162,1 ha) a Refosco dal peduncolo rosso e l'unica, tra le denominazioni, che lo ospiti in collina. Si tratta di una fascia di colline intercalate da aree pianeggianti che si origina a nord-ovest di Tarcento e s'allunga verso Cividale e Prepotto per poi proseguire verso sud-ovest e comprendere le alture di Rocca Bernarda, Rosazzo, S. Giovanni al Natisone e quelle che da Manzano arrivano a Buttrio. Data l'ampiezza della zona le caratteristiche pedoclimatiche sono abbastanza diverse. La fascia pedemontana, da Magnano in Riviera a Cividale, è rappresentata sia da colline volte alla pianura, ove il sottosuolo è formato da strati di arenaria e marna o più raramente da terreni argillosi o conglomeratici, sia da ampie valli pianeggianti caratterizzate da materiale grossolano che previene nefasti ristagni d'acqua. L'abbondanza di precipitazioni e la modesta somma termica di questa porzione dei Colli Orientali non favoriscono, nelle annate più fresche, la maturazione del Refosco che è varietà tardiva e vuole calore sino all'autunno per raggiungere un buon equilibrio tra acidi e zuccheri. A sud sud-ovest di Cividale del Friuli le colline sono meno ripide e risultano formate da depositi più sottili. Le parti basse dei versanti, formate dai materiali provenienti dalle pendici retrostanti, accolgono favorevolmente l'allevamento della vite e, nelle aree di fondovalle meglio esposte e con un minimo di pendenza, la

coltivazione assume carattere intensivo. Le alture verso Rosazzo, Buttrio, Manzano e San Giovanni al Natisone hanno una gentilezza ancor maggiore, sono costituite prevalentemente da marne ricche di carbonati, alternate ad arenarie. Qui la diffusa monocoltura è interrotta da alcune macchie di bosco ove l'eccessiva pendenza e l'esposizione si rivelano poco favorevoli alla coltivazione della vite. Il clima di queste zone è più mite e meno piovoso rispetto all'area pedemontana, ma sono soprattutto l'afflusso di correnti calde provenienti dal mare, nonché la protezione creata dai rilievi, a creare microclimi particolari e diversi.

I grappoli di Refosco allora godono del calore che li matura arricchendoli di colore, aromi e sapore. L'umidità contenuta grazie alla brezza marina riduce lo sviluppo di ampelopatie, come la peronospora, alle quali tale varietà è piuttosto sensibile. I vini sono dotati di struttura spesso importante e grado alcolico elevato. Protrarre la raccolta dell'uva oltre la maturità fenologica può privare il Refosco di quell'eleganza fatta di sfumature che gratificano l'assaggio.

### Nelle Basse

La Bassa pianura friulana comprende le denominazioni "Friuli Aquileia", "Friuli Annia" (dal nome della strada costruita dai Romani nel 131 a.C.) e "Friuli Latisana". L'area della Doc Friuli Aquileia è la terza in termini di superficie investita a Refosco dal peduncolo rosso (84,3 ha), dopo le Grave e i Colli Orientali. È compresa tra l'alta pianura del

Torre e la zona che si estende oltre la fascia delle risorgive fino ad Aquileia. La viticoltura di questa parte di regione è probabilmente la più antica. Già durante l'Impero Romano, da quest'ansa di Adriatico, i vini prendevano la via del mare per raggiungere tutte le località che si affacciavano sul Mediterraneo. Da Trivignano Udinese sino ad Aquileia il Refosco dal peduncolo rosso giace sui suoli più vocati. Qui il fiume ha depositato materiale argilloso limoso su un substrato di ghiaia e, mano a mano che da nord si scende verso la laguna di Grado, aumenta la percentuale di argilla. Argilla e limo rendono il terreno particolarmente fertile ed il Refosco reagisce con la sua naturale vigoria se non viene domato attraverso forme di allevamento e numero di piante per ettaro che limitino tanta esuberanza. Questi interventi, insieme all'umidità contenuta e alla ventilazione data dalla brezza marina, consegnano uve dai livelli qualitativi assolutamente soddisfacenti.

Qui i migliori Refoschi hanno impeccabile equilibrio e sono dotati di quegli elementi come struttura e acidità, ma anche sapidità e tannino, che gli permettono di ben invecchiare nel tempo.

L'area della Doc Friuli Annia è delimitata a sud dalla laguna di Marano, e rimane compresa tra i paesi di Torviscosa, Bagnaria Arsa, Castions di Strada e Muzzana del Turignano. Ospita poco meno di 6 ettari di Refosco in terreni argillosi che esprimono vini con un gradevole equilibrio fra frutto acidità, nonché una sapidità che testimonia la vicinanza del mare.



Grappoli di *Refosco*.

L'area che da Varmo e Rivignano, a nord di Latisana, si allunga sino alla cittadina balneare di Lignano Sabbiadoro forma la Doc Latisana. Qui i migliori vini Refosco appartengono a due zone: la prima comprende la fascia di terra da Varmo a Pertegada, lungo la sponda sinistra del Tagliamento, con terreni prevalentemente sabbiosi e una percentuale variabile di argilla; la seconda, che si trova a nord-est di Latisana, tra Muzzana del Turignano e Prececnico, passando per Palazzolo dello Stella, ha suoli più ricchi di argilla. Nella prima zona i Refoschi sono caratterizzati da una sensazione morbida appena contrastata da un tannino lieve; nella seconda zona il vino è struttu-



rato e tannico, con una punta di sapidità per aver ben assimilato i sali minerali del terreno.

### **Nella pianura dell'Isonzo**

L'area della denominazione Friuli Isonzo (35 ha di Refosco), in provincia di Gorizia, si trova completamente in pianura. Il fiume divide il comprensorio in due parti. Sulla destra orografica si ha l'alta pianura i cui terreni sono di colore rosso, poco calcarei, ricchi di argille nobili e ghiaie, ove si ha un'abbondante produzione di vini bianchi e rossi, soprattutto da vitigni internazionali, in particolare Merlot. Sulla sinistra orografica si ha un lembo di terra che va da Gorizia a San Canzian d'Isonzo, con terreni bianchi di ghiaia, molto calcarei e ben drenanti. La zona settentrionale, ai limiti con il Collio friulano, è mediamente più piovosa, poiché i flussi umidi provenienti dalla costa, quando incontrano i rilievi montuosi, danno origine a precipitazioni copiose.

Questa zona alluvionale, simile a quella delle Grave, è capace di produrre vini Refosco di spiccata personalità, da seguire per verificarne la tenuta nel tempo e, soprattutto, le capacità evolutive.

### **Nel Lison**

La zona denominata Lison-Pramaggiore (3,9 ha di Refosco), rientra solo parzialmente nella nostra Regione essendo in parte preponderante compresa nella finitima Regione Veneto. Si può ritenere che essa sia la continuazione delle nostre Grave di destra Tagliamento in quanto l'ambiente pedoclimatico è pressoché uguale. Nella parte bassa

del corso tilaventino si trovano i terreni più produttivi: sono argillosi, scarsamente calcarei e con elevata disponibilità d'acqua. Talora questa è eccessiva e allora gli appezzamenti devono essere dotati di scoline per favorirne lo sgrondo. L'apparato radicale può risultare ostacolato nella sua esplorazione in profondità e risentire di asfissia a causa del limitato franco di coltivazione, senza contare che l'assorbimento dei sali minerali può essere almeno parzialmente compromesso. La fertilità e l'umidità del suolo, se da una parte favoriscono la vigoria del Refosco, dall'altra ritardano la sua maturazione. Si rendono quindi necessarie delle scelte di tecnica agronomica per favorire l'equilibrio vegeto-produttivo: si potranno allora ottenere vini dall'accattivante color rubino con bagliori violacei in gioventù, dotati di tannini e freschezza, cui si contrappongono piccoli frutti rossi in un sottofondo di note erbacee.

### **Sul Carso**

Il Carso, quello tra le province di Gorizia e Trieste, è luogo arido di sassi bianco-grigi e terra rossa ricca di ferro. Ogni metro quadrato è sottratto a una natura avara e, anche se le produzioni vitivinicole del Carso si identificano maggiormente con vitigni come il Terrano, la Malvasia e la Vitovska, in pochi ettari a denominazione d'origine (2,8 ha, dato 2008) viene coltivato il Refosco dal peduncolo rosso.

### **Che cosa dicono le statistiche**

Dal confronto tra gli ettari denunciati a Refosco dal pedun-

colo rosso nel 1983 e nel 2008, nell'ambito delle denominazioni d'origine, emerge un incremento del 26,3% (da 430 a 543 ettari). Il dato positivo appartiene nella sua quasi totalità ai Colli Orientali del Friuli che hanno registrato un 114,2% in più, passando dai 75,7 ha del 1983 ai 162,1 ha del 2008. Minimo l'aumento nell'agro aquileiese (+7,5%), mentre nelle Grave e nel territorio della denominazione Friuli Latisana si è avuta una flessione rispettivamente del 7,3% e del 36,8%. Nel 1983 il Refosco dal peduncolo rosso non compare nelle statistiche riferite alla denominazione Friuli Isonzo, per cui un confronto non risulta possibile se non considerando un arco temporale più ristretto. Gli ettari messi a dimora sino al 2008 hanno via via evidenziato un incremento, seppur contenuto, sino a raggiungere gli attuali 35 ha vitati. Le denominazioni Annia, Lison-Pramaggiore e Carso sono ancor oggi piccole realtà che non hanno fatto registrare variazioni di rilievo.

Nelle statistiche del 2008 fa la sua comparsa il Refosco nostrano, annoverato tra i vini dei Colli Orientali del Friuli. Tale varietà nel 2006 ha ricevuto il riconoscimento ufficiale con iscrizione al Registro nazionale delle varietà. Poco meno di 3 sono gli ettari denunciati a denominazione d'origine che sommati a quelli a IGT (indicazione geografica tipica) e Vdt (vino da tavola) superano i 20 ettari vitati. Nel 2008 sono stati prodotti 33.996 ettolitri vale a dire 4.532.800 bottiglie di Refosco dal peduncolo rosso Doc. Il primato



Refosco nostrano, detto anche “di Faedis” o “di Torreano”.

☞ della produzione spetta alla Doc Grave con 16.776,2 hl, seguito dalla Doc Colli Orientali con 7.752,4 hl, quindi Aquileia con 5.450,7 hl, Friuli Isonzo, Friuli Latisana 1.053,9 hl, Lison-Pramaggiore 282,5 hl, Friuli Annia 251,4 hl ed infine la Doc Carso con 135,4 hl.

### Conclusione

La storia e la geografia del Refosco sono un riferimento prezioso per valorizzarlo anche oltre i confini regionali. Il rispetto di questo patrimonio culturale equivale a non tradire la vocazione del territorio inseguendo e subendo le mode dettate dal mercato globale. Il Refosco è

vino di classe dal sapore antico che profuma della terra che lo ha fatto nascere. Perderebbe in originalità e specificità se si cercasse di esasperarne la muscolatura e, qualora fosse impiegato il “legno” quale strumento per la vinificazione e/o la maturazione, questo dovrebbe essere gestito con sapienza onde evitare che gli aromi del contenitore possano corrompere quelli del vino e che i tannini del legno s’impongano su quelli dell’uva creando sechezza e ostacolo allo sviluppo del sapore.

Il mercato del vino è saturo di prodotti con sensazioni gusto olfattive legate prevalentemente alla frutta, del tutto inadeguate a mettersi a servizio del cibo, per non dire che fanno letteralmente a pugni con quanto c’è nel piatto; le invadenti note vanigliate e tostate legate al legno sono troppo lontane dalla nostra cultura per concepire un Refosco friulano asservito al gusto internazionale. La California ai Californiani, il Refosco ai Furlani!



### Si ringraziano per la gentile collaborazione:

dott.ssa Manna Crespan del Centro di Ricerca per la Viticoltura di Susegana (TV), dott.ssa Flavia Di Gaspero dell’azienda Di Gaspero Flavia e Umberto di Faedis, prof. Gianfranco Ellero, dott.ssa Chiara Maran della Biblioteca ERSA “Luigi Chiozza” di Scodovacca, prof. Carlo Petrusi, dott. Paolo Rodolico dell’Ufficio Agricoltura della CCIAA di Udine, dott.ssa Isabella Sgoifo della Biblioteca pubblica del Seminario teologico centrale di Gorizia.

### Bibliografia

COSTANTINI ENOS, *Rût furlan - Il Refosco, un vino friulano senza compromessi*, in CARLET ANNA RITA, CHENDI GIANPAOLO, MICEU ADRIANA (a cura di), *Scodovacca la sua storia la sua gente...*, Circolo Ricreativo e Culturale “il Germoglio”, Edizioni Vino della Pace, Cormòns, 2005.

COSTANTINI ENOS, MATTALONI CLAUDIO, PETRUSSI CARLO, *La vite nella storia e nella cultura del Friuli*, Forum, Udine, 2007.

DEL ZAN FRANCESCO (a cura di), *Dei Refoschi*, Atti del Convegno organizzato dall’ERSA a Villa Manin di Passariano (UD) il 19 giugno 2004, ERSA, Gorizia, 2005.

ERMACORA CHINO, *Il vino nella storia e nella vita del popolo friulano*, Atti dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino, vol. IV, Siena, 1952. Ristampato in *Avanti cul brun!* del 1953.

GANI MARCO, *Dei Refoschi. Il vino autoctono friulano*, Notiziario ERSA, n. 2-3, 2004.

PANJEK GIOVANNI, *La vite e il vino nell’economia friulana: un rinnovamento frenato (Secoli XVII-XIX)*, Giappichelli Editore, Torino, 1992.

POGGI GUIDO, *Annuario 1927-1930*, Consorzio per la Viticoltura, Udine, 1930.

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

*Refosco di Faedis*, Associazione volontaria Produttori Refosco di Faedis, 2006.





Andrea GIUBILATO

# Fantastico radicchio

Tesoro gastronomico e opera d'arte con tanti autori, tutti anonimi

**T**nte una  
o un giro in  
o, al lati della  
i una vigna,  
so, al limitare  
una discarica,  
fiore azzur-  
dicchio. Si  
tà, di un'in-  
fiorescenza, cioè un insieme di  
fiorellini piccoli piccoli riuniti a  
formare un capolino; come nelle  
margherite, nelle pratoline, nella  
*tale* dei Furlani o *fratòcio* dei  
Trevisani, tutte specie che appar-  
tengono alla medesima famiglia  
botanica delle Composite. Persi i  
fiori la pianta non dice più nulla  
e passa inosservata ai più. Solo  
a primavera c'è qualche "ultimo

dei Moicani" che ne raccoglie le  
foglie basali per portare in tavola  
i sapori della nuova stagione.  
Eppure eppure, da quella pianta  
trascurata dai più, persino  
antipatica al tatto che la sente  
ruvida, legnosa e tigliosa, il con-  
tadino trevisano, senza laboratori  
ed esperti genetisti  
alle spalle, senza  
oneri per l'am-  
ministrazione,  
senza deposi-  
tare il brevetto  
e chiedere il  
*Copyright*, mosso  
senz'altro dal  
bisogno, ma anche  
da un grande senso  
estetico, ha saputo crea-

re uno splendido cigno a partire  
dal brutto anatroccolo. Le varietà  
venete di radicchio sono, prima  
che una delizia del palato, un  
piacere della vi-  
sta, una



una grande opera d'arte pittorica che poteva nascere solo nella terra che fu del Tiziano, del Giorgione e del Canaletto.

A questa grande opera dell'ingegno umano, chiamiamolo pure "veneto", ch  un po' di orgoglio di campanile non guasta, appartengono variet  a cespo solitamente chiuso, tondo o allungato, formato da delicate foglie embricate, talora lanceolate e intrecciantesi verso l'alto; in un caso il prodotto   venduto col cespo aperto come una rosa che, cos , esprime al massimo la sua sfolgorante bellezza.

I colori vanno dal bianco pi  puro al giallo intenso, per passare al rosso di diverse sfumature, spesso assai vivo e talora variegato da un verde soffuso. I sapori dipendono dalla variet , dalla selezione all'interno della variet , dall'annata, dal terreno e dall'agricoltore; le sensazioni gustative, ammaliate dal brio della croccantezza e dalla succosit , si muovono, in piacevole contrasto, dal dolce all'amaro.

I *gourmet*, ma anche i semplici lettori che vanno a fare la spesa, conoscono senz'altro i nomi dei radicchi veneti: Treviso, Castelfranco, Verona, Chioggia... Questi nomi, evidentemente, non sono sorti a caso ed esprimono le localit  dove una variet    nata. L'ambiente pedoclimatico ci ha messo lo zampino, questo   pacifico, ma il merito indiscusso va alla capacit , alla intraprendenza e alla intelligenza di tanti agricoltori veneti, rimasti per lo pi  "oscuri", cio  ignoti alle cronache e agli storici.

Essi hanno saputo trasformare la "vocazione" del territorio (ter-

mine ormai inusuale: oggi si fa tutto dappertutto) in delizie per il palato e in denaro per le loro famiglie.

I terreni di coltivazione vanno dalla fascia mediana tra alta e bassa pianura alle aree di sorgiva, dai dossi sabbiosi dell'Adige e della Brenta alle sabbie di foce degli stessi fiumi. Il radicchio   un ortaggio che, per mostrare tutte le sue qualit  intrinseche e estrinseche, abbisogna di temperature fredde, ma si trova ugualmente bene nei rigori invernali dell'alta pianura come nel pi  mite clima litoraneo dell'Alto Adriatico.

Ci accingiamo ora ad un breve viaggio attraverso i luoghi e le persone che nelle campagne venete, nel silenzio del tempo, hanno domesticato/selezionato la cicoria selvatica dandole le meravigliose forme del radicchio.

### All'inizio fu il Treviso tardivo

Dove sia nato ognuno lo dice, chi lo abbia "inventato" nessun lo sa. Il Rosso di Treviso tardivo, padre legittimo di una splendida figliolanza (da esso derivano tutti gli altri radicchi veneti) ha origini tanto recenti (l'Ottocento) quanto misteriose.

Impossibile dire quando sia avvenuta la domesticazione dalla cicoria selvatica; sappiamo che il Radicchio di Treviso ha iniziato ad avere una importanza commerciale, sviluppando di conseguenza un interesse tecnico con varie pubblicazioni, verso la fine dell'Ottocento. L'inaugurazione della prima mostra, avvenuta sotto la loggia del Palazzo dei Trecento a Treviso,   del 20 dicembre del 1900.



Il Radicchio tardivo di Treviso si presenta con un cespo a foglie lanceolate con un lembo fogliare rosso vivo, in contrasto con il bianco puro della nervatura principale.

La probabile zona geografica dove   avvenuta la scintilla, si trova a sud del fiume Sile, a circa 4 km da Treviso nel paese di Dosson. Siamo tra alta e bassa pianura, dove si incontrano terreni sciolti e terreni argillosi e dove si formano numerosi fiumi di risorgiva.

