

# Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA DI  
CULTURA DEL  
TERRITORIO

Giugno 2009  
Anno 1 Numero 1

1





*El contadìn di ciâf e di sperienze  
lui 'l è chî che 'l dîs : cioleit e bu-  
tâit nitrât di sode (el sâl), che  
nol à mai manciât a la pro-  
ve, su li' culturis uestris,  
vie pai ciamps, se olês  
gioldi a cioli sù !*



# Da “Terra fri

“Terra friulana”, periodico bimestrale, rivista di economia e tecnica agraria uscì negli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso. Era fatta bene: non per nulla nel comitato di direzione aveva nomi come Domenico Feruglio (chimico, docente universitario, direttore della stazione chimico-agraria di Udine) e Guido Poggi, agronomo a 360 gradi, esperto tanto di zootecnia quanto di viticoltura. Segretario di redazione era Ferruccio Costantini, un bel nome della cultura friulana, enologo, scrittore anche in friulano e, soprattutto, educatore. Accanto ad articoli di economia e di tecnica agraria, che mai scadevano nel tecnicismo, vi era un occhio di riguardo per la nostra storia, e la copertina metteva sempre in valore un artista nostrano, talora un giovane che sarebbe divenuto famoso.

Possediamo una collezione, ohimè incompleta, di “Terra friulana” ed è proprio guardando quelle gloriose pagine che ci è venuta l'idea di ridare vita alla testata, deitalianizzandone il nome e affidandola a sicure mani di esperti, fra cui un segretario di redazione che porta il medesimo cognome del suo predecessore. Guardando le bozze di questo primo numero, fra l'altro, abbiamo notato come sia stato dato giusto risalto alla figura di Guido Poggi il quale, forse proprio perchè non friulano (sappiamo quali sono i difetti della nostra gente), ha fatto un lavoro straordinario per la nostra agricoltura, sostenendola nel difficile passaggio da attività tradizionale ad attività moderna, imprenditoriale e incentrata sul mercato.

# ulana” a *Tiere furlane*

I contenuti: non volevamo una rivista tecnica perchè tale aspetto è egregiamente coperto da altri periodici. Volevamo una rivista di “cultura del territorio”, dove, accanto all’attualità, potessero trovare spazio la storia, l’arte, la letteratura che la nostra terra ha saputo esprimere. Un punto ci preme sottolineare: chi legge deve apprezzare immediatamente il nostro passato. Non solo perchè la storia è l’appagamento di una giusta curiosità circa le nostre radici, ma anche, o soprattutto, perchè può essere un supporto di peso alla nostra immagine. Immagine di gente che si è fatta apprezzare in tutto il mondo e che sa essere ospitale (“ospiti di gente unica” recita uno slogan) su un territorio che ha ancora molto da offrire. Immagine, infine, dei prodotti friulani. Il vino buono, ormai, si fa dappertutto; un vino che ha il *background* culturale del Friuli, a parità di valore organolettico, ha qualcosa di più. Spero di essere stato chiaro.

Qui potrete leggere un illuminante scritto di Angelo Vianello sulla *rusticitas* friulana dove emergono nomi come David Maria Turollo e Pier Paolo Pasolini; noi, e sappiamo che gli illustri nomi testè citati sarebbero d’accordo, sottolineiamo come i nostri avi, in ambienti fisici e sociali spesso ingrati, avessero messo le basi ad una cultura dell’alimentazione incentrata sui cereali, il vino, il formaggio (frequentemente pecorino, per quanto possa sembrare strano) e gli ortaggi. E’ al loro lavoro, alla loro creatività, alle loro intuizioni, alla loro fantasia, non solo alla *sante scugne*, che dobbiamo il formaggio Montasio

e il *formadi Asìn*, il Refosco e il Picolit e il Tocai e l’Ucelut, l’asparago di Tavagnacco e l’aglio di Resia, la pitina e il salame nostrano, il prosciutto di San Daniele e la gubana, la brovada e la castagna Canalutta, il cavolo cappuccio di *Culino* e le pesche di *Flumisèl*...

Noterete come taluni di questi argomenti (cereali, vino, allevamento, ortaggi) siano già nei contenuti di questo numero. Ci piace anche l’avvicinamento al territorio di alcuni autori; non la solita tiritera da dépliant od opuscolo turistico multicolor, ma sicura conoscenza dell’ambiente, una lettura attraverso i nomi di luogo, la coscienza del “vissuto” assai difficile di chi è stato prima di noi.