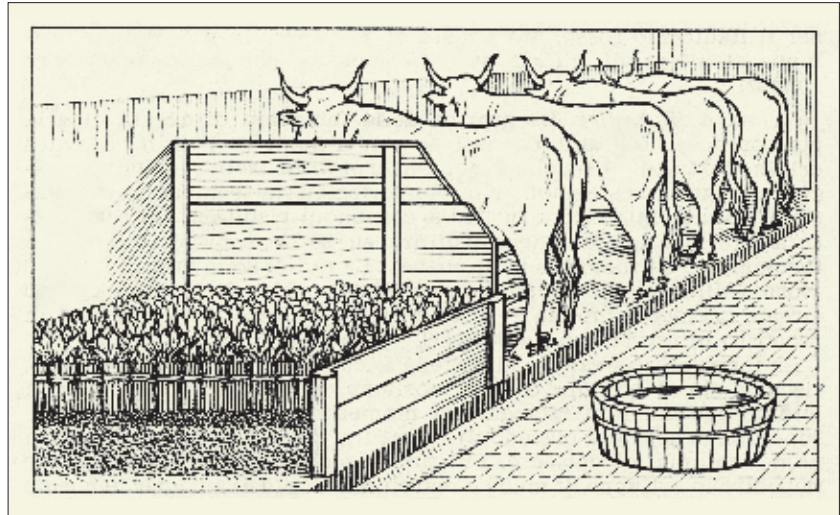
In questa area rurale circolano ancora parecchie storie circa l'origine del radicchio che sarebbe diventato famoso e, tra i produttori, si vantano primogeniture sulle persone artefici del processo selettivo. Si narra la favola degli uccelli che avrebbero portato le sementi come dono ai poveri agricoltori di Dosson, mentre pochi sembrano credere alla leggenda sostenuta dall'ex parroco, che fa risalire la semente alle guerre napoleoniche (un reduce di ritorno dal Belgio, non si sa come, avrebbe por-



tato con sè un pugno di questi meravigliosi semi). Si intrecciano anche le vicende famigliari; ad esempio i De Pieri (il contadino Antonio De Pieri detto *Fascio*, di Dosson, è il vincitore della prima mostra) avevano un tesoro da difendere: si racconta che in occasione dell'incendio della casa di famiglia avvenuta nel 1889, la vecchia nonna non voleva saperne di mettersi in salvo se non con il sacchetto di semente che gelosamente stringeva e proteggeva dal fuoco.

Secondo un'altra testimonianza, di incantevole semplicità, tutto ebbe inizio quando, in un freddo inverno, un contadino portò alle vacche un fascio di erbe che non erano state distrutte dal gelo; fra queste, con relativa radice, c'era della cicoria. Ammucchiò le erbe in un angolo della stalla e lì le dimenticò. Quale non fu il suo stupore quando si accorse che dal colletto di quelle erbe ormai avvizzite erano germogliate delle foglie fresche e colorate: il radicchio.

Questo racconto, che non ci sembra del tutto inverosimile, ci dà lo spunto per descrivere la particolare tecnica di forzatura con la quale viene prodotto il Radicchio di Treviso tardivo. Fino a trenta anni fa, nei mesi invernali, il radicchio era estirpato in campo con la radice e quindi, raccolto in mazzi, portato in stalla dove veniva accolto da un letto caldo formato da letame fresco coperto da terriccio. In capo a una ventina di giorni, dopo varie bagnature che avevano lo scopo di prevenirne la disidratazione, dal colletto della radice si sviluppa-



La forzatura tradizionale del Radicchio di Treviso come viene presentata dal *Manuale dell'Agronomo*, REDA, Roma, nell'edizione del 1968. La didascalia recita: "Nelle stalle, lungo le pareti, viene steso uno strato di letame (cm 20-25), ricoperto da terra fine (cm 25-30), nella quale sono posti, uniti e stretti fra loro, i mazzi di radicchi interrati fino al colletto; il sistema fa assumere alle piante il tipico colore rosso paonazzo ed esalta i pregi del sapore e della carnosità". Oggi tale sistema non è proponibile perché ci sono le ASL, perché non ci sono più le stalle familiari, perché è molto laborioso, perché qualche consumatore potrebbe rimanere sconvolto. Eppure eppure, sono stati i consumatori, soprattutto veneziani, palati fini e adusi alla bellezza dell'arte, che nell'Ottocento hanno sdoganato questa coltura portandola nell'empireo delle prelibatezze.

vano nuove foglie, stimolate in ciò dal caldo del letame e dalle sostanze nutritive immagazzinate dalla radice stessa. Queste, una volta ripulite per bene dalle parti secche e marce, avrebbero dato il prodotto commerciale.

Da una nota dell'Ispettorato

agrario relativa alla mostra avvenuta nel 1968 a Treviso sappiamo che, su 40 aziende, 34 praticano la forzatura in stalla, mentre 6 applicano una pratica nuova: la forzatura in acqua. Questa è oggi l'unica tecnica usata: il radicchio viene posto in vasche con acqua corrente proveniente dalla falda profonda (l'acqua che risale nella risorgiva e che dà origine al Sile) con temperature comprese tra i 12 e i 15 gradi centigradi. Le radici, immerse per alcuni centimetri in acqua, in capo a circa dieci-quindici giorni sviluppano le rosse foglie nuove.

I cespi vengono puliti, in ger-





La preparazione del Radicchio tardivo di Treviso in un'azienda della Bassa Friulana. Il radicchio, estirpato manualmente, viene raccolto in cassette e queste poste in acqua corrente risultiva (a). Qui, grazie alle sostanze contenute nel fittone radicale e alla temperatura dell'acqua che è superiore a quella ambiente, si forma, all'interno delle foglie, la parte che verrà commercializzata (*al fâs cressi il bar ch'al va vendût*). Il radicchio deve poi essere reso presentabile, quindi "toelettato", cioè liberato dalle foglie esterne e lavato. Le cassette vengono messe sul tavolo di lavoro (b) dove si procede alle operazioni di pulizia (c, d) che si svolgono nelle fredde e brumose mattine invernali (e). I cespi (*bars*) sono lavati in acqua corrente risultiva (f, g).



↳ go si dice "toelettati", e immessi sul mercato.

Questa produzione, all'interno di un territorio ben definito, ha il riconoscimento dell'identificazione geografica protetta come "Radicchio rosso di Treviso tardivo IGP".

### **Storia de noantri**

Non sapremo mai chi ha messo a punto i tanti ortaggi che, belli a vedersi e buoni a mangiarsi, rendono gaie le nostre mense. Si è trattato di un lavoro collettivo, talora durato secoli, tal'altra solo qualche generazione. La selezione aveva, ovviamente, soprattutto obiettivi pratici e, tra questi, uno dei principali è sempre stato quello di "accontentare" gli abitanti delle grandi città, spesso borghesi che potevano permettersi di spendere per prodotti di qualità. Insomma gli ortolani, oltre che zappaterra, erano anche genetisti e per fare genetica, sia chiaro, ci vuole cervello. Solo in tempi recentissimi il miglioramento genetico è



caduto nelle mani di grosse ditte sementiere (chiamatele pure “multinazionali”, non è un’offesa) le quali fanno, legittimamente, i loro interessi.

Il Radicchio di Treviso non fa eccezione: è il risultato di un lavoro selettivo, probabilmente abbastanza rapido, compiuto da oscuri coltivatori della Marca. Nel suo caso vi è però un motivo di stupore perché, essendo salito solo recentemente agli onori delle cronache orticole, dovrebbe avere qualche documento che ne testimoni la paternità e la data di nascita precisa.

La paternità, invece, rimane ignota e per la data di nascita, incerta, abbiamo solo una fonte che ne attesta, nel 1870, l’uscita dall’infanzia, cioè la già avvenuta diffusione. Neppure un ricercatore appassionato e caparbio come Camillo Pavan è riuscito a trovare documenti precedenti un’inchiesta ministeriale condotta nell’anno appena citato sull’agricoltura nel Distretto di Treviso. In essa si può leggere: “Ciò che forma una buona speculazione sono gli erbaggi coltivati negli orti *suburbani*; la qualità è così distinta che se ne fa ricerca anche fuori dalla Provincia, approfittando della facile comunicazione ferroviaria. Nella stagione invernale specialmente si fa un importante commercio di *radicchio rosso*, il quale ha già acquistato buona rinomanza in tutta Italia per la sua bellezza (che somiglia a un fiore) e pel suo gusto...” (Pavan 1992, 25). Complice la ferrovia, quindi, anche perché “avvicinò”, a partire dal 1851 il mercato di Venezia, sbocco tradizionale delle produ-



Radicchio di Castelfranco.

zioni agricole venete.

Una precedente attestazione, ricavata da *L’Agricologo Almanacco per 1862* edito in Treviso, non può provare la coltivazione di uno specifico tipo di radicchio perché riscontrabile anche in pubblicazioni lontane dalla Marca. Fra le indicazioni relative ai lavori negli orti nel mese di dicembre il suddetto *Almanacco* riporta: “s’imbiancano nella terra coperta di foglie secche i radichi bianchi e rossi...”. Orbene, la medesima frase, assolutamente identica, appare nel *Calendario per l’Anno comune 1858 pubblicato per cura della imp. reg. Società agraria di Gorizia*. Con ogni probabilità si trattava, perciò, di un *Calendario rustico* di valore generale riportato in diverse pubblicazioni.

Vi è da dire che la pratica dell’imbianchimento è nota da parecchio tempo e, in Italia, è documentata a partire dal Sei-

cento, e che fosse adottata anche nella Marca ci pare logico.

Quanto alla forzatura caratteristica del Radicchio di Treviso abbiamo delle notizie, seppur non approfondite, nel 1879 (Inchiesta Jacini); da queste pare di capire che le procedure fossero ancora allo stato embrionale. Nel 1904 appare il primo lavoro dedicato interamente al nostro ortaggio: in quell’anno Antonio Guselotto, della Cattedra ambulante di Agricoltura di Treviso, diede alle stampe l’opuscolo *Della cicoria trevigiana* (Pavan 1992, 139 e segg.), all’epoca solido punto di riferimento tecnico e ora altrettanto solido punto di riferimento storico.

### **Radicchio di Castelfranco**

È l’unica tipologia ottenuta da un probabile incrocio, non è chiaro se voluto o spontaneo, tra il Treviso tardivo e l’indivia scarola. Questa operazione seguita

dagli agricoltori della zona di Castelfranco Veneto sembra sia avvenuta verso fine Ottocento: la prima mostra del Castelfranco è del 1914.

I terreni originari di coltivazione sono sciolti, a volte ciottolosi, tipici dell'alta pianura.

È il radicchio più delicato tra i radicchi e, dal punto di vista organolettico, è un bell'incontro tra il dolce della scarola e l'amarognolo del Treviso. Viene forzato in parte come per il Treviso tardivo ed è l'unico ad essere commercializzato con il cespo aperto; le foglie, croccanti, sono dense di colori: su una base giallognola si stagliano screziature con varie tonalità di rosso. Anche questo radicchio è tutelato dal marchio IGP.

### Radicchio Veronese

Sembra derivare direttamente dal Treviso tardivo per selezione massale; viene citato la prima volta in un'inchiesta agraria del 1882 come "Cicoria rossa dell'Alto Veronese". È molto resistente al freddo, ha cespo rotondo formato da foglie rosse, leggermente appuntite e di dimensioni medio-piccole.

Negli anni Sessanta del secolo scorso prese il via la coltivazione in forma intensiva nella zona di Cologna Veneta, a cavallo tra le province di Verona, Padova e Vicenza; è un'area di bassa pianura dove il radicchio seguiva nella rotazione tradizionale la patata.

Un tempo si praticava la forzatura semplicemente ammassando i cespi in cumuli sul campo. Ora



Radicchio di Verona.

si pratica la raccolta diretta; spesso viene raccolto a novembre e conservato in celle frigo per la vendita nei mesi invernali. Questa pratica, usata anche per le varietà Chioggia e Treviso

## Da *cichorium* a radicchio

A scanso di confusioni che ci paiono tuttora diffuse, chiariamo subito un aspetto: il radicchio è una cicoria. Tanto che Carlo Linneo (1707 - 1778), il "padre" dell'attuale nomenclatura scientifica di piante e animali, lo chiamò *Cichorium intybus*, mettendo peraltro assieme due dei nomi che gli antichi Romani davano a questa pianta (André 1985, 65, 131). Un terzo nome era *cicirbita alba* e quel *cicirbita* vi dirà pur qualcosa: è stato utilizzato dai botanici per creare il genere *Cicerbita* a cui appartiene quella *Cicerbita alpina*, meglio nota come *radic di mont* o *radic dai menàus*, che tanto va di moda. Da *intybus*, vi parrà strano, ma vi assicuro che è così, deriva *indivia*, ora nome di una pianta (per Linneo *Cichorium endivia*) che ha una storia diversa

rispetto al radicchio, ma è, botanicamente parlando, sua parente stretta, tanto che le due specie possono fecondarsi dando prole fertile. Nelle reminiscenze scolastiche dei lettori troverà senz'altro ricetta il *Capitulare de Villis* di Carlo Magno; ebbene, nel capitolo 70 del medesimo, quello che comincia con *Vogliamo che nell'orto sia coltivata ogni possibile pianta*, sono elencate 73 piante erbacee, fra le quali una, detta *intubas*, è l'*intybus* dei Latini.

Quanto a "radicchio" (friulano *radic*, *ridic*, *ladric*, *lidric*; trevisano *radicio*, *raicio*), parola documentata in italiano nel Quattrocento, deriva, evidentemente, da 'radice' e ciò indica quella parte della pianta che, in passato, era diffusamente utilizzata tanto in cucina che per scopi terapeutici, senza

dimenticare un buon surrogato del caffè. In verità, per chi volesse provare un brivido sensoriale, sono ancora in commercio varietà "da radici" (ad es. la Cicoria di Soncino); la "novità" gastronomica fa tendenza: eccovi una novità che ha alcuni secoli sulle spalle. Per i più audaci: in qualche stato estero si può trovare ancora, in Italia è rarissima, la cicoria da caffè. Non è Illy, ma è gradevole e ha un leggero effetto rinfrescante; si fa nella moka.

Sopra abbiamo citato i nomi usati dagli antichi Romani per indicare il radicchio, ebbene, nessuno dei tre è latino ciò sta a significare che le proprietà terapeutiche della cicoria vennero ap-





precoce, non sottopone i cespi alle naturali brinate e alle gelate di gennaio e febbraio; sappiamo che tali escursioni termiche conferiscono al radicchio una particolare croccantezza e gradevolezza di sapori.

### **Radicchio di Treviso precoce**

Proviene direttamente dal Treviso tardivo scegliendo le piante madri che più precocemente si chiudono verso ottobre-novembre, cioè prima che arrivi il Treviso tardivo. È una selezione recente, iniziata soltanto negli anni Sessanta del secolo scorso: nonostante ciò non ci sono particolari riferimenti o testimonianze relative ai coltivatori che hanno messo a punto questa varietà. Ha una forma allungata,

chiusa; la lamina fogliare è rosso vivo con le nervature, tanto le principali che le secondarie, di un bel bianco.

Un tempo, per facilitarne la chiusura, si stringeva il cespo con un elastico; in seguito sono state selezionate varietà autochiudenti. La zona di coltivazione è la stessa del Treviso tardivo e pure esso è tutelato dal marchio IGP.

### **Radicchio di Chioggia**

È il più diffuso dei radicchi e la sua coltivazione avviene nei terreni più diversi. La forma è la classica palla compatta con lamine fogliari di colore rosso vivo. La prima selezione di questa varietà è avvenuta nel litorale

di Sottomarina (Chioggia), sui terreni sabbiosi dove la Brenta sfocia nell'Adriatico.

Il clima invernale relativamente mite, il rapido riscaldamento e la facile lavorazione dei suoli sabbiosi, la vicinanza a Venezia che ha richiesto per centinaia di anni notevoli quantità di ortaggi sia per rifornire le flotte in navigazione che gli abitanti della città, hanno fatto di questo luogo la culla dell'orticoltura veneta.

A partire dal 1940 un gruppo di intraprendenti orticoltori di Sottomarina comincia a coltivare qualche decina di ettari del Radicchio di Castelfranco, che diventa immediatamente "Variegato di Chioggia".

La selezione procede negli anni scegliendo come piante madri da



rese da altri popoli: tutti i medici di Roma erano di origine greca e dal greco viene il nome *cichorium*, mentre pare che *intybus* sia siriano e *cicerbita* etrusco.

Si sa che il radicchio, oltre alle citate proprietà blandamente lassative (anche sotto forma di "caffè") è tonico, amaro, stomachico, aperitivo, febbrifugo; era impiegato contro le malattie del fegato, contro l'itterizia, lo scorbuto, l'ipocondria, il catarro e l'isteria... (Bonnier vol. 3, 617). Testimonianze di queste virtù curative, sicuramente affievolite, ma non assenti nelle varietà coltivate, si hanno a partire da Plinio il Vecchio, vittima dell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., fino praticamente ai giorni nostri. Gli antichi Romani utilizzavano largamente la pianta spontanea, ma pare accertato che la sua coltivazione fosse

nota e praticata (*Chicorées* 238). La cicoria appare nei versi del poeta Orazio (65 - 8 a.C.): *Me pascunt olive / Me cichorea, levesque malve...* Siccome si accompagna alla malva si potrebbe dedurre che, in questo caso, si possa trattare della forma selvatica.

I documenti sono generalmente parchi di informazioni su questa pianta dall'uso popolare e, dopo le scarse attestazioni medievali, bisogna giungere a Pietro Aretino (1492 - 1556), un toscanaccio trapiantato a Venezia, letterato spregiudicato, per sentir parlare della bontà del radicchio: nel 1537 così scrive ad un amico: *perchè più vale un pugno non di mescolanza domestica, ma di radicchio selvatico unito con un poco di nipitella, che quante lattughe ed indivie fur mai.*

Il veneziano Andrea Calmo (1509 - 1571), attore e commediografo, nelle sue *Lettere* (1547-56) accenna al radicchio per virtù diverse da quelle ali-

mentari: *ve arecordo una bona receta: tolè ogni matina de l'aqua de radichio coto con de l'uva passa drento.*

E. C.

### **Bibliografia**

ANDRÉ 1985 = André Jacques, *Les noms des plantes dans la Rome antique*, Société d'Édition "Les belles lettres", Paris, 1985.

BONNIER = *La grande flore en Couleurs de Gaston Bonnier*, Belin, Paris. Riedizione moderna (1990).

*Chicorées*, in PITRAT MICHEL, FOURY CLAUDE (a cura di), *Histoires de légumes des origines à l'orée du XX<sup>e</sup> siècle*, Institut de la Recherche agronomique, Paris, 2003.





Radicchio di Chioggia.

☞ riprodurre quelle con la lamina fogliare più densa di screziature rosse e con una forma più rotondeggiante.

Per far chiudere il cespo si usa disporre della sabbia vicino alle foglie basali in modo da aiutarle ad embricarsi.

Un ortolano fra tutti si applica pazientemente, anno dopo anno, per far diventare il cespo chiuso e di colore rosso intenso. Nel 1950 entra così nel mercato di Brontolo la selezione “Palla rossa di Chioggia”: il padre dell’opera è Giuseppe Boscolo detto Papo Berlan.

Non è un genetista ricercatore, ma è uno dei tanti agricoltori che, nel silenzio, hanno in passato contribuito alla domesticazione delle specie selvatiche e, in tempi più vicini a noi, alla selezione delle oggi tanto citate varietà locali.

### **Radicchio di Chioggia bianco**

Il meccanismo di selezione è lo stesso dal variegato di Chioggia: scegliendo come piante madri da

riprodurre quelle con minor screziature rosse, si è arrivati ad un radicchio a palla completamente bianco.

È dotato di ottima resistenza al freddo e ha un sapore meno amaro del fratello colorato di rosso, carattere quest’ultimo ereditato dalla indivia scarola. È una selezione avvenuta a Sottomarina di Chioggia verso gli anni Novanta del secolo scorso.



Radicchio di Chioggia bianco.

### **Radicchio di Lùsia**

Lùsia è una cittadina situata a nord-ovest di Rovigo che deve la sua fortuna orticola ai dossi sabbiosi formati dall’Adige quando ancora non era imbrigliato da argini artificiali e poteva vagare liberamente, contribuendo, così, alla formazione della pianura del Basso Veronese e dell’Alto Rodigino.

Partendo dal variegato di Castelfranco gli ortolani di Lùsia, verso gli anni Quaranta del secolo scorso, hanno iniziato a selezionare dei radicchi con intense screziature rosso-gialle, foglie raccolte a palla e sapore gradevole poco amarotico. La nascita di questo radicchio si può ritenere, quindi, contemporanea a quello di Chioggia.

**Tf**

### **Bibliografia**

AA.VV., *Il Radicchio variegato di Castelfranco - Aspetti tecnici ed economici di produzione e conservazione*, Veneto Agricoltura, Legnaro (PD), 2001.

AA.VV., *Il Radicchio Rosso di Chioggia*, Veneto Agricoltura, Legnaro (PD), 2002.

ALFIERO RENATO, *L’orticoltura a Chioggia*, Città di Chioggia, 2005.

MORGANTI PAOLO, NARDO CHIARA, *Il Radicchio rosso di Treviso - La storia, le tradizioni, le ricette*, Morganti editori, Sona (VR), 2004.

PAVAN CAMILLO, *Raici. Storia, realtà e prospettive del Radicchio Rosso di Treviso*, Treviso, 1992.



Andrea GIUBILATO

# Un Veronese in Friuli: il Radicchio Rosso dello Stella



A Rivar nella Bassa Friulana, Andrea Pitton, titolare di un'azienda agricola con indirizzo cerealicolo, mette in testa di cambiare (non solo perché a far non c'è più

inizia nel 2004 a convertire una parte dei terreni alla coltivazione di ortaggi biologici.

Grazie ad un finanziamento regionale, finalizzato all'assistenza tecnica in orticoltura biologica

per sviluppare un progetto di vendita attraverso la catena corta, incontra un tecnico veneto ed inizia la coltivazione, accanto ad una nutrita serie di ortaggi, anche di alcune tipologie di radicchio: il Rosso di Treviso tipo tardivo, il Chioggia e un "tipo" di Rosso di Verona la cui semente è ceduta, non senza trauma da distacco, dallo stesso tecnico.

Questa semente di radicchio tipo Veronese ha una storia particola-

re che proveremo a raccontare. L'area interessata alla coltivazione del radicchio detto "di Verona" comprende vari comuni ubicati tra le province di Padova, Vicenza e Verona, anche se quello più noto per la sua produzione è Cologna Veneta.

Negli anni Ottanta il Radicchio di Verona "originale", avente cespo piccolo, allungato, rosso vivo, ottenuto dopo una forzatura in campo, è stato modificato perché,



Si estirpa un cespo di pianta portaseme selezionato.

↳ a quanto sembra, alcuni produttori di sementi locali avevano mescolato tra le piante madri anche dei cespi di radicchio tipo Chioggia. Dal tipo classico si è così scivolati verso un cespo più grosso con foglie più robuste, e ciò ha comportato uno scadimento delle caratteristiche organolettiche, in particolare della delicatezza dei sapori che contraddistingueva le precedenti selezioni.

Paolo Scapin, orticoltore della provincia di Venezia, aveva però mantenuto una linea di Veronese "tipico", semplicemente acquistandone alcuni cespi sul mercato di Padova e trapiantandoli in pieno campo onde mandarli a seme. Ha, poi, lavorato su questo materiale per ottenere una propria linea di Veronese, sempre all'interno dello standard della varietà, in quanto

richiesto dai negozi di Mestre. Scapin, seppur geloso del suo radicchio, si fa impietosire da un gruppo di giovani orticoltori che, negli anni Ottanta, senza alcuna esperienza, ma con ostinazione e tanta passione, fondano nel Veneziano una cooperativa, denominata Bronte, per la produzione orticola con vendita diretta dei prodotti, compreso il radicchio Veronese.

Mentre nelle zone del futuro Radicchio di Verona IGP (che poi si potrà fregiare del riconoscimento europeo di "Indicazione Geografica Protetta") la selezione prende la via della quantità piuttosto che quella della qualità, nel campo di Scapin e dei soci della Bronte la selezione procede alla "vecchia maniera". La semente così passa di mano e i giovani ci mettono del loro, maturano una buona esperienza e un socio, il sottoscritto, lasciata la cooperativa, dove non si coltiva più il radicchio, inizia a selezionarlo per conto proprio coltivandolo col metodo biologico. Questo ultimo selezionatore è anche il tecnico che incontra Andrea Pitton il quale, a sua volta, si affeziona a questo Veronese.

I fertili terreni di Rivarotta, formati dallo Stella, e stanchi della cerealicoltura intensiva, sono particolarmente generosi nelle produzioni biologiche orticole. Per farla breve: a partire dal gennaio 2009 il tecnico custode, il coltivatore Andrea Pitton validamente coadiuvato dalla moglie Paola, da una cinquantina di piante madri, selezionate secondo i vecchi standard del Radicchio di Verona, ottengono nell'agosto 2009, dopo varie e particolari

cure, la prima semente di Veronese autoprodotta in Friuli.

Le sementi, si sa, lasciano tracce, entrano in contatto con le persone, raccolgono i messaggi trasmessi dal suolo e dal clima, diventando espressione di una storia umana, agricola e pedoclimatica di un determinato luogo rappresentandone caratteri e valori. Nella quasi totalità delle sementi ad uso professionale queste "storie" sono scomparse, tutto è standardizzato, globalizzato e non più "conoscibile" e "riconoscibile". Per mantenere i valori storici e organolettici di queste selezioni locali non rimane altra strada che farle conoscere ai consumatori, rendendoli così partecipi dei processi di selezione, salvaguardia e coltivazione attraverso l'indubbio *appeal* di questi prodotti.

Per finire la storia, ora basta dare un nome al "nuovo" radicchio che, in sintonia con la geografia e la toponomastica, non può che essere "Radicchio Rosso dello Stella".

**Tf**



Cespi di piante madri da cui si otterrà la semente per la prossima annata.



Tarcisio DROSGHIG,  
Maria Luisa ZORATTI

# Due fiori all'occhiello di Gorizia

La Rosa e il Canarino, radicchi dall'artistico equilibrio di colori e sapori



**L**icchi tradizionalmente coltiva nella zona di Gorizia, noti come Rosa di Gorizia e Canarino orozia, hanno un nome... che è tutto un programma! Per rendersene conto basta darli: hanno la forma di una rosa, e, nel primo caso, un colore rosso più o meno acceso, mentre le foglie del secondo sono di colore giallo canarino, con o senza variegature.

Le due varianti di radicchio, il Rosa, detto anche Rosso, e il Canarino, sono entrambi ecotipi di *Cichorium intybus*, derivati dalla paziente e costante selezione operata dai contadini di Gorizia prevalentemente a livello familiare, tant'è vero che il

radicchio viene considerato un vero e proprio patrimonio della famiglia che lo coltiva e lo seleziona, tramandando le sementi di padre in figlio. Per questo motivo i proprietari dei semi li custodiscono gelosamente e sono poco propensi a svelare i segreti legati alla produzione di questo ortaggio.

## Storia

Le origini remote del Radicchio Rosa non sono note, così come non si sa con certezza quando è entrato a far parte dei prodotti orticoli coltivati a Gorizia. In base alle testimonianze orali

Radicchio Rosso detto anche Rosa di Gorizia.

raccolte è emerso che, probabilmente, questo ortaggio è stato importato dal Veneto agli inizi dell'Ottocento, adattando poi le tecniche di coltivazione e produzione al clima, alla tradizione e alle esigenze del mercato locale. Forse i semi sono stati portati a Gorizia da un certo Vida, il quale era sfuggito a un'epidemia di peste scoppiata in Veneto (forse a Venezia?) e aveva nascosto que-



Radicchio Canarino di Gorizia.

sti semi, assieme ad altre cose, in un *vassel*, cioè un carro botte di legno atto a trasportare i liquami organici per la concimazione. La prima citazione scritta sicuramente riferita al Radicchio Rosa di Gorizia risale al 1873 e si trova in un'opera scritta da un funzionario asburgico: "...negli orti di Gorizia... si coltiva la cicoria rossastra che in autunno viene trapiantata nelle stalle dove è esposta al calore degli animali e dello strame ed è molto apprezzata nei mercati..." (von Czoernig, 1873). Nella convinzione che nel corso dei secoli il radicchio di cui si tratta si sia diffuso verso est a partire dal Veneto, considerando che durante il governo austriaco vi furono parecchi scambi tra le diverse regioni dell'impero, pare doveroso citare un radicchio

rosso "...che per qualità non ha nulla da invidiare a quello Goriziano", coltivato a Maribor, nella Stiria slovena (*Gospodarska*, 1970, I, 227).

Boris Tanko Pausic, appartenente a una famiglia di commercianti di verdura all'ingrosso di Gorizia, ricorda che una volta in città esistevano il radicchio rosso di forma allungata, quello Rosso a forma di rosa ed il Radicchio Canarino. Secondo questo commerciante la forma allungata si è estinta in quanto il radicchio a forma di rosa è un prodotto migliore dal punto di vista estetico e con minori perdite durante la lavorazione.

Un criterio comune di selezione nel corso degli anni è stato quindi la forma del cuore a rosa. Da questa somiglianza deriva il nome della variante Rosa di Go-

rizia, adottato circa una ventina di anni fa dal produttore Carlo Brumat, detto *Lucio Pepon*, dopo che aveva ripetutamente selezionato piante con questa forma. Con questo nome lo ha fatto conoscere al mercato di Trieste (e non solo!) ove tuttora si reca.

Le origini del Radicchio Canarino sembrano essere più recenti. In base alle testimonianze orali raccolte pare che questo radicchio sia stato selezionato nell'immediato dopoguerra da un certo Valerio Berlot, figura di bizzarro e geniale orticoltore localmente noto con il soprannome di *Valeri discolz*. Tale appellativo era dovuto al fatto che questo signore, avendo molto sofferto durante la guerra a causa delle calzature militari inadatte, si era rifiutato di indossare le scarpe per il resto della sua vita e quindi camminava scalzo per le vie di Gorizia, sia d'estate che d'inverno.

Secondo il padre di Francesco Brumat, produttore di questo radicchio, *Valeri discolz* aveva ottenuto il Radicchio Canarino incrociando il radicchio rosso con una varietà da taglio o a grumolo, probabilmente quella oggi conosciuta con il nome di Cicoria da taglio Bionda di Trieste, un tempo coltivata a Gorizia per produrre un *Lidric cul poc* dal sapore dolce e delicato.

### Il radicchio nella memoria dei goriziani

Il radicchio rosso veniva coltivato nella piana che va da Salcano (antico comune posto a nord di Gorizia, il cui abitato, attualmente, si trova in territorio sloveno) a Gorizia. Questa zona è compo-



sta da una piana alluvionale con terreni ricchi di scheletro, calcarei, ferrettizzati. Tradizionalmente coltivato negli orti famigliari, il radicchio rappresentava nel periodo invernale un'importante fonte di reddito. Tutta la famiglia era impegnata nelle laboriose operazioni di coltivazione, forzatura e toelettatura.

Dalle testimonianze raccolte è stato possibile desumere importanti informazioni sui radicchi di Gorizia, inevitabilmente intrecciate con ricordi legati ad episodi di vita quotidiana.

La signora Carla Zavadlav, ad esempio, ricorda che nel 1932, all'età di 12 anni, provenendo da Oppacchiasella (ora in Slovenia) per "andare a servire", le fu affidato come primo lavoro la pulizia del radicchio.

La signora Maria Leban ricorda che durante l'inverno 1947 sua madre doveva andare a raccogliere il radicchio rosso seminato nel campo posto a poche decine di metri da casa, oltre il confine di Stato, che in quell'anno era stato definito in forma provvisoria. Ella raccoglieva il radicchio, lo legava in mazzi e lo gettava dentro ad un fosso oltre il confine, quando non c'era il militare addetto alla sorveglianza (*graniciaro*), per poterlo poi recuperare dalla parte italiana, evitando così i controlli e le frequenti vessazioni che si verificavano durante le ispezioni doganali nell'immediato dopoguerra. Sempre per evitare i problemi legati all'attraversamento del confine, i contadini salcanesi, che si trovarono invece residenti nell'attuale Slovenia, ma coltivavano il radicchio in appezzamenti situati in Italia, costru-



A sinistra la Rosa di Gorizia, a destra il Canarino. Per gentile concessione della famiglia Brumat.

irono delle baracche nella parte italiana, entro le quali effettuavano le operazioni di forzatura e pulizia.

Il signor Alberto Leon racconta che da bambino, assieme con i fratelli, aiutava i genitori nei lavori agricoli, soprattutto quelli legati all'orticoltura. Egli ricorda che nel gennaio del 1955 il padre lo incaricò, assieme al fratello, di andare a cavare il radicchio rosso coltivato su un terreno nei pressi della loro abitazione. C'era un freddo terribile: il terreno era gelato ed una porzione di campo era stata volutamente ricoperta con foglie per proteggerlo dal gelo, in modo da poterlo scalzare con la forca lasciando le zolle con il radicchio esposte al sole, facendo sì che con il disgelo la terra si staccasse dalle radici. Aldo Sossou, uno degli ultimi e più anziani orticoltori di Gorizia, ricorda che la sua famiglia ha sempre coltivato il radicchio rosso, mentre ha iniziato a coltivare quello Canarino dopo la seconda Guerra mondiale. Nella sua famiglia c'era l'abitudine di accatastare i mazzi di radicchio in

grandi buche ricoperte con delle lamiere. Sopra si metteva del letame che, con il calore liberato dalla fermentazione, preservava i radicchi dai danni provocati dal freddo. Per quanto riguarda la famiglia Drosghig, l'operazione di forzatura si effettuava invece mettendo sulle lamiere paglia o stocchi di mais, coprendo e scoprendo il radicchio secondo le circostanze, ma con meno fatica. Altri due orticoltori, Roberto Prodani e Jolanda Rutar, affermano che a Natale era consuetudine regalare dei bouquet ove al posto dei fiori si utilizzavano i radicchi, con splendidi risultati estetici; questi mazzi poi però non venivano lasciati appassire in un vaso!

### Tecniche culturali

Il Radicchio Rosa, o Rosso, e il Canarino vengono prodotti con le stesse tecniche.

I metodi tradizionali di coltivazione prevedono che il radicchio venga seminato in pieno campo da marzo fino a metà giugno, da solo oppure in consociazione con l'avena o con il frumento. La

semina è un'operazione delicata che richiede molta manualità e un buon colpo d'occhio per distribuire le giuste quantità di seme; per agevolare la semina a spaglio si mescolano i semi ad una pari quantità di sabbia. Attualmente le seminatrici risolvono brillantemente le difficoltà legate ad una corretta semina anche se, nelle zone considerate, ricche di scheletro, sono di difficile impiego.

La tecnica di semina in consociazione con avena o frumento, tradizionalmente adottata dai contadini goriziani, permette di contenere la crescita delle infestanti che potrebbero ostacolare lo sviluppo delle piantine, limitando a uno, massimo due gli interventi di diserbo, da effettuarsi dopo la trebbiatura dei cereali.

Dopo aver mietuto le piante consociate si procede a un'erpicoltura per diradare il radicchio, limitare lo sviluppo delle malerbe ed arieggiare il terreno. Questa operazione non deve precedere un periodo siccitoso, pena l'avvizzimento di molte piante. È utile che gli eventi piovosi si verifichino uno o due giorni dopo l'erpicoltura, in modo da reidrattare le piante superstiti destinate alla produzione.

In passato per l'erpicoltura veniva usato un attrezzo a trazione animale formato dalla *but* (stanga dell'aratro) sulla quale erano fissati trasversalmente due assi che portavano rispettivamente quattro e cinque denti senza zappetta. L'attrezzo terminava con la *mantia*, che veniva impugnata dal contadino. Le piantine scalzate venivano usate per coprire



A sinistra una pianta di Radicchio rosso o Rosa di Gorizia sotto una forte brinata; a destra la stessa pianta alcune ore dopo. Ciò mette in evidenza la resistenza al freddo di questa varietà.

le fallanze in campo (*chiarie*) oppure venivano trapiantate nell'orto.

Il diserbo manuale veniva tradizionalmente effettuato dalle donne, riunite a gruppi, in fila e chinata ad estirpare le infestanti aiutandosi con la *picaccia*, una zappetta dotata di due punte ad una estremità: uno spettacolo

davvero singolare cui non è più possibile assistere.

Non viene effettuata alcuna concimazione in copertura, dovendosi preferire una fertilizzazione letamica da effettuarsi l'anno prima (anche nel corso di un'altra coltivazione, ad esempio di patate). Un elevato apporto di concime, specialmente azotato,



Forzatura in campo.

provocherebbe un eccessivo allungamento delle foglie, riducendo drasticamente la resistenza al freddo e modificando negativamente le caratteristiche organolettiche.

Nonostante il terreno della piana di Gorizia sia molto permeabile, l'irrigazione è tradizionalmente molto scarsa o assente: generalmente i contadini non irrigano il radicchio e lasciano fare alla natura, anche perché il clima di Gorizia è comunque piovoso.

La raccolta avviene in novembre-dicembre, dopo che il radicchio ha subito il primo gelo (i contadini dicono che devono verificarsi almeno tre brinate), ben sopportato dalle piante, selezionate per l'adattamento al clima invernale di Gorizia. Il freddo è necessario affinché vengano mobilitati i pigmenti rossi naturalmente presenti nelle foglie che, nella Rosa, assumono la caratteristica colorazione rossa, più o meno intensa a seconda della selezione operata dalla famiglia che la coltiva. La raccolta è prevalentemente manuale, oppure con sistemi più moderni come un aratro senza ala o con un attrezzo simile ad un cavatuberi (poco efficiente in caso di terreno bagnato o pesante).

Le piante raccolte con le radici vengono legate sul campo in mazzi con paglia di frumento o con rametti di salice oppure, più modernamente, stivate in cassette per poi essere avviate alla forzatura. Attualmente, gli orticoltori più attrezzati conservano il radicchio in appositi locali climatizzati dai quali viene prelevato per l'avvio alla forzatura in maniera scalare.



Toelettatura (*netà il lidric*).



Radicchi in cassetta pronti per la vendita.

### Forzatura e preparazione per la vendita

La forzatura differenzia in maniera sostanziale il metodo di produzione di questi radicchi rispetto ad altri (ad es. il *Lidric cul poc*) prodotti in Friuli. Assieme alla toelettatura è l'operazione che incide di più sul costo del prodotto finito.

Una volta il radicchio veniva portato in un angolo buio della stalla e posto sopra il letame che, fermentando, liberava quel po' di tepore che permetteva di mantenere le radici al caldo.

La tecnica che prevale oggi consiste nel porre i cespi di radicchio *in cova*, cioè nel luogo destinato alla forzatura, adagiati su una lettiera calda che può essere costituita da torba, letame

o segatura. Qui vengono lasciati al buio, per circa 15 giorni, solitamente ricoperti con paglia o stocchi di mais, ad una temperatura costante di circa 10-12°C.

Durante la forzatura i cespi vengono bagnati 2-3 volte, in modo che le foglie acquistino la caratteristica croccantezza.

Un altro sistema di forzatura prevede che il radicchio venga messo in fosse o trincee scavate in campo, sul fondo delle quali può essere messo del letame, e poi sia ricoperto con paglia o stocchi di mais.

In questo lasso di tempo le caratteristiche organolettiche si modificano definendo le peculiarità di questi radicchi: le foglie centrali del cuore assumono la caratteristica forma a rosa, diventano croccanti. Nel caso del Canarino sbiancano vistosamente assumendo la caratteristica colorazione gialla e, soprattutto, perdono gran parte dell'originaria amarezza. Il Canarino, in particolare, è noto per la sua dolcezza, superiore a quella della Rosa.

Dopo la forzatura i mazzi vengono slegati e si dà avvio alle operazioni di toelettatura, ovvero all'asportazione delle foglie esterne, mantenendo solo il cuore a forma di rosa e un pezzetto di radice, lungo da uno a due centimetri per favorire la conservabilità. Dopodiché il radicchio viene lavato con abbondante acqua corrente e messo in cassetta al fresco per la vendita. L'operazione di toelettatura è molto onerosa, sia perché richiede molta manodopera per la lavorazione sia perché le perdite di prodotto dovute allo scarto sono notevoli: circa il 70% del peso lordo!



☞ Dalla toelettatura del radicchio si ottengono tre prodotti:

- il radicchio di prima scelta destinato per lo più al mercato di Trieste;
- la *tara*, con caratteristiche organolettiche forse superiori al precedente, ma inferiore dal punto di vista estetico, che consiste in piante sotto misura, foglie staccate, ecc., normalmente consumata in casa;
- le radici più grosse che, opportunamente ripulite dai peli radicali, si consumano lessate.

Il radicchio si mantiene fresco pochi giorni presso il punto di vendita. Una volta acquistato, deve essere tenuto al fresco, ma l'ideale è consumarlo subito. Al fine di prolungare la conservabilità, di recente sono state messe a punto delle modalità di conservazione sott'olio, analogamente a quanto già si fa per conservare il *Radìc di mont*.

### Mercato

Gli agricoltori si ricordano che il radicchio di Gorizia è sempre stato un prodotto orticolo pregiato, venduto ad un prezzo più elevato rispetto agli altri radicchi e destinato ad un pubblico di buongustai e intenditori. Il costo della Rosa di Gorizia rilevato in negozi di ortofrutta di Gorizia e Trieste nell'inverno 2009/2010 è variato da 10 fino a 30 e anche 40 euro al chilo, a seconda della provenienza e del metodo di produzione. Quello prodotto da orticoltori della Bassa friulana, con metodo di forzatura simile a quello usato per produrre i radicchi veneti, viene generalmente venduto ad un prezzo inferiore di quello ot-

tenuto con il metodo tradizionale dai contadini goriziani; inoltre, bisogna tenere conto che il prezzo può subire forti oscillazioni, anche nel brevissimo periodo. Il Radicchio Rosa o Rosso, più conosciuto, veniva venduto tradizionalmente sul mercato di Gorizia e di Trieste, che rappresentano ancor oggi un importante canale di vendita, mentre il Canarino era destinato soprattutto



Legatura in mazzi per l'essiccazione delle piante portaseme.



Anno 1976. Battitura delle piante portaseme presso la famiglia Drosghig, via del Rafut a Gorizia.

to al mercato locale.

Da diversi anni la richiesta di questi ortaggi si è estesa in diverse aree del nostro Paese ed anche all'estero.

Un canale privilegiato di vendita è rappresentato dai ristoranti, dentro e fuori regione, che lo servono come prelibatezza, da solo o associato ad altri alimenti; la rosa centrale viene sovente utilizzata come decorazione dei piatti o come raffinato centrotavola.

### Il radicchio nel piatto

Una volta acquistato, il radicchio necessita solo di un breve lavaggio con acqua corrente. Dato che è stato già sottoposto ad accurate operazioni di pulitura non si scarta nulla.

I contadini di Gorizia affermano che la maniera migliore di gustare il loro radicchio è di mangiarlo crudo, condito con olio extra vergine di oliva e aceto, da solo oppure in compagnia di “mangiari poveri”, come patate, fagioli, oppure uova. Le radici lessate, non particolarmente amare, sono depurative e molto gustose, da assaporare condite con olio extra vergine d'oliva e aceto.

Uno dei maggiori e migliori divulgatori dei pregi di questi ortaggi è il giornalista esperto di gastronomia Walter Filipputti, che ha raccolto molte raffinate ricette a base di radicchi goriziani, sublimando con sapienti descrizioni le peculiari caratteristiche organolettiche di questi ortaggi, unici nel loro genere.

### Produzione di seme

Durante la fase di raccolta si compie un'operazione di fondamentale importanza: si selezio-



Vintulzza. Vassoio di legno liscio che serviva a separare il seme dalle impurità residue più leggere.



Burat di proprietà della famiglia Baradel di San Canzian d'Isonzo.

nano le piante per la successiva produzione di seme. Guidati dalle conoscenze tramandate dagli avi e da un istintivo gusto personale, i coltivatori scelgono gli esemplari migliori, considerando l'aspetto morfologico, la risposta alla forzatura, nonché la resistenza al freddo (qualche ortolano preferisce lasciare sul campo le piante da destinare a seme in modo da testare anche la resistenza

al gelo). L'ideale è adottare un criterio plurimo di selezione, in modo da avere nel tempo piante che presentino tutte le caratteristiche desiderate.

Per quanto riguarda il Radicchio Canarino, in questa fase vengono scelte le piante completamente gialle o variegata, con forma a rosa più o meno allungata, con foglie più o meno frastagliate (chiamate *salatin* e meno resistenti al freddo). Per il Radicchio Rosa o Rosso di Gorizia, invece, la variabilità riguarda unicamente la forma, mantenendo fermo il principio che il colore rosso intenso rappresenta una caratteristica di pregio. Una volta selezionati i radicchi, i contadini tagliano loro le foglie e riducono il colletto al minimo indispensabile per la tenuta della rosetta, lasciando integra la radice completa di peli radicali e li piantano appena possibile. Dal colletto si svilupperanno i germogli che produrranno i semi, utili per l'annata successiva. A partire dal mese di giugno i radicchi selezionati iniziano la fase di fioritura. I fiori del radicchio, di un bel colore azzurro, si chiudono durante la notte per poi riaprirsi al mattino; quando tutti i fiori al mattino non si riaprono più sono pronti per essere prelevati e messi ad essiccare. Le piante raccolte vengono legate in mazzi e messe a seccare a testa in giù. Dopo alcuni giorni i semi vengono separati dalla pianta per battitura e poi sono vagliati con un *draz* (setaccio) a maglie larghe per eliminare il materiale più grossolano. L'operazione viene ripetuta con altri due setacci a maglia più sottile fino ad otte-



☞ nere un materiale di diametro omogeneo, simile a quello dei semi. Con la *vintuluzza*, infine, facendo “saltare” all’aria aperta il prodotto ottenuto dalle vagliature, si elimina la *bula* (pula) e si ottengono i semi. Un altro sistema per ottenere i semi è quello praticato negli anni Settanta del secolo scorso dalla famiglia Drogshig che, con un solo passaggio attraverso il *burat*, liberava la semente dalle impurità.

### Avversità

Le principali avversità che colpiscono i radicchi sono il marciume del colletto e la botrite. A causa di queste patologie negli ultimi anni diversi produttori hanno fatto ricorso a prodotti anticrittogamici. Tuttavia, un razionale diradamento e pulizia dalle malerbe, associati alla semina su suoli ben drenati dove non si verifici ristagno idrico, permettono quasi sempre di evitare i trattamenti. L’applicazione della rotazione, almeno quadriennale, nella semina dei radicchi si rivela determinante per l’ottenimento di prodotti sani ed impedisce anche la diffusione delle malattie. Anche una concimazione razionale aiuta a prevenire questi problemi. La botrite colpisce i radicchi anche durante la forzatura.

La fauna selvatica, costituita soprattutto da lepri e caprioli, ama nutrirsi della parte più pregiata dei radicchi (cioè il cuore), rendendoli poi inutilizzabili.

### Quale futuro?

Molti temono che la coltivazione di questi pregiati radicchi possa un giorno venire meno, principalmente a causa della laboriosità

del metodo di produzione, del numero sempre più ridotto di giovani che scelgono di dedicarsi all’agricoltura e della minore disponibilità di terreni coltivabili, erosi dalle richieste del mercato immobiliare. La maggior parte degli agricoltori che coltiva il radicchio di Gorizia ha un’età avanzata e pochi di loro sono riusciti a tramandare la passione per la coltivazione di questo ortaggio ai figli. In diversi casi il patrimonio genetico accuratamente selezionato dai contadini del Goriziano è andato perduto di pari passo con l’abbandono della coltivazione; ed è un vero peccato che ciò accada, non solo dal punto di vista prettamente agricolo-produttivo, ma anche perché, come ogni prodotto legato al territorio, il radicchio di Gorizia fa parte della tradizione, della cultura e della gastronomia del popolo che per più di un secolo lo ha coltivato. La valorizzazione di un prodotto tipico passa attraverso diverse azioni, la prima delle quali è rappresentata



Sistemazione del radicchio in fossa per la forzatura.

dalla sua caratterizzazione, in questo caso resa difficoltosa dalla variabilità intrinseca del prodotto, frutto di un’opera di selezione familiare che ha differenziato più o meno marcatamente le diverse coltivazioni nel corso degli anni. Ora nei giovani, purtroppo, mancano le conoscenze necessarie alla produzione dei semi ed alla selezione delle varietà.

Un importante lavoro di ricerca



Esposizione dei Radicchi di Gorizia prodotti presso l’Istituto Tecnico Agrario statale “G. Brignoli” di Gradisca d’Isonzo.



sui radicchi di Gorizia, finalizzato anche alla loro caratterizzazione, viene attualmente svolto da un gruppo di docenti all'interno dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "Giovanni Brignoli" di Gradisca d'Isonzo, in provincia di Gorizia. Esso rappresenta anche un'occasione per far conoscere e riscoprire ai giovani allievi le caratteristiche e le tecniche di coltivazione e forzatura di questi ortaggi locali, con la speranza che alcuni di loro possano un giorno dedicarsi a questa coltivazione. Grazie alla disponibilità di alcuni allievi provenienti da famiglie di produttori e alla collaborazione con produttori, tecnici dell'ERSA e docenti dell'Università di Udine, l'Istituto Agrario citato ha potuto raccogliere informazioni e materiali sui radicchi e, a partire dall'inizio dell'anno 2009, ha coltivato alcune piante di Rosa e di Canarino di Gorizia, che sono state isolate e impollinate separatamente, permettendo di ottenere una discreta quantità di seme che verrà utilizzato per le prove colturali del 2010. La maggior parte delle piantine sono state inizialmente allevate in semenzaio e poi trapiantate in campo su file. Alcune piante sono state ottenute da semi donati da allievi della scuola, altre da semente commerciale. In totale sono state ottenute circa 1300 piante che, dopo aver ricevuto alcune brinate, sono state sottoposte a diverse prove di forzatura: in pieno campo, in cassette, in fossa. Verranno eseguite anche prove di micropropagazione, che potrebbero rivelarsi particolarmente utili per la conservazione e la

propagazione del materiale reperito fino ad ora. Al fine di ottenere dati oggettivi utili per la caratterizzazione sono state effettuate misure morfometriche e colorimetriche delle foglie, attualmente in fase di elaborazione. Inoltre, è stata predisposta una scheda di tipo edonistico-soggettivo per l'analisi sensoriale delle caratteristiche organolettiche più apprezzate dal consumatore. Il radicchio più apprezzato è stato quello sottoposto al metodo di forzatura in fossa. L'analisi e la mappatura del DNA, soprattutto se confrontata con quella dei radicchi veneti, potrebbe rappresentare una chiave di svolta per la determinazione dell'origine e per la caratterizzazione dei radicchi del Goriziano, sempre tenendo conto, però, che la specificità delle caratteristiche organolettiche può dipendere da molti fattori, non ultimi il metodo di coltivazione, il tipo di lavorazione e il territorio. L'Istituto Tecnico Agrario di Gradisca d'Isonzo ha anche organizzato un Convegno dedicato alla storia, coltivazione e mercato dei radicchi goriziani; l'interesse riscontrato rappresenta un incoraggiamento a proseguire il cammino intrapreso.



### Ringraziamenti

Gli autori desiderano ringraziare (in ordine alfabetico): Flavio Barbina, Dusan Brajnik, Carlo, Francesco, Giuseppe Brumat, Costantino Cattivello, Giorgio Ciani, Flavia Corsi, Eva Cosolo, Ernesto Cossutti, Adriana Devetti, Simon Feri, Giulio Franco, Saverio e Alfredo Iosini, Jurko Lapanja,

Maria Leban, Alberto Leon, Elisabetta Marussi, Flavio Montanino, Nicola Pacor, Roberto Prodani, Jolanda Rutar, Stefano Sc라우zero, Aldo Sossou, Jessica Strgar, Boris Tanko Pausic, Marco Vecchi, Adriano Vida, Claudia Villani, Luciano Zancani, Pietro Zandigiacomo, Carla Zavadlav.

### Bibliografia

- Gospodarska* 1970 = AA.VV., *Gospodarska in dru bona zgodovina slovencev - Zgodovina agrarnih panog*, Lubiana, 1970.
- VON CZOERNIG 1873 = von Czoernig Carl, *Das Land Görz und Gradisca*, 1873. Traduzione di Ervino Pocar col titolo *La Nizza austriaca. Il territorio di Gorizia e Gradisca*, 1969.
- CATTIVELLO COSTANTINO, *Ortaggi locali... o almeno con un nome locale. Piccolo catalogo commerciale di varietà orticole senza prezzo*, *Tiere furlane*, anno I, n. 3, 2009, pp. 89-90.
- FILIPPETTI WALTER, *Il radicchio d'atelier*, in *Friuli via dei sapori*, Gribaudo, Savigliano (CN), 2003, pp. 175-176.
- FILIPPETTI WALTER, 2006 - *Radicchio di Gorizia & Radicchi*, FVG via dei Sapori, 2006.

### Sitografia

- <http://www.ersa.fvg.it/divulgativa/prodotti-tradizionali/vegetali-naturali-o-trasformati/rosa-di-gorizia/>
- <http://www.simontagna.it/portale-sim/ricercaProdottiQualita.do>
- [www.saporetipico.it/prodottotipico611/.../rosadigorizia.html](http://www.saporetipico.it/prodottotipico611/.../rosadigorizia.html)
- <http://www.ilgiornaledelcibo.it/news/articolo.asp?id=486&scheda=Il+Mistero+Della+Rosa+Di+Gorizia>

# LE GRANDI FIERE DI GORIZIA

SONO QUATTRO. OGNI ANNO,  
ED HANNO LUOGO NE SEGUEN TI PERIODI:

## 1. - La fiera di S. Ilario

Va dal 16 al 18 Marzo.

## 2. - La fiera di S. Bartolomeo

Famosa per la grande quantità e varietà  
di uccelli - va dal 24 al 26 Agosto.

## 3. - La fiera di S. Michele

Va dal lunedì successivo al 29 Settembre  
e dura anch'essa tre giorni.

## 4. - La fiera di S. Andrea

Ha inizio il lunedì successivo al 30 No-  
vembre e dura 15 giorni. Questa grande  
fiera richiama a Gorizia le genti di ogni  
angolo del vasto Friuli ed anche delle  
province limitrofe. Per questo, a Gorizia,  
in questa epoca c'è tanto concorso.

## Nel primo giorno di fiera

ha luogo anche il mercato animali.



Costantino CATTIVELLO

## Il Lidric cul poc

Tutti i colori del radicchio: non una varietà, ma un modo di produrre

**L**idric cul poc (si pronuncia *òk*) è, come i radicchi ni (Rosa e Canarino), una varietà tipica del Friuli. Con il radicchio di Canarino e con il radicchio di Rosa di Gorizia condivide la particolarità di essere venduto sui mercati con una porzione di 2-3 cm del fittone (il *poc* appunto) che ne assicura una maggior durata sullo scaffale di vendita una volta raccolto. Questa vecchia intuizione contadina per allungare la “vita” commerciale del prodotto i moderni la chiamano, con un termine preso in prestito dal mondo anglosassone, *long shelf life*. Alcune modalità di preparazione, comuni al radicchio Rosa di Gorizia e al Canarino, possono

erroneamente far pensare ad una certa analogia fra i prodotti; in realtà vi è una differenza fondamentale che risiede nel fatto che il *Lidric cul poc* una volta raccolto e toelettato è pronto per la vendita, mentre nel caso della Rosa di Gorizia e del Canarino il prodotto è venduto solo dopo forzatura e toelettatura (si veda l'articolo sui radicchi goriziani in



☞ questo fascicolo). Si stima che la superficie in regione dedicata alla produzione di *Lidric cul poc* oscilli fra 100 e 120 ettari.

### **L'area di produzione**

È coltivato soprattutto nella media e alta pianura friulana, in una vasta fascia che va dall'Isontino al Pordenonese, anche se trova la maggior diffusione in un raggio di 20-30 chilometri da Udine. È un prodotto che nasce al tempo in cui Udine e le principali città della regione erano circondate da una fascia di orti che rifornivano i mercati e le rivendite cittadine con prodotti freschi. Trattandosi di un'orticoltura da pieno campo il *Lidric cul poc* costituiva nel periodo invernale una delle poche ortive vendibili assieme ad altri radicchi, cavoli e porri.

### **I tipi coltivati**

Il *Lidric cul poc* si produce a partire da diversi tipi di radicchio rappresentati in massima parte dalla Cicoria bionda di Trieste e dal Grumolo biondo o rosso, anche se una fetta non trascurabile del totale è ottenuta a partire dalla Cicoria Capotta mantovana, dal Radicchio di Verona tardivo e

dalla Cicoria verde Ceriolo.

La produzione vendibile ottenuta a partire dalla Cicoria bionda triestina o dal Grumolo biondo/rosso o dalla Cicoria verde Ceriolo è contenuta e raggiunge al massimo i 4 quintali su 1.000 mq a causa del ridotto peso del grumolo (15-20 g) e delle perdite a seguito della toelettatura. Il calendario di commercializzazione va da fine gennaio a marzo. Le caratteristiche organolettiche sono elevate grazie all'assenza di gusto amaro ed alle foglie prive di peluria (glabre) anche a fine campagna. Queste peculiarità sono riconosciute ed apprezzate dal mercato che paga questo prodotto mediamente il 30-40% in più rispetto agli altri tipi di *Lidric cul poc*. La produzione ottenuta impiegando la Cicoria Capotta mantovana o il Radicchio di Verona tardivo è più prolungata nel tempo e più abbondante che nel caso precedente grazie al buon peso del grumolo. La stagione di commercializzazione infatti si protrae da novembre a marzo. Tuttavia in questo caso la qualità, pur buona, non raggiunge i livelli di eccellenza menzionati precedentemente.

### **Noterella tecnica**

La semina, effettuata a spaglio o a file, si fa a partire dal mese di luglio e segue in genere un cereale autunno-vernino di cui sfrutta la fertilità residua. Entro fine estate si procede ad uno o più tagli della chioma facendo attenzione a non danneggiare l'apice vegetativo.

Questa operazione ha lo scopo di stimolare lo sviluppo e l'approfondimento del fittone; ciò assicura una migliore resistenza al freddo ed un grumolo di migliore qualità.

La raccolta si effettua dopo che si sono registrati consistenti e continui periodi di basse temperature che concorrono a ridurre drasticamente il gusto amaro.

Il prodotto, una volta raccolto, viene portato al centro aziendale dove si procede all'eliminazione delle foglie esterne o danneggiate, ed al raccorciamento e pulitura del fittone.

La pulizia finale del prodotto è effettuata immergendo brevemente i grumoli in acqua fredda e, a sgocciolatura ultimata, viene confezionato in cassette di 3 - 6 kg.

**Tf**

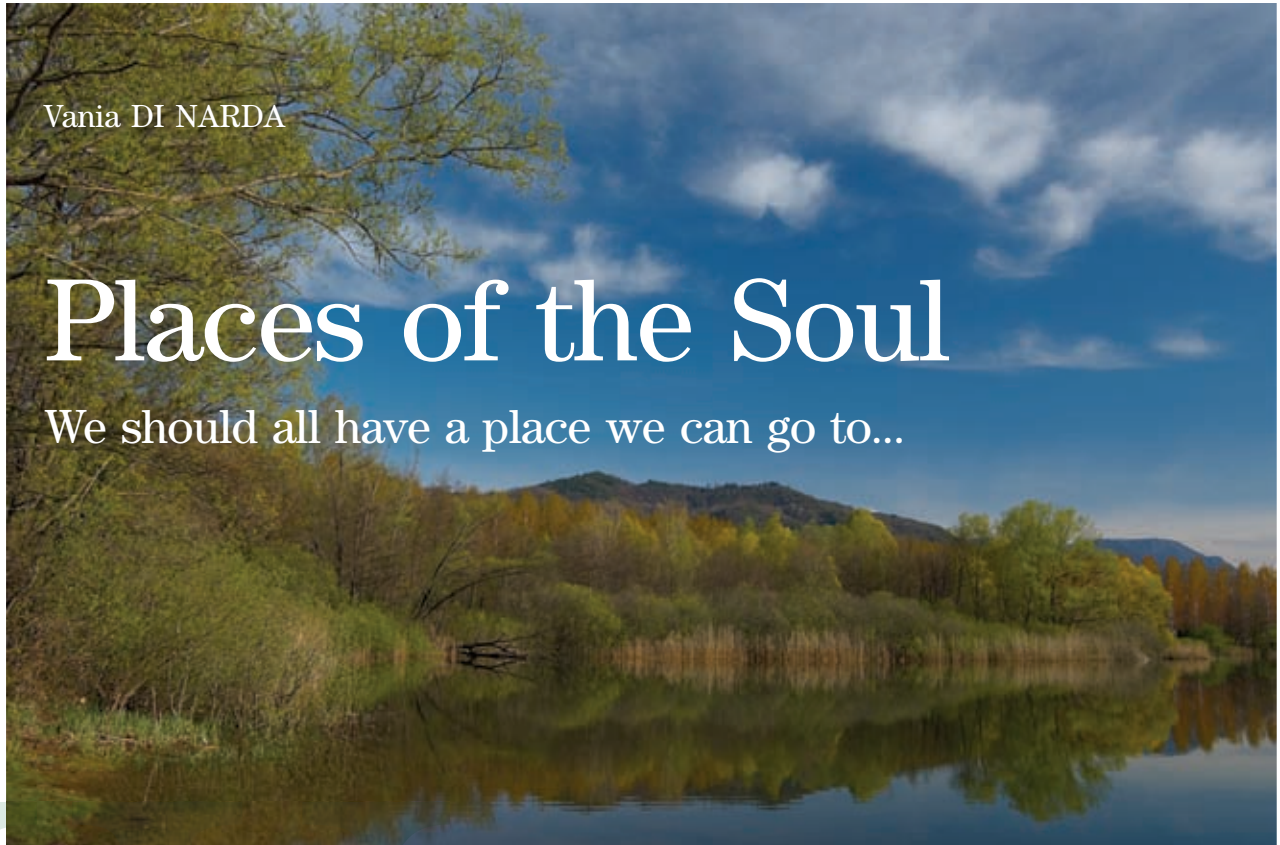




Vania DI NARDA

# Places of the Soul

We should all have a place we can go to...



We should all have a place we can go to when we experience a moment of crisis or change. Many of us already have it: it can be a house, it can be a village, it can be a place in the woods or in nature in general. It can also be a person, a dear relative, a friend, a group of people, a meaningful other that receives us within the arms of love and compassion and creates a realm of peace and comfort for us. We usually go back to this place when life gets tough and we need some time out. The place can also be a place inside the mind, in fact even if it is a physical place, its real essence lie in what it makes us feel beyond its

materiality. More than a place, it is a mental disposition. As a matter of fact, it doesn't even need to be a place at all. This place of the soul can take the form of a bike ride in the countryside, it can be a special food that can comfort us, it can be doing something or not doing something. What is important is that in that place we feel ourselves more than anywhere else, and through it we can go inside ourselves and outside ourselves at the same time.

### ...a hill in Battaglia

Caterina has found her special place on the cemetery hill in Battaglia, near Fagagna. In this

case the place of the soul is a physical place. There she finds her true self in the graceful sequence of plains and hills, in the fields of corn and in the lines of vines. Here it is easier for her to reach the part of her essence that is still and quiet, that is unreachable to most people, and original to her natural state of being. Nobody can come into this mysterious place, only she, because it's not the place in itself but what that setting inspires. Her emotions are stirred up by the valley that she sees in front of her from her favorite hill in Battaglia, and by its colors and sounds. From here on a clear day she can see the distant line

of the sea, other times she can see only as far as the first fields of the valley. The same happens in her soul, some days are clear, others are mysterious and release their own murkiness. The landscape helps her understand this, sometimes she cannot see very far away and she is limited in her vision. Aren't we all sometimes?

### **The ridges of the peaks near Moggio**

Pietro has his place of the soul on the mountains near Moggio. No better place can restore his soul to a state of original bliss than the ridges of the peaks of those mountains. Walking on their paths becomes a form of meditation, the repetition of one step after the other creates a chain of unspoken refreshing



... a hill in Battaglia.

thoughts that can quiet the mind and elevate the spirit. When going to work on some of those mornings when our entire body would like to take a day for itself, on some of those mornings, just a look at his mountains and

at the hiking boots in the trunk of his car can uplift Pietro's soul to a state of ease.

### **A bike ride**

Sometimes a place of the soul is not a place at all. It is rather



Pietro has his place of the soul on the mountains...





something that we do. For Carlo and his friends the place of the souls is a bike ride on a Sunday morning; group therapy for men that need to get together and, while doing a physical activity, activate the bonds of friendship and community in a masculine way. They could never do this without their bikes. They are not the type of people that can sit around a cup of tea and speak about life. They need an excuse, an occasion, they need their bicycles because bicycles become a place of themselves, and there they can create an oasis of communication and bonding. And as the miles ride by, so

do family problems, troubles at work, impossible relationships with women, debates about politics. They look forward to this social appointment for the entire week. For days ahead, they anticipate the sense of complicity and physical gratification that derives from the get-together. They yearn for it while at work, while at home, during a difficult discussion with their wives, when life gets tough in general. The pleasant noise of the spikes on their bikes echoes in their ears and the gentle hum of the wheels speeding on the ground is a source of relief in itself. Until the next Sunday...



*Madone di Mont.*

### **Madone di Mont**

Madone di Mont, near Cividale, is Sunte's place of the soul. She is usually driven there in her grandson's car, but there were good old days when she could climb the hill on her own legs. Climbing up the hill creates a sense of anticipation, it is like a stairway to heaven. When at the top she always does the same things: she takes a quick sip of water from the fountain of the little square and she admires the breathtaking view from the balcony below the church. These simple actions open up her soul to receive the peace of mind that she always finds there. And then, finally, the church that she enters with awe and respect, almost as if she was entering her own piece of heaven. She dwells there as long as her grandson's impatience will let her. Time never seems to be enough because while in the church she takes a journey into the sad or happy feelings of her life, into the intuitions and the fears that populate the hearts



of people. When she comes out she feels refreshed and restored, ready to enter the real world again. Until next time.

### ... As Lonely as a Cloud

Some places of the soul have become so famous that people around the world know about them. It is the hedge of Giacomo Leopardi's *Infinito*, that only apparently represents a limit but that in fact is a gate to the

immeasurable. And what about William Wordsworth's field of daffodils in *I Wandered Lonely as a Cloud* that can bring him to such a state of inner bliss and worldly contentment that its simple recollection can restore in his heart the same joyous emotion?

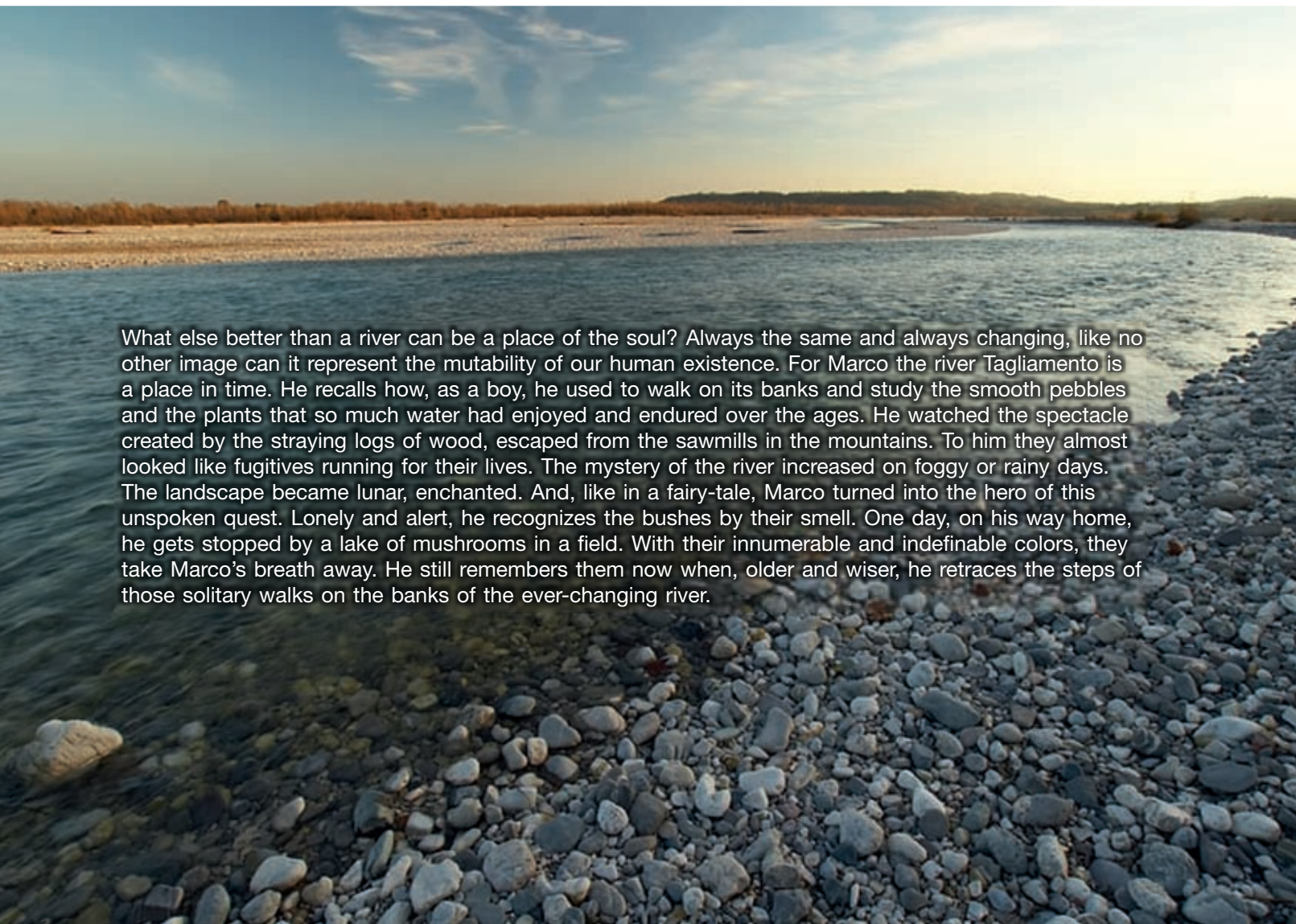
The places of the soul have always existed because they respond to our inner need to find a nest of joy inside our own selves. The places of the soul are a

journey and a place at the same time. They bring us in touch with our deepest self, with its fears, its problems and its solutions.

It's where we feel ourselves more and better than anywhere else, where our mind becomes still and quiet, where we can listen to our own genuine nature.

Not everybody has a place of the soul maybe, but, I know for sure, everybody should have one.

**Tf**



What else better than a river can be a place of the soul? Always the same and always changing, like no other image can it represent the mutability of our human existence. For Marco the river Tagliamento is a place in time. He recalls how, as a boy, he used to walk on its banks and study the smooth pebbles and the plants that so much water had enjoyed and endured over the ages. He watched the spectacle created by the straying logs of wood, escaped from the sawmills in the mountains. To him they almost looked like fugitives running for their lives. The mystery of the river increased on foggy or rainy days. The landscape became lunar, enchanted. And, like in a fairy-tale, Marco turned into the hero of this unspoken quest. Lonely and alert, he recognizes the bushes by their smell. One day, on his way home, he gets stopped by a lake of mushrooms in a field. With their innumerable and indefinable colors, they take Marco's breath away. He still remembers them now when, older and wiser, he retraces the steps of those solitary walks on the banks of the ever-changing river.



Franca CORTIULA,  
Chiara MARAN

# Una biblioteca nel verde

Si trova a Villa Chiozza di Scodovacca,  
ed è una storia nella Storia

M  
i  
n-  
di  
e-  
-  
Le  
no,

di solito, nel centro di grandi città, con conseguenti problemi di perdite di tempo dovute al traffico e alla ricerca di un parcheggio, ticket che scadono sul più bello di una ricerca e patemi da multa.

Gli studiosi che hanno nel novero dei loro interessi l'agricoltura, la vita materiale, il paesaggio, la Natura e la storia degli ultimi due secoli possono



Wilhelm Lauche, *Deutsche Pomologie*, Berlin, 1882.

La pomologia è la scienza che studia, classifica e descrive le varietà di frutta e delle specie arboree da frutto. In Germania nel 1860 viene fondata la Società pomologica tedesca (*Deutsche pomologen-Verein*). Tre anni dopo la sua fondazione vi aderì lo studioso Wilhelm Lauche, nato il 21 maggio 1827; sua è la grandiosa opera *Deutsche Pomologie* pubblicata poco prima della sua morte. Le quasi 300 tavole litografate che corredano ogni descrizione rappresentano una vera e propria attrazione. Ogni frutto viene rappresentato intero e sezionato, il fiore riprodotto nelle sue dimensioni naturali, aperto e in bocciolo, la foglia è minuziosamente riprodotta in ogni suo dettaglio.

☞ tirare un sospiro di sollievo: c'è una biblioteca in una località assai amena, addirittura in un parco fondato nell'Ottocento da un grande studioso, attivo anche in agricoltura, che portava il nome di Luigi Chiozza. I libri sono ospitati all'interno della villa che fu del Chiozza e miglior sede non potevano trovare. Non c'è problema di parcheggio e, se le ricerche vi hanno annebbiato il cervello, potete sempre fare due passi nel parco.

Tutto ciò è messo a disposizione dall'ERSA che, non dimentichiamolo, significa Ente regionale per lo sviluppo dell'Agricoltura. Non c'è sviluppo senza cultura.

La biblioteca stessa, poi, è un concentrato di storia poiché unisce i patrimoni librari di due istituti di ricerca ormai entrati nel mito: *l'Imperial Regio Istituto bacologico sperimentale* di Gorizia e la *Stazione Agraria di Prova* di Udine. Se siete interessati alle biblioteche, e altrimenti non avreste letto fin qui, vi scioriniamo in breve questa storia di convergenze parallele tra Friuli austriaco e Friuli italiano.

### **L'Imperial Regio Istituto bacologico sperimentale**

Il 2 gennaio 1869 per sovrana risoluzione dell'Imperatore Francesco Giuseppe viene istituito *l'Imperial Regio Istituto bacologico sperimentale* di Gorizia (*Kaiserl. königl. Seidenbau - Versuchsstation*).

La sua fondazione deriva dalla necessità di combattere l'epidemia di pebrina, malattia che sta decimando gli allevamenti di baco da seta in tutta Europa. A dirigere l'Istituto viene chiamato

Federico Haberlandt, professore dell'Accademia agraria di Ungarisch-Altenburg, già noto per i suoi studi sulle malattie dei bachi da seta. Il professor Haberlandt, nominato Magnifico Rettore alla Scuola superiore di Agricoltura di Vienna, lascia dopo soli due anni Gorizia e la direzione viene affidata a Giovanni Bolle arrivato da poco all'Istituto in qualità di assistente.

Bolle nasce a Prosecco nel 1850, studia chimica alla *Fachschule an der Technik* di Graz e, in seguito, copre il ruolo di assistente per la chimica e la fisica presso l'Accademia per il Commercio e la Nautica di Trieste.

È un personaggio dai molteplici interessi, grande appassionato di fotografia, provetto alpinista e interessato alla geologia. Tra i suoi contemporanei gode di grande considerazione, come è documentato dalle numerose onorificenze ricevute durante la sua lunga carriera. È curioso che una figura di tale rilievo per il nostro territorio sia oggi completamente sconosciuta.

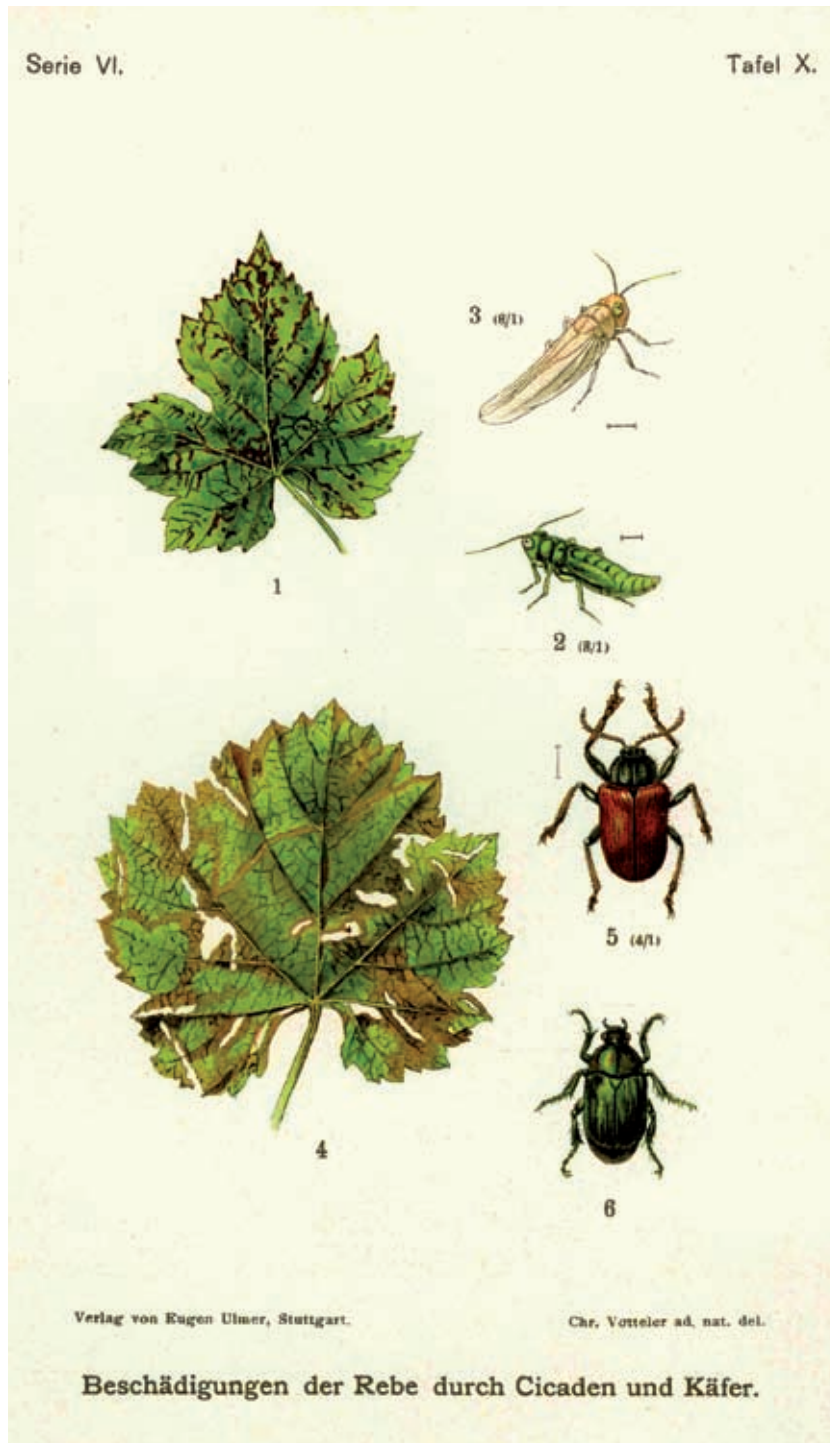
Il governo dell'Austria-Ungheria, interessato alle novità in campo agricolo che si stanno affermando fuori dai suoi confini, incarica il prof. Bolle di intraprendere un viaggio finalizzato allo studio di queste novità e all'analisi della possibilità di introdurle sul proprio territorio.

Bolle inizia così un viaggio che dura un anno durante il quale visita India, Cina e Giappone e gli Stati Uniti d'America. Da questi paesi porta in Patria nuove conoscenze e proficui contatti che dureranno tutta la sua vita.

Durante la sua quarantennale di-

rezione l'Istituto si arricchisce di un elevato numero di libri: la raccolta è in parte frutto di scambi con analoghi Istituti europei, asiatici, americani, russi e della penisola balcanica, ed in parte il risultato degli studi e delle sperimentazioni portate avanti dall'Istituto stesso. Come detto, inizialmente l'Istituto si occupa esclusivamente di bachicoltura e gelsicoltura ma, proprio grazie all'impegno di Bolle, amplia i suoi campi di ricerca a tutti gli aspetti dell'agricoltura: dalla viticoltura ed enologia alla frutticoltura, dalla fertilità del suolo allo studio dei parassiti e alla difesa delle colture. A conferma dell'ampliarsi dei suoi compiti l'Istituto viene dapprima trasformato in Imperial regio Istituto sperimentale di Bachicoltura ed Enologia (1881) e successivamente in Imperial regio Istituto chimico-agrario sperimentale (1891). Bolle, che terminerà il suo incarico nel 1912, cura con particolare passione la biblioteca dell'Istituto, impegnando notevoli somme per l'acquisto di testi all'avanguardia riguardanti le problematiche che via via i ricercatori si trovano a dover affrontare. Sugli scaffali dell'Istituto di Gorizia trovano così spazio splendide monografie, saggi, rapporti statistici e tecnici, enciclopedie e serie di stampe che sono capolavori dell'arte tipografica, con illustrazioni di pregio ottenute con le tecniche della xilografia, calcografia e cromolitografia. Le lingue straniere evidentemente non rappresentano un problema per i nostri studiosi dato che i testi presenti non sono scritti solo nelle lingue dell'Impero, ma anche in





O. Kirchner, H. Bolshausen, *Atlas der Krankheiten und Beschädigungen unserer Landwirtschaftlichen Kulturpflanzen*, Stuttgart (*Atlante delle malattie e dei danni delle nostre piante coltivate in ambito agricolo*).

Oskar Kirchner (Breslau 1851 - Venezia 1925), famosissimo botanico tedesco, cultore della fitoterapia, pubblica la serie degli *Atlas* tra il 1896 e il 1902. Le tavole cromolitografate che compongono l'opera sono accompagnate da una scheda didattica con precise indicazioni e descrizioni. Alla pubblicazione ha dato il suo contributo anche l'agronomo tedesco H. Bolshausen.

spagnolo, portoghese, polacco, finlandese, russo, rumeno, tataro e, naturalmente, in inglese e francese.

Il primo conflitto mondiale, che vede Gorizia sulla linea del fronte, segna la fine dell'epoca d'oro dell'Istituto che, nel 1915, viene trasferito a Linz. A Gorizia rimane la biblioteca notevolmente ridimensionata a causa delle vicende belliche e solo il tempestivo intervento di salvataggio a opera di Gino Cosolo, presente a Gorizia quale ufficiale medico dell'Esercito italiano, sottrae ai bombardamenti, e quindi a una sicura distruzione, quanto rimane del prezioso patrimonio librario. Gorizia viene annessa al Regno d'Italia e l'Istituto, che si trova a subire la concorrenza di strutture simili, vede ridursi il personale e i mezzi. I pochi studi portati avanti ora sono rivolti in particolare alla concimazione, alla pedologia e all'entomologia. L'Istituto si assume inoltre la responsabilità di sorveglianza per la repressione delle frodi. Fino al secondo dopoguerra la situazione permane precaria, tuttavia può godere di un momento di nuova notorietà grazie ad Alvisse Comel, direttore *ad interim*, il quale approfitta dell'impossibilità di avviare nuove ricerche per ultimare e dare alle stampe la sua monumentale *Monografia sui terreni della pianura friulana*. Nel 1957 diventa direttore Renzo Candussio che, con grandi sforzi, dà nuova dignità all'Istituto: riorganizza i servizi, dota i laboratori di moderne attrezzature, arricchisce la biblioteca di nuovi volumi e assume nuovo personale. Tutto questo permette



Robert Hogg, *The Herefordshire Pomona*, London, 1878.

Si tratta di una raccolta straordinaria di cromolitografie opera del maestro litografo Guillaume Severeys. I disegni sono realizzati dalle artiste Alice Blanche Ellis e Elisabetta Boll che per otto anni hanno seguito le varie fasi di maturazione dei frutti riproducendoli poi dal vero. Quest'opera è dedicata alla conservazione delle antiche varietà di mele e pere. Le 44 tavole sono suddivise in tre sezioni e sono accompagnate da un'accurata descrizione generale e scientifica del frutto.



☞ un ampliamento e una specializzazione delle ricerche. Nel 1967, in seguito alla legge nota come “Secondo piano verde”, lo Stato cessa di far parte del Consorzio di gestione dell'Istituto e ad esso subentra la Regione Friuli-Venezia Giulia.

### La Stazione agraria di prova

Anche il Regno d'Italia, quasi in contemporanea con l'Impero austro-ungarico, con un decreto che porta la data 30 giugno 1870, si dota di un Istituto di ricerca: la *Stazione agraria di Prova* di Udine.

Gli interessi principali sono l'esame chimico dei terreni coltivabili, studi e ricerche nel campo della fertilizzazione, della viticoltura ed enologia, l'esame microscopico e le prove precoci (sono così definite le analisi sulle uova dei bachi nello statuto di fondazione) dei semi di baco da seta, la divulgazione dei risultati ottenuti. Primo direttore della Stazione è Alfonso Cossa che lascia però Udine dopo pochi mesi per la r. Scuola superiore di agricoltura di Portici. Gli succede Franco Sensi che, già alla fine del 1872, si trasferisce a Pisa avendo vinto la cattedra di chimica presso l'Università di quella città. Al suo posto subentra Giovanni Nallino che regge le sorti della Stazione fino al 1906, anno della sua morte. In questo arco di tempo il campo d'indagine è soprattutto quello chimico-agrario, vista la necessità di impostare scientificamente il problema delle fertilizzazioni; si effettuano però anche analisi per conto di privati (terreno, concimi, acque, vini, ecc.) e prove sperimentali

su nuove colture: orzo da birra, piretro, patata, sorgo zuccherino, barbabietola da zucchero. Fondamentale si rivela la collaborazione con l'Associazione agraria friulana, che aderisce allo statuto della Stazione e concorre finanziariamente al suo funzionamento. Attraverso l'organo ufficiale dell'Associazione, il *Bullettino*, diventa possibile una rapida ed efficiente diffusione dei risultati delle sperimentazioni, ed è proprio grazie a questo strumento che l'innovazione in campo agricolo arriva direttamente agli agricoltori ponendo le basi di una proficua collaborazione. Nelle pagine del *Bullettino* e dell'*Amico del contadino*, anch'esso organo della Associazione agraria, vengono minuziosamente esaminate le problematiche del mondo agricolo friulano, vengono pubblicati i risultati delle ricerche, diffusi gli allarmi fitosanitari. In queste pagine trovano spazio le richieste del mondo agricolo, in particolare l'esigenza di nuove ricerche nel campo dei concimi. La grande eterogeneità dei suoli, caratteristica della pianura friulana, rende necessario uno studio sistematico e razionale del terreno. Prende corpo così l'idea di una carta agronomica del Friuli, e si pongono le basi dell'attività destinata a caratterizzare l'opera della Stazione. Il primo esempio di carta geo-agronomica, riferita al territorio di Capodistria, risale al 1881, ed è opera di Torquato Taramelli. Verso la fine del secolo il progetto viene formulato in modo organico: istituita una Commissione incaricata di studiare il problema, si intraprendono i primi studi i cui risultati

sono pubblicati nel 1899 a cura dell'Associazione.

Nel 1907 la Stazione viene trasformata in *regio Laboratorio autonomo di Chimica agraria*, con sede al n. 6 di via del Sale a Udine. Le attività svolte rimangono per lo più le stesse: intensificato il servizio di analisi per il pubblico, permane il lavoro di ricerca sulle concimazioni, continuano i saggi geo-agronomici. Durante la Grande Guerra Udine è occupata dalle truppe austro-germaniche e i locali di via del Sale vengono adibiti a laboratorio militare da campo, mentre i nostri studiosi sono costretti a rifugiarsi a Milano presso la regia Scuola superiore di agricoltura. Al termine del conflitto la sede del Laboratorio risulta completamente devastata e molti dei suoi collaboratori sono caduti in guerra. Con rapidità ed efficienza parte la riorganizzazione. Nel 1922 in via Marangoni viene costruita una nuova sede e il Laboratorio viene trasformato in *Stazione chimico - agraria sperimentale*. Questa fase è caratterizzata da alcuni cambiamenti: non si effettuano più analisi per privati e viene a mancare quel legame con l'Associazione agraria friulana che era stato fondamentale fino a pochi anni prima. Quasi tutto il lavoro della Stazione è determinato dalle scelte della politica agraria nazionale, quindi grande spazio viene dato agli studi geo-agronomici, alla sperimentazione agronomica e, in particolare, ai problemi della bonifica. L'importanza dei risultati e il rigore scientifico con cui questi studi vengono ottenuti tiene alto il nome dell'istituzione. È fonda-

mentale la figura di Domenico Feruglio, direttore dal 1910 al 1956, membro del Comitato per la Sperimentazione agraria presso il Ministero di Agricoltura e del Consiglio nazionale per le Ricerche. Alvisè Comel, successore di Feruglio, continua qui i suoi importanti studi agro-pedologici e con l'ultimo direttore Renzo

Candussio si approfondiscono le ricerche sui rapporti tra elementi del terreno e nutrizione delle piante.

In questo lungo arco di tempo, che copre cent'anni fondamentali per lo sviluppo agricolo, si raccolgono monografie, pubblicazioni periodiche, studi e una vasta documentazione cartografica

firmata dai personaggi più importanti delle scienze geologiche e pedologiche.

Nel 1967, come per l'Istituto di Gorizia, allo Stato subentra la Regione Friuli-Venezia Giulia nella gestione della Stazione.

### **Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ERSA**

Nel 1971 la regione sopprime la Stazione di Udine e l'Istituto di Gorizia, istituendo il Centro regionale per la Sperimentazione agraria, che subentra ai due Enti nel patrimonio e nei rapporti giuridici. Seguono varie riorganizzazioni fino ad arrivare, nel 2004, alla attuale Agenzia regionale per lo Sviluppo rurale ERSA.

Ente strumentale della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, opera nel settore dell'agricoltura, della pesca e dell'acquacoltura. Allo scopo di perseguire le finalità per le quali è stata istituita con la L.R. 8/2004, ERSA spazia sull'intera filiera agricola, dalla ricerca alla divulgazione e promozione. Si occupa in particolare di assistenza tecnico-scientifica, sperimentazione e ricerca, formazione ed aggiornamento per il trasferimento dell'innovazione agli operatori agricoli ed ittici, promozione e gestione dei marchi di origine e di qualità, certificazione fitosanitaria e della qualità.

### **Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza"**

I due fondi librari degli storici Istituti di Udine e Gorizia, confluiti entrambi nell'odierna Agenzia ERSA sono a disposizione di studiosi, tecnici, appassionati, cultori di storia regionale e



Edward Schmidlin, *Die wichtigsten Futter- und Wiesen-Kräuter nebst Angabe ihrer Kultur und ihres nutzens sowie deren Samen-Verunreinigungen und Fälschungen*, Stuttgart, 1887.

L'opera di Edward Schmidlin, botanico e naturalista ottocentesco, è uno studio dettagliato di classificazione delle piante con la parte fitografica e descrittiva posta in grande evidenza. Numerose sono le indicazioni sulle modalità di coltivazione.





Johann Moritz David Herold, *Entwicklungsgeschichte der Schmetterlinge anatomisch und physiologisch bearbeitet*, Marburg, 1815 (*Storia dello sviluppo delle farfalle dal punto di vista anatomico e biologico/elaborato*).

In questo testo all'avanguardia, Johann Moritz David Herold (1790 - 1862), professore di medicina e scienze naturali, direttore di gabinetti zoologici, prende in considerazione l'anatomia delle farfalle e in particolare le loro ali. I disegni sono litografati dal celebre artista norimberghese Jakob Samuel Walvert (1750 - 1815). Da notare come l'artista abbia evidenziato alcune parti anatomiche dell'insetto con colorazioni forti effettuate manualmente all'acquerello.

locale presso la sede del Servizio Divulgazione, Assistenza tecnica e Promozione di Villa Chiozza a Scodovacca di Cervignano del Friuli. Una sede quanto mai prestigiosa.

La Villa, di probabile origine settecentesca, nel 1858 diventa residenza stabile di Luigi Chiozza, nato a Trieste nel 1828, che l'ha ereditata, con la relativa tenuta, dalla madre Teresa Kircher Valo-

ghino, dopo aver dato le dimissioni dalla cattedra di professore di chimica presso la Società di Incoraggiamento d'Arti e Mestieri di Milano. Chiozza, abbellita la dimora con un magnifico parco all'inglese di circa 16 ettari, si dedica a una radicale trasformazione dell'azienda. Egli è un pioniere nell'introduzione dei concimi chimici e delle macchine agricole: la prima trebbiatrice che varca le Alpi è destinata, infatti, alle terre di Scodovacca. Nel 1869 ritrova Luigi Pasteur – la cui amicizia risale al tempo in cui studiava a Parigi presso Carlo Gerhardt – ospite di Elisa Bonaparte Baciocchi nella Villa Ciardi Baciocchi a Villa Vicentina. I due si dedicano allo studio della pebrina che stava decimando, come già ricordato, gli allevamenti europei di bachi da seta. Individuata la causa, ne propongono anche il rimedio, ponendo le basi per il “sistema cellulare” di produzione del seme. Ma l'interesse di Chiozza non rimane circoscritto all'agricoltura. Egli trasforma un vecchio mulino, in località La Fredda di Perteole, in un opificio per l'estrazione dell'amido: è la prima industria della Bassa friulana. Procedimenti e macchinari per estrarre l'amido prima dal frumento, poi dal riso e dal mais, sono da lui ideati e gli fruttano brevetti e riconoscimenti internazionali. Muore nel 1889, mentre si sta interessando nuovamente allo studio della chimica pura. La biblioteca dell'ERSA è stata ovviamente intitolata a questo importante personaggio. Con 7.636 monografie, 2.500 studi tematici e 480 periodici – documenti stampati tra l'Otto-

cento e i nostri giorni, ma anche alcune stupende pubblicazioni del Settecento – rispecchia e appaga il lettore che ama la ricerca. Lo studioso e il semplice curioso, ma anche l'esteta, sfogliando questi libri hanno la possibilità di imbattersi in cromolitografie ottocentesche dai colori stupefacenti, in scritti di personaggi, alcuni tuttora molto noti e altri caduti nell'oblio, che hanno promosso, attraverso il loro lavoro materiale e intellettuale, lo sviluppo della nostra regione. La possibilità di sfogliare i magnifici testi giapponesi, acquerellati a mano su carta di canapa, gelso e radice di nagashizuki, permette di cogliere il riuscitissimo connubio tra scienza e arte.

Questi libri trattano soprattutto di agricoltura, in tutte le sue diverse e complesse articolazioni: dalla botanica all'entomologia, dalla sericoltura alla frutticoltura, dalla chimica agraria alla pedologia e cartografia, dalla viticoltura ed enologia alla zootecnia, ecc.

### Le sezioni

La sezione relativa all'agronomia comprende 2.147 volumi, editi partendo dal 1811 fino alla metà del Novecento. Manuali popolari si alternano a importanti trattati scientifici: da qui si può ricostruire la storia e l'evoluzione delle scienze agrarie nella Mitteleuropa e nel resto del continente, ma anche i criteri di trasferimento agli utilizzatori finali.

La sezione relativa alla frutticoltura consta di 416 volumi, pubblicati dalla metà dell'Ottocento agli anni Venti del Novecento. Sono dei trattati tecnico-scientifici di arboricoltura e testi di

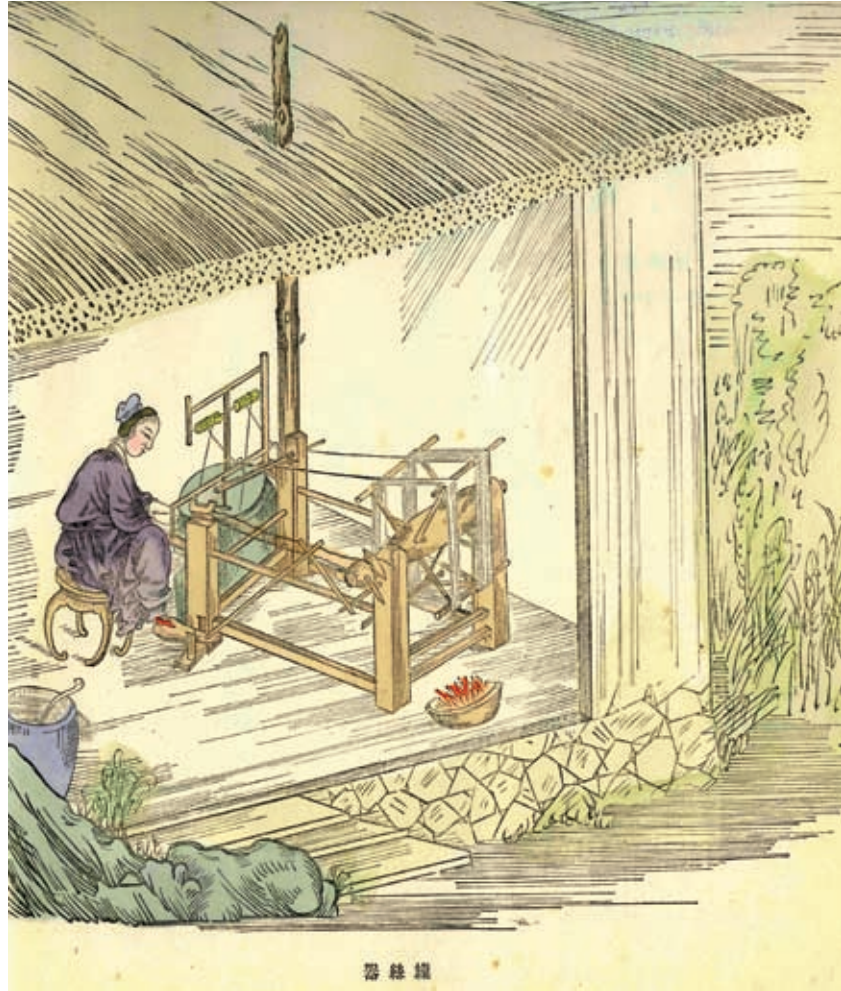


Immagine tratta dal volume *China*, curato ed edito da *Imperial maritime Customs*.

pomologia; le tavole che corredano alcuni di questi sono delle vere e proprie opere d'arte. Tra i tanti citiamo la *Pomologia* di Girolamo Molon, *The Herefordshire Pomona*, *L'Olivier* di Leon Degrully, la *Deutsche Pomologie* di Wilhelm Lauche, ecc.

Le avversità delle piante coinvolgono 320 volumi, talvolta magnificamente illustrati, che coprono un periodo che va dalla fine del Settecento al 1930.

Una particolare menzione merita la sezione relativa alla viticoltura che raccoglie 1373 volumi editi dai primi anni dell'Ottocento ai primi decenni del Novecento;

sono dedicati agli aspetti pratici, alle tecniche agronomiche, alla prevenzione e cura delle patologie, fino ad arrivare alla descrizione delle tecniche enologiche. Nell'ambito di questa sezione si trova la raccolta della *Revue de Viticulture* che riassume il lavoro di ricerca scientifica e il progresso tecnico della viticoltura nell'Ottocento e nella prima parte del Novecento, tanto in Francia che nel resto d'Europa. Unica nel suo genere, e certo tra le raccolte più importanti a livello nazionale, è la sezione dedicata alla sericoltura, con più di 1100 volumi pubblicati nel



periodo che va dal 1816 al 1920. In questo ambito si può definire straordinaria la raccolta di libri giapponesi: su leggère pagine di carta di canapa e gelso, delicati disegni colorati a mano riportano, in modo raffinato, immagini della millenaria tradizione nipponica dell'industria della seta; sulle pagine, affascinanti e misteriose agli occhi degli occidentali, i tocchi veloci degli ideogrammi illustrano le scene e descrivono le tecniche di allevamento del baco da seta.

Una piacevole sorpresa per i bibliofili può essere rappresentata anche dall'ampia raccolta di atlanti, libri e riviste geografici, ulteriore testimonianza della passione e degli interessi che animavano i dirigenti dei due Istituti sopra menzionati.

Un "pezzo forte" della biblioteca, infine, può essere considerata la collezione dei periodici: 250 pubblicazioni seriali le cui raccolte

vanno dal 1781 alla metà del Novecento. Il periodico è di estrema importanza nel settore agricolo essendo uno straordinario mezzo di informazione, paragonabile all'internet di oggi, utile alla diffusione settimanale, quindicinale o mensile delle novità e dei mutamenti tecnici ed economici. In alcuni casi si rivolge al "possidente", in altri direttamente al piccolo agricoltore, all'affittuario, al colono. Ci sono i classici almanacchi, ricchi di notizie, che, talora, riassumono i risultati di ricerche e indagini scientifiche, tanto da suscitare l'interesse del ricercatore attuale. Quest'ultimo si rivolgerà imprescindibilmente, poi, agli organi ufficiali di informazione delle Società agrarie o dei vari Istituti, fra questi citiamo *l'Agricoltore goriziano* diffuso dalla imperial regia Società agraria di Gorizia e il mai sufficientemente lodato "Buletino" dell'Associazione agraria friulana

che uscì dal 22 novembre 1855 al 15 novembre 1925. Chiudiamo con la menzione, e sarebbe un'altra menzione di lode, dell'*Amico del Contadino*, "periodico agrario della domenica", che uscì come supplemento del Buletino suddetto e che è fonte inesauribile di quelle notizie, anche spicciole, che hanno fatto la nostra storia. **Tf**

### Bibliografia

CONTIN DUILIO, *Biblioteca* [= la Biblioteca "Luigi Chiozza"] in DEL ZAN FRANCESCO (a cura di), *La terra indagata*, ERSA, Gorizia, 2009.

DEL ZAN FRANCESCO, *125 anni di sperimentazione agraria in Friuli*, "Notiziario ERSA", anno VIII, supplemento 1, 1995.

SIMONETTI EMILIO, *La terra indagata - Storia di uomini e di agricoltura nel Friuli a cavallo dei secoli XIX e XX*, "Sot la Nape", n. 4, 2007.

## Servizi e coordinate

La biblioteca ERSA "Luigi Chiozza"

- offre un servizio di consultazione del patrimonio documentario conservato e, attraverso personale qualificato, la possibilità di filtrare l'eccesso di documentazione presente;
- garantisce la disponibilità dei tecnici ERSA nell'indirizzare studi e ricerche;
- rende disponibile il suo catalogo on-line, attraverso il sito istituzionale dell'ERSA;
- progetta la creazione di una biblioteca virtuale, con la possibilità di consultare direttamente in rete i documenti scansati.

Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza"

Via Carso, 3 - Loc. Scodovacca

33052 Cervignano del Friuli UD

Giorni di apertura: Martedì e Mercoledì dalle 8.30 alle 16.00

Telefono: 0431 386731

Fax: 0431 386729

Indirizzo Internet: <http://www.ersa.fvg.it>

Indirizzo e-mail: [chiara.maran@ersa.fvg.it](mailto:chiara.maran@ersa.fvg.it)

# Potrà mai uscire qualcosa di buono da Pozzuolo?

Stavo lavorando a *La vite nella storia e nella cultura del Friuli* e cercavo materiale storico, sennò che storia è? In giro si trovava solo la ripetizione della storiella pliniana relativa al Pùcino e all'imperatrice Livia; roba che ha stufato tutti i sassi delle Grave. Rimembrai che alcuni anni prima, passando all'allora CRSA di *Puçûi*, avevo visto grandi cassoni pieni di libri e il dott. Cattivello mi disse che provenivano da Gorizia, da un glorioso istituto del cui nome non conservai memoria.

In una caldoafosa giornata del luglio 2005 mi balenò l'idea di scendere a Pozzuolo con la speranza di trovare qualcosa di più consistente rispetto alla sopra mentovata nauseante storiella.

E per strada, prevenuto un po' com'ero nei confronti delle strutture pubbliche, mi chiedevo "Potrà mai uscire qualcosa di buono da Pozzuolo?", parafrasando, mi pare, il Vangelo di Giovanni.

Giunto alla meta incontrai il dott. Costantino Cattivello, quello che sa tutto di ortaggi e terricci, e ci soffermammo sugli antivirus di ultima generazione negli zucchini estivi. Reso edotto del motivo della mia visita il dott. Cattivello mi indirizzò al dott.

Sandro Menegon. Qui la sosta fu invero più lunga in quanto il dott. Menegon stava lavorando ad un libro sulla storia dell'allevamento in Friuli: era il libro che, da sempre, pensavo di scrivere io, ma tant'è, i casi della vita mi avevano portato alle viti. Del cui frutto sono un mai pentito utilizzatore finale.

Dopo aver discettato su Pinzgauer, Mólthal, Pusterthaler, *Reseane*, Friburghese e Simmental ci portammo in biblioteca. L'accoglienza da parte delle due bibliotecarie fu delle più gentili; non sempre si è accolti così in una biblioteca, nè con tanta conoscenza della materia.

Per farla breve: scoprii un tesoro di libri e riviste di viticoltura. Capii subito che non potevo sforcarlo tutto. Grazie alla competenza e alla disponibilità, veramente grande, delle bibliotecarie, riuscii nondimeno a visionare e utilizzare le opere e i periodici di maggior interesse per il lavoro che andavo facendo. Rimasi colpito dalla grandezza di certi uomini del passato come Gabriele Luigi Pecile, penna mordace che se la prendeva con l'infingardaggine dei furlani, soprattutto quella dei suoi pari grado. La lettura dei di lui scritti sul *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana fa trapelare che fu un profeta, ovviamente non capito dai contemporanei. Fu il primo a volere, fortissimamente, quel "Vigneto chiamato Friuli" di cui ora andiamo tanto orgogliosi. Un'opera che consultai a ogni *pît alçât*, e continuo a farlo, è il *Saggio di un'Ampelografia universale* che il piemontese conte Giuseppe di Rovasenda diede alle stampe nel 1877. Mi colpì, al di là dei

dati ampelografici, la dirittura morale dell'uomo e il suo risentimento nei confronti delle guerre; scriveva come Bertolt Brecht che, però, sarebbe nato 21 anni dopo, e avrebbe prodotto il suo teatro e le sue famose liriche nel secolo successivo.

È da quando sono nato che sento parlare di collaborazione e pace tra i popoli, ecc., poi di concreto si vede poco. Ebbene, sapete che cosa ho scoperto a Pozzuolo? Una ottocentesca rivista di viticoltura bilingue, tedesco e francese (*Ampelographische Berichte / Bulletins ampélographiques*), pubblicata a Marburg nell'Impero asburgico (ora Maribor in Slovenia) e curata dai "pezzi da novanta" della viticoltura dell'epoca: Victor Pulliat, Hermann Goethe e, manco a dirlo, il conte Giuseppe di Rovasenda. Mi sono commosso a leggere quegli articoli. Ampelografia? Certo, ma soprattutto fratellanza e collaborazione tra i popoli.

Quell'esperienza si chiuse con la scusa della fillosera, sebbene questa, fra i tanti difetti, non abbia quello di trasmettersi attraverso la carta stampata. Gli è che si addensavano sul cielo d'Europa quelle corrusche nuvolaglie che avrebbero portato, nel secolo successivo, ai più grandi massacri della storia umana.

Non sarebbe stato molto meglio se tutta quella gioventù fosse rimasta, come voleva il conte di Rovasenda, a curare le vigne?

Questo e altro scoprii a Pozzuolo, paesotto del Friuli di Mezzo, così diverso da Nazareth.

Poi spostarono quel patrimonio di libri laggiù a Scodovacca. Non fu per farmi dispetto, lo so: ho sempre intrattenuto ottimi rapporti con quelli dell'ERSA. Devo dire che la sede nel paese del Refosco non solo è più decorosa, è proprio "da signori". Ci vedo aleggiare lo spirito del conte di Rovasenda. Sta discutendo con Goethe (Hermann, non Wolfgang) con dei tralci in mano: soppesano grappoli, assaggiano acini... Poi arriva il senatore Gabriele Luigi Pecile il quale, pur conoscendo il tedesco e il francese, li sgrida nel suo friulano di Fagagna: *avonde fufignes, o vin di meti Merlot, avonde pierdi timp cun dutes chês ampelografies, bisugne fâ come chei di Bordò, il soreli di Bordò, sacrabolt, nol sarà migo diferent dal soreli di Buri...*

Ne nasce una piccola *bagarre* che, nella stanza accanto, distoglie altri due Luigi (Chiozza e Pasteur) dal rimembrare le dolci serate trascorse lassù a Parigi.

- *Mon ami* - sussurra *Louis* a Luigi - *si on buvait un petit coup de votre Refosco?*



Armando MUCCHINO

# Orazione civile contro la dittatura del mais

**I***n principio un reverente inchino a “mamma” polenta, incolpevole superstite di una schiatta di inetti bastardi (li chiamano ibridi) inadatti persino a diventar crosta nella caldera.*

Estate 1968. Mia nonna Amalia Quarino, classe 1883 e sua figlia Corinna, erano nervose. Nel campo di mais del *beare* qualcosa non andava per il verso giusto. Non c'era verso di far crescere come sempre zucche, zucchine tegoline e fagioli che ogni anno, da sempre, prolungavano l'orto tra le file de *blave*. Nessuno le aveva avvertite che era iniziata l'era del “diserbo”,

della “sterilizzazione” della terra, per far crescere in solitario una coltura che di buon grado sin allora si era prestata alla coabitazione, fornendo ombra e sostegno. Iniziava la dittatura del mais.

## Il paesaggio negato

Era iniziato anche il cambiamento del panorama e del paesaggio agrario friulano. Panorama nel senso di “tutto quello che si vede”, o non si vede più. I sipari verdi del mais in estate precludono la vista, poca cosa se si considera che per far posto al granoturco è stato stravolto il tavolato agrario di questa regione. In quegli anni sono

stati partoriti i riordini fondiari, scempio dell'organizzazione di un territorio in nome di presunti vantaggi agronomici. L'idea di tirar dritto nei campi di pianura ha sacrificato siepi, fossi, piccole rogge secolari, avifauna e biodiversità. Tutti elementi che costituiscono invece il paesaggio, quella rete di interconnessioni vitali dell'habitat. Ma è troppo comodo puntare l'indice solo verso i riordini. Sono poca cosa rispetto alle forzature operate su tutto il territorio regionale, quel paesaggio minimo fatto anche di capezzagne, dossi, acquitriani. Anche qui si è tirato dritto rompendo il reticolo che dava respiro e accessibilità ai campi. ●





Pubblicità della rivista *La Panarie*,  
anno 1988.

☞ In questo senso l'aver occupato a mais quasi metà della superficie agricola utilizzata della regione ha avuto tra i suoi esiti anche quello della negazione del paesaggio. Non nel senso di quello che non si vede, ma di quello che non c'è più. L'aver piegato il territorio a esigenze colturali e di meccanizzazione, ha interrotto bruscamente il rapporto che la gente di questa regione aveva con i campi. Si sono create zone intercluse, cancellate pratiche di salvaguardia secolari. Ha vinto la *pre-potenza* dei trattori, la sciagurata consapevolezza del poter tirar dritto, seminare anche oltre ai confini dell'impossibile agrario, nella supponenza delle nuove pratiche colturali che contemplano ciò che 40 anni fa

era impensabile. Ma più grande è la medaglia più grande il suo rovescio. Il paesaggio non è il panorama, ovvero solo quello che si vede. Il paesaggio è il risultato del nostro vivere di relazione su un territorio, ordinarlo per quanto possibile alle nostre esigenze, rispettando le sue. Quasi centomila ettari della nostra regione sono stati invece ordinati alle esigenze diffuse di una sola coltura, con la violenza di una meccanizzazione dissennata che sta ora mostrando il conto. È dunque poca cosa trovarsi nella Bassa a girar tra campi di mais senza più orizzonte, come in un alto labirinto verde. Non conta ciò che non si vede, ma l'aver perso quelle strade di campagna che perlomeno un tempo portavano da qualche parte.

### Oltre i confini della terra

Nessun posto al mondo, come il Friuli ha le condizioni climatiche adatte per la coltura del mais. Qui c'è il vero *Corn belt*. Ma è vera gloria? Fino a quando mia nonna Amalia aveva il suo campetto nel *bearç* tutto filava via liscio. Crescevano bene tra i filari anche zucche, zucchine, tegoline e fagioli. Le estati friulane infatti riescono mediamente a garantire i fabbisogni idrici necessari. Ma questo nei terreni adatti. Quando prima si diceva che è stato seminato mais oltre i confini dell'impossibile agrario, ci si riferiva anche, e sottolineo anche, all'ardire di conquistare terreni altrimenti vocati. I vecchi non avrebbero mai pensato di seminarlo nei magredi, tra i sassi, dove la terra è fonda solo per i primi 10 centimetri, dove si era

soliti lasciare prati stabili o boschette. Non per questo è stata aumentata la superficie agricola utilizzabile, il mais ha preso il posto di tutte le altre colture in barba alla vocazione del terreno. E così, ma non si sa se per causa o effetto, s'è dovuto sopperire con "la chimica" quello che la qualità del terreno non riusciva a garantire. Ormai l'agricoltura non concima più il terreno, ma direttamente la pianta. Il suolo è solo il supporto. Non si guarda a quella che una volta era chiamata "madre Terra" affidandole la cura delle piantagioni; da qualche anno si agisce direttamente sul prodotto. Meraviglie della tecnica, afferma qualcuno. Disastro dell'ecologia, rispondono altri. Perdita di vista dell'insieme, aggiungerei noi. Sì perché, con questo nuovo approccio, s'è persa la considerazione, il rispetto, l'amore per la terra dei campi. Non la si cura e rispetta come una volta. È solo una piattaforma. Sono così iniziati i processi di sterilizzazione e desertificazione. Nessun essere estraneo, buono o cattivo che sia, è più ammesso tra i filari. E se c'è da eliminare ospiti indesiderati non importa se si va alla mattanza anche di quelli utili. Dovessero veramente servire ci sarà sicuramente un "sucedaneo" chimico con cui sostituirlo. È iniziato così un atteggiamento cinico nei confronti della terra. Il caso della moria delle api e le sue interconnessioni con la coltura del mais è paradigmatico. Come detto, da anni non si accettano intrusi in campo, erbe o insetti che siano. Restano, quindi, quelli più tenaci. Ma non dovrebbero essere mostri



invincibili. La diabrotica (arrivata dallo stesso paese che ora ci propone gli insetticidi o gli ogm per combatterla) è facilmente contenibile con le buone pratiche di rotazione agraria. Ma ciò non aggrada. Impensabile non coltivare mais, ovunque e comunque. Continuare a seminarlo senza alternarlo con altre colture almeno ogni tre o quattro anni – ha detto un tecnico dell’Ente regionale sviluppo agricoltura, sta trasformando i nostri campi in perfetti allevamenti di diabrotica. Finora è andata bene. Ma non può continuare così. Inevitabilmente l’insetto presenterà il conto. In Lombardia lo ha già fatto. Da noi è solo questione di tempo. Alcuni contributi economici all’agricoltura sono legati alle buone pratiche dell’alternanza delle coltivazioni. Dove è chi dovrebbe controllare sulla effettiva rotazione? Da 15 anni ho casa

a nord di Pagnacco. Per di più in zona di tutela del Cormor. Da quando abito lì vastissime aree sono state coltivate ogni anno, ripeto ogni anno, a mais. Come si può sperare di non creare veri piccoli mostri resistenti a ogni tipo di intervento? Siccome altre colture non sono contemplate ci si consegna ulteriormente nelle mani e disegni delle multinazionali della chimica, optando per i suoi costosissimi sistemi. Tra questi gli insetticidi, il cui utilizzo al tempo della semina contamina l’ambiente circostante e attenta alla integrità degli alveari. È bastato sospenderli per un anno e i primi risultati sulla salute delle colonie di api sono stati apprezzabili. Molti tecnici sostengono che il loro utilizzo sia del tutto inutile perché tanti campi ormai sono “sterili” o infestati da parassiti ormai resistenti. Al massimo, dove c’è l’infestazione di

diabrotica, gli insetticidi riescono a intercettarne solo una piccola percentuale. Argomenti che non riescono però a convincere chi non vede altro che mais nei suoi campi. Gente disposta a pagare un surplus di prezzo del 25 per cento sulle sementi piuttosto che valutare altri tipi di lotta. Cini-smo puro nei confronti della nostra terra; il considerarla solo un supporto dove innestare radici. E questo è pericoloso in quanto, ricollegandosi con quanto detto per il paesaggio, porta ad una perdita di valore delle interconnessioni che sempre hanno corso e dovrebbero comunque correre tra agricoltura e territorio. Per non parlare dell’utilizzo dissennato dei nitrati, dei diserbanti, dei tentativi (purtroppo qualcuno anche con successo) di far passare l’ogm. Per non addentrarmi nell’infido campo delle colture geneticamente modificate mi sento di proporre un parallelo sulla reale esigenza di avere viti e mais ogm. Le prime sono state inventate per combattere la sete nel mondo?...

### **Prigionieri dei signori del mais**

Un capitolo a parte dovrebbe riguardare l’acqua. Il mais, tra luglio e agosto, ha dei fabbisogni ragguardevoli, circa 1400 metri cubi ettaro. Come si diceva, il cielo friulano riesce a garantirli. Ma non sempre la terra ad accoglierli. In certe situazioni, ad esempio nei magredi, si sa a priori che ci sarà bisogno di irrigazione (non vogliamo neppure parlare dell’estate 2003 e della sua siccità). Caparbiamente si continua a seminare mais



▣ sapendo che il terreno non è adatto, strappandolo ad altre colture che potrebbero invece crescere normalmente. Non importa, ci sarà l'irrigazione. Fare degli impianti (al di là dei costi di costruzione) comporta anche costi ambientali. Quelli dell'acqua, ad esempio, che non si può pensare quale bene illimitato. Da più parti si segnala quale peccato mortale irrigare i campi con acqua altrimenti potabile. E forse è solo una coincidenza, ma il progressivo e ormai pericoloso abbassamento delle falde acquifere friulane è andato di pari passo con il radicarsi della coltura del mais sul territorio. Annate di secco ci sono sempre state. I danni però si ripartivano. La diversificazione delle colture in campagna limitava le perdite. Ora, se una stagione va male per mancanza d'acqua, vanno male gran parte degli investimenti. È pura presunzione pensare di dotare tutta la superficie finora dedicata al mais di nuovi impianti di irrigazione a pioggia. Se un giorno, come pare sempre più evidente, la coltura del mais si ritirerà, saranno per la gran parte inutilizzati, superflui, condutture nel deserto. È questo solo un esempio di come le esigenze estremizzate di una monocultura possano sbilanciare le politiche agricole per un intero territorio a svantaggio di altre, o perlomeno di un equilibrio sempre difficile da raggiungere tra agricoltura e ambiente. Al posto degli antichi proprietari terrieri, ora si riverberano sui campi strategie agricole sovranazionali, equilibri e speculazioni di borsa. E ovviamente hanno usato la leva

della monocultura per agevolare la loro penetrazione e dominio. Poche ditte sementiere per legare a filo doppio l'utilizzatore finale. Altrettanto poche ditte agrochimiche, in combutta con le prime, per creare e allo stesso tempo risolvere, veri o presunti problemi agronomici. Dipendenza totale da pochi attori di mercato che fino a quando hanno realizzato guadagni stratosferici hanno lasciato margini anche sul campo. Ma al primo segnale di crisi hanno stretto i cordoni della borsa. Essersi consegnati ai signori internazionali del mais è stato un errore di strategia. Come si può continuare con questa coltura quando si è consapevoli che il prezzo della granella cala inesorabilmente mentre quello di sementi e concimi crescono? Ed è disarmante sentirsi rispondere: "Altrimenti cosa seminiamo"?

#### **Tutto questo per chi?**

Il mais, paradossalmente, si può dire sia stato anche una rovina morale per l'agricoltura della nostra regione. Con poche decine di ore-trattore all'anno si coltiva un ettaro, dalla semina al raccolto. Operazioni ormai meccaniche, variate solo nel variare delle dosi "di chimica". La terra, come detto, è diventata un semplice supporto, e gli agricoltori di una volta in buona parte solo semplici trattoristi. Nessuno chiede il sudore della fronte, il piegare la schiena sui solchi, ma appare innaturale questo distacco, questo atteggiamento (che prima abbiamo definito cinico) nei confronti dei campi. Nuove tabelle tecniche si sono sostituite a quelle del territorio. La prepotenza della

meccanizzazione ha compresso e compromesso il sapere della gente della terra. Come si può altrimenti sopportare chi non vede altro che mais sui suoi campi. Ed è estremamente duro chiedersi: per chi? Se non c'è più reddito, se abbiamo compromesso il territorio, il paesaggio, l'ecosistema, la stessa figura professionale dell'agricoltore, per chi si semina ancora il mais? È ingeneroso chiederlo ora che le cose stanno andando male, ma siamo un po' tutti sulla stessa barca, o meglio sullo stesso territorio, nello stesso paesaggio che il mais ci ha cambiato sotto i piedi. È vero che in questi ultimi anni il mais ha sorretto l'economia agricola della nostra regione, ma a quale prezzo? Molti sostengono che senza non ci sarebbe la moderna zootecnia. Quale? Quella che chiude gli allevamenti e le stalle a ritmi così vertiginosi che tra qualche anno vedere un bovino in carne ed ossa sarà una rarità? Passati gli anni delle vacche grasse, ha senso perdere cifre ingenti su ogni ettaro con la scusa che altrimenti non si sa cosa seminare? Siamo tornati all'antico, quando (ma per altre ragioni) i contadini con poche mucche in stalla, pochi campi, produzioni striminzite, erano sempre in bilico sul confine della sussistenza. Gli agricoltori moderni con centinaia di ettari, capi in stalla a due zeri, rese quadruplicate in campo, stanno scivolando verso quelle condizioni passate. E questo perché l'agricoltura è sempre "sotto padrone" e il mondo del mais ne è un paradigma.



Ruggero OSLER

# Anche noi abbiamo un sogno

Nota ricavata per gemmazione da *I have a dream* dell'assessore Claudio Violino

T

sogno – me-  
anza – nel  
derio di poterlo  
a o poi. L'As-  
ha fatto sul n.  
urlane, offren-

do così lo spunto per proseguire sulla via delle aspirazioni. Chissà che l'Assessore non abbia dato il via ad una sequenza di interessanti cassette da aprire nella "madia dell'agricoltura". Per il momento cercherò di aprire il mio.

## I contadini lasciano le campagne

L'agricoltura dei Paesi industrializzati, come il nostro, non è mai stata in crisi come ora e non ha



mai contato così poco nella società; i suoi problemi sono gravi, strutturali, qualcuno contingente, ma le origini di questo malessere non sono certamente recenti. Eppure, se ne parla pochissimo, almeno al di fuori del comparto di riferimento. Un contadino, "un

po' disperato" intervenendo ad una nota trasmissione radiofonica, chiedeva i motivi di questo "silenzio stampa". «L'agricoltura non fa notizia», gli è stato risposto un po' ingenuamente, ma garbatamente, dal conduttore. È evidente, anzi è comprensivi-

▣ bile: gli operatori direttamente interessati, i contadini attivi, sono rimasti veramente in pochi. Sono ormai in numero inferiore persino rispetto ai tecnici che li assistono, ai funzionari che li guidano, a quelli che li difendono o dovrebbero farlo, ai ricercatori che svolgono ricerca nel settore primario e che dovrebbero formarli e aggiornarli.

In Friuli la situazione non si discosta di molto da questo scenario. Nel passato, richiamati dalle “sirene industriali”, anche i contadini friulani – seppur con un certo ritardo, a causa delle più tardiva industrializzazione – hanno via via abbandonato la terra. In parte lo hanno fatto pensando ad un futuro migliore per *i fruts*; forse gli stessi, viene da pensare, che ora vivono al quarto piano, in città, disoccupati e tanto meno felici dei padri-contadini.

Cresciuti nella cultura friulana del “comandi”, troppi contadini hanno ubbidito in passato al sig. Adam Smith, uno scozzese che li voleva *big*, o fuori. Ma come facevano a diventare *big*, quando tutte le condizioni contrastavano con la loro crescita: con i costi di produzione che salivano gradualmente a livelli “industriali” ed i prezzi dei prodotti che restavano “agricoli”?

### **Il ritorno dei contadini**

Di un possibile ritorno dei contadini ne hanno parlato alcuni uomini di cultura, ma questo rimane un ritorno che non c'è. Non è pensabile che possano tornare: affidiamo ai sogni anche questo improbabile evento. E nemmeno si può pensare che i

contadini che hanno lasciato possano essere sostituiti da altri, da nuovi, venuti da fuori. Che non conoscono i segreti dei siti, dei terreni, delle colture più adatte, dei lavori appropriati, dei vicini e dei confini ondegianti, dei monti da dove arriva la pioggia o la grandine; nemmeno sanno delle antiche pievi che con il battito delle campane cadenzavano lo scorrere del tempo.

Gli “indigeni”, loro conoscono l'appezzamento che si presta ad ogni tipo di coltivazione è “da asparagi”, dicono, o per “lo Schioppettino”; oppure, al contrario, può causare marciumi radicali, siccità, clorosi persistenti; il sito dove le piante si devono “alzare” per via dei geli primaverili; dove non bastano ad inizio stagione i normali trattamenti anticrittogamici suggeriti per il comprensorio; il terreno che non va mai in tempera e le arature si devono concentrare in una settimana; le scoline da rifare continuamente; le scarpate che non sono sicure a marzo; le semine che vanno anticipate e così i raccolti. E tantissimi altri segreti, che si imparano solo crescendo lì, anche da chi usa parlare poco, ma che infonde passioni e curiosità e stili di vita rurale.

Gli abbandoni sono, quindi, irreversibili: “nessun torna”.

È possibile preparare un diplomato o un laureato e persino perfezionarlo con corsi altamente professionalizzanti, ma non ci sono master “per il rientro in agricoltura”, nemmeno dei figli non-contadini di prima generazione. Abbiamo permesso in passato un disordinato abbandono delle campagne. Forse senza

accorgerci che prima c'era una struttura sociale stabile, composta, basata proprio sui contadini. Che pagavano, tutti, le tasse; erano alla base della sicurezza alimentare, e non solo (anche durante i periodi di crisi acute). Nessuno di loro era sovversivo (avrebbero messo in pericolo la proprietà, un bene assoluto). Cedevano manodopera sana ad altre attività e se la riprendevano in periodi di magra. Mancheranno alla società futura. Ed anche a tutti quei friulani che – come è stato efficacemente descritto da Claudio Violino – “hanno mantenuto il contatto con il territorio in una sorta di ruralità residenziale che va considerata come una scelta vocazionale del friulano”. Anche a questi virtuosi cultori della ruralità ideale verranno a mancare i riferimenti reali, i contadini operanti, e questo nell'arco di una generazione.

### **La qualità del cibo e la sicurezza alimentare**

Tralasciamo ulteriori considerazioni su cultura, ruralità e paesaggio, per trattare più prosaicamente di cibo, purtroppo di quello che importiamo e non produciamo più noi. Ci si chiede se almeno il consumatore sia effettivamente favorito dalla globalizzazione degli alimenti. Probabilmente lo è per quanto concerne i prezzi medi (che sono contenuti), ma non per la qualità e la sicurezza. La sicurezza alimentare è un valore che va difeso sia sotto il profilo quantitativo sia qualitativo.

Come si fa in ogni famiglia oculata, che pensa alla sicurezza sotto il profilo della qualità e della





Disegno di Giuseppe Lusso per *l'Avanti cul brun!* del 1941.

salubrità dei prodotti, ma anche alla reperibilità degli alimenti nel tempo. È vero, ci sono le scorte e la possibilità di importare alimenti. Nelle condizioni attuali di mercato globalizzato, per l'Italia (tanto per nominare uno Stato ad economia avanzata) è perfino troppo semplice importare derrate alimentari da Paesi terzi. Più ne importiamo – e quindi meno ne produciamo –, maggiormente contribuiamo alla crescita di quei Paesi in via di sviluppo, che solo esportando prodotti dell'agricoltura, possono a loro volta pagare quelli dell'industria, ad alta tecnologia, che da noi importano. In questo momento l'approvvigionamento delle scorte alimentari (dall'estero) è, quindi, non solo facile ma anche incoraggiato. Questa politica può addirittura apparire saggia nel contesto attuale di crisi generale. Si tratta invece di politiche dalle prospettive cortissime, della disperazione, che non sanno guardare lontano. Non si intende minimamente sollevare preoccupazioni eccessive riguardo alla sicurezza alimentare del futuro, ma crediamo fermamente che di tutte le necessità dell'uomo, la più imprescindibile sia proprio quella alimentare. Di conseguenza, la sicurezza alimentare va garantita

il più possibile e per tempi lunghi, anche se questo costa alla società. Del resto, non costano forse tantissimo gli incentivi per sostenere produzioni industriali nazionali, magari successivamente delocalizzate? Pensare a crisi alimentari come quelle imposte dalle guerre è certamente eccessivo e, per fortuna, non realistico. Ma la storia ci insegna che durante quei grevi periodi, è stata l'agricoltura, quella locale, a salvare dalla fame la gente. I più vecchi si ricordano del mercato nero e della fame, grave in città, meno sofferta nei paesi, pressoché sconosciuta in campagna (un esempio paradigmatico di filiera a kilometro zero).

Le penurie energetiche del passato e i recenti dissesti finanziari, ci insegnano che le crisi non sono quasi mai prevedibili, nemmeno le più preoccupanti, come quelle alimentari. Una società saggia sa che per garantire la sicurezza alimentare è necessario poter continuare a coltivare e produrre localmente. Per far questo occorrono i contadini ed i loro figli. Nel contesto socio-economico attuale, principalmente i consumatori possono frenare l'abbandono forzato dei contadini, preferendo e valorizzando i prodotti della propria terra,

quelli tipici, sani, di stagione: il consumatore non si preoccupa che il prodotto preferito sia di nicchia.

È assodato che la qualità alimentare, in Paesi che stanno uscendo a fatica da condizioni di disagio, fame inclusa, assume meno importanza rispetto ad altri, fortunatamente abituati al benessere. Si parla tanto della Cina, dove probabilmente la tensione per raggiungere livelli accettabili di benessere generale supera di molto quella per ottenere cibi salubri, inclusi quelli che esportano a noi. “La globalizzazione spinta uccide la fantasia della diversità, mette a rischio la qualità alimentare e mina i valori locali”, è stato detto da alcuni media.

Ma finché il costo della benzina non salirà a cinque euro al litro, nessuno interverrà efficacemente a regolamentare (calmierare non significa arrestare) la globalizzazione, nemmeno quella spinta. Certamente, anche le produzioni locali vanno tutelate sotto il profilo della salubrità. Un'agricoltura locale costretta a produzioni con margini di guadagno esigui (per sopravvivere alla globalizzazione), non può assicurare costantemente derrate alimentari con caratteri elevati di qualità e di salubrità. In condizioni economiche simili, chi coltiva è costretto a spingere le produzioni, con concimazioni pesanti (e poi nascono i problemi dell'inquinamento ambientale da nitrati); tende ad effettuare un trattamento antiparassitario in più, cautelativo, piuttosto che uno in meno; tratta il più vicino possibile alla raccolta (con i residui di antiparassitari sulla frutta in concentrazione appena

☞ sotto il limite legale); anticipa la raccolta dell'uva per aumentarne la conservabilità e diminuire così le perdite. Chi non si è lamentato dell'uva da tavola, inclusa quella nobile Regina, troppo spesso venduta immatura? Il consumatore dovrebbe difendersi in questi casi e civilmente denunciare quella che è una vera frode alimentare.

Ma quasi nessuno lo fa: domanda. Allora, questo tipo di informazione dovrebbe partire dal comparto primario. Vieni da pensare che gli aiuti a vario titolo rivolti al comparto agricolo, i provvedimenti anticrisi, persino il recente fondo di solidarietà nazionale, rappresentino solo ossigeno per un moribondo e non risolvano granchè. Potrà sembrare eccessivo, ma probabilmente si otterrebbero maggiori risultati stabili per i contadini se si decidesse di indirizzare i loro fondi di solidarietà a favore di una campagna di informazione del consumatore. È un errore presumere che altri lo facciano per noi o meglio di noi.

### **Le nicchie di produzione**

Non si capisce perché in passato gli economisti avessero così poca stima per le nicchie di produzione. "È soltanto una produzione di nicchia", dicevano. E pensare che saranno proprio queste, nell'insieme di una rete variegata, a salvare l'agricoltura futura nei Paesi economicamente più avanzati. Non tutta, ovviamente: quella più autentica, basata sui prodotti tipici, storici, delle tradizioni, quindi di qualità, sulle varietà locali che si sono evolute, adattate e selezionate con l'uomo

del posto. Le nicchie assicurano maggiore biodiversità reale e sono più vicine al consumatore locale. I prodotti di nicchia sfuggono in parte alla morsa della globalizzazione. Un Refosco prodotto in storici vigneti di popolazione (non clonali) seguendo i metodi di lotta integrata, se non proprio biologica, ce lo possiamo felicemente bere in Regione. E così stanno bene sia il produttore che il consumatore.

Le produzioni di nicchia, già avviate in Regione con successo, sono parecchie e molte altre sono quelle che si possono suggerire. Su un prossimo numero di *Tiere furlane* illustreremo una nicchia che ci sta particolarmente a cuore: quella della melicoltura di varietà autoctone.

### **Anche noi abbiamo un sogno**

Veramente, un grappolo di sogni. Qualcuno è persino esagerato, tipico di chi è abbastanza libero da responsabilità istituzionali e che candidamente immagina:

- la società friulana con il 10% di contadini;
- la cultura contadina che continua ad essere un reale riferimento per la società intera (così nevrotica e così sbilenca) di compostezza e sensibilità, di calma, di laboriosità serena, di onestà, di umiltà intelligente, di conoscenze non scritte, di salute;
- i contadini che si associano in cooperative, che sono stabili perché controllate dall'interno;
- i loro sindacati che si unificano (I contadini, se si pensa, così simili in tutto il mondo! I nostri, capaci di intendersi coi colleghi indiani ancor più che con l'architetto di Udine; con gli stessi

grossi problemi; eppur così divisi in tante sigle);

- una forte assistenza tecnica, pubblica, efficace, aggiornata, connessa con gli Istituti di ricerca e l'Università, pretesa e controllata da una vigile rappresentanza sindacale;
- gli economisti che analizzano, ma che poi indirizzano ed indicano le scelte più promettenti; che finalmente dimenticano l'arte del fotografare;
- il consumatore che si risveglia e scopre che i prodotti locali si possono pagare un po' di più perché sono sani, freschi e gustosi;
- che nessuno parli più di "sfide" dell'agricoltura (ma chi vogliamo sfidare! È già un successo se riusciamo a difenderci e – se qualcuno in alto così dispone – a sopravvivere, si spera, in attesa di tempi migliori);
- che si parli meno di innovazione e si sostenga invece la ricerca (senza quest'ultima, l'innovazione non è nemmeno un sogno, è una delle tante utopie alle quali ci stiamo pigramente abituando);
- che si aggiunga un'altra promettente nicchia, basata sulla melicoltura di varietà autoctone;
- un'Università sempre più collegata con il territorio friulano il quale, oltre ad averla fortemente voluta in passato, ora la senta sua con altrettanta convinzione.

**Tf**

Ringrazio molto l'Assessore Claudio Violino per avermi fornito lo spunto attraverso il suo articolo *I have a dream* ed il prof. Angelo Vianello per i preziosi suggerimenti di cui mi sono avvalso.



# Kaffee-Rösterei

**ALEXANDER FRANZ MAYER**

**TRIEST - San Giovanni Nr. 31**

**Telefon 17 - 43**

liefert Röstkaffee's von den billigsten bis zu den feinsten Sorten, in jeder Nuance, matt oder mit Glasuren gebrannt zu den

**BILLIGSTEN Platz-Preisen.**

**Kaffee, Arachidnüsse- und Kerne** werden auch im Lohne geröstet und auf Wunsch abgeholt und zugestellt.

**Beste und schönste Röstung. — REELLSTE BEDIENUNG.**



# Tostatura di Caffè

**ALEXANDER FRANZ MAYER**

**TRIESTE - San Giovanni N.ro 31**

**Telefono 17 - 43.**

Fornisce il Caffè tostato in ogni gradazione dalla qualità più ordinaria alla più fina tostato con o senza lucido al prezzo più conveniente di piazza.

Si assume verso pagamento anche la tostatura di Caffè, arassiti sgusciati e grani, e a desiderio la merce viene presa e riportata a domicilio.

**La migliore e la più bella tostatura. — SERVIZIO INAPPUNTABILE.**

# Tiere *terra friulana* furlane

## Comunicazione ai lettori

Caro lettore, abbiamo “lanciato” Tiere furlane facendola recapitare a persone che ritenevamo interessate alla cultura del territorio e ad aspetti della cultura friulana finora trattati in modo marginale o non trattati per nulla. Ora si rende necessario un invio più mirato. Abbiamo pensato, perciò, di inserire in questo numero una cartolina che, se sei ancora interessato a ricevere la rivista, potrai spedire all'indirizzo indicato. Ti preghiamo di scrivere il tuo indirizzo in modo chiaro e completo, senza trascurare il numero di codice postale.

Questo piccolo sforzo da parte tua ci consentirà di evitare sprechi e ci darà la certezza di lavorare per chi ha un reale interesse nei confronti del Friuli e della ricca storia che lo contraddistingue.

Solo i lettori di cui ci perverrà l'adesione scritta continueranno a ricevere gratuitamente la rivista. Ti ringraziamo per la collaborazione.

*Mandi*

La Redazione

**TIERE FURLANE**  
c/o Direzione Centrale  
risorse agricole, naturali  
e forestali  
Via Sabbadini 31 - 3° piano  
33100 Udine