La storia del Friuli è una nostra passione che coltiviamo dagli anni giovanili ma, con gli occhi, e la sensibilità, dell’economista agrario, vorremmo che questa rivista si aprisse ad analisi critiche, anche personali, dell’agricoltura friulana, con mente libera e rivolta al futuro.

Pubblicità: è uno dei cardini su cui si regge l’economia attuale, ma è divenuta tanto invasiva da risultare opprimente. *Tiere furlane* non poteva trascurare un messaggio in questo senso, ed ecco la pubblicità di quando si chiamava *rèclame*, quando era piacevole, discreta, con bei disegni e persino... *par furlan*. Siamo rimasti meravigliati e stupiti: proprio negli anni del Fascismo, che non vedeva di buon occhio le particolarità locali e non favoriva certo lingue diverse da quella ufficiale dello stato, la pubblicità in *marilenghe* ha toccato l’apice della diffusione. Nel 1932 la

stessa Montecatini non disdegnava le rime in friulano, peraltro gradevoli, per pubblicizzare i suoi concimi. Non trascuriamo di far osservare come le ditte puntassero su un idioma solo orale per far conoscere, sulla carta stampata, i propri prodotti: anche per un parlante, la lettura della propria lingua non è per nulla agevole se è stato alfabetizzato in un’altra, nel nostro caso l’italiano della scuola.

Non può non esserci una certa trepidazione nel licenziare questo primo numero, ma lo facciamo con la consapevolezza che far conoscere il Friuli, ai friulani e ai non friulani, sia la strada giusta per far crescere la nostra cultura dando argomenti alla nostra economia.

L’assessore regionale alle Risorse agricole, naturali e forestali

*Claudio Violino*



La copertina di “Terra friulana” del novembre-dicembre 1956, numero che iniziò la pubblicazione di “disegni di artisti che in modo particolare amano ritrarre il paesaggio del Friuli”. Apre la serie Bepi Liusso (1911-1993), nativo di Camino al Tagliamento, autodidatta. Di lui scrisse Chino Ermacora: “Non angolo della sua terra friulana ch’egli non frughi in un’ansia di conoscenza...”



# 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

Giugno 2009 - numero 1 - anno 1  
tiere.furlane@regione.fvg.it

*Direttore responsabile:*

Umberto Alberini  
(umberto.alberini@regione.fvg.it)

*Redazione:*

Umberto Alberini, Gabriella Bucco,  
Mauro Pascolini, Angelo Vianello,  
Pietro Zandigiacomo

*Coordinamento editoriale:*

Enos Costantini

*Hanno collaborato a questo numero:*

- Enrico Agostinis  
(eagostinis@hotmail.com),
- Marina Bandera  
(marina.bandera@virgilio.it),
- Gabriella Bucco  
(gabucco@fastwebnet.it),
- Giovanni Cattaruzzi  
(giovanni.cattaruzzi@tin.it),
- Costantino Cattivello  
(costantino.cattivello@ersa.fvg.it),
- Enos Costantini  
(enos.costantini@gmail.com),
- Antonino Danelutto  
(a.danelutto@alice.it),
- Vania Di Narda  
(dinarda@uccellis.ud.it),
- Gianfranco Ellero,
- Alessandro Fadelli  
(alfadelli@libero.it),
- Dario Masarotti,
- Mariolino Snidaro  
(msnidaro@gmail.com),
- Antonietta Spizzo  
(antspizzo@libero.it),
- Angelo Vianello  
(angelo.vianello@uniud.it),
- Claudio Violino  
(claudio.violino@regione.fvg.it)

*Referenze fotografiche:*

Quando non diversamente indicato le  
fotografie sono dell'autore dell'articolo.  
Tarcisio Baldassi: pp. 4, 14, 15;  
Enos Costantini: risolto di copertina, pp. 10  
e 11, 20, 25, 26 alto, 27, 41, 45 basso, 106,  
109, 111;  
Dario Di Gallo: p. 99;  
Claudio Mattaloni: foto di copertina, p. 2.

*Ricerche iconografiche:*

Enos Costantini

*Stampa:*

Litostil, Fagagna (Udine)

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

# INDICE

## 6

### *Rusticitas:* le radici culturali dell'agricoltura friulana

Angelo VIANELLO



## 11

### Cent'anni di frumento in Friuli

*Anche in quel travagliato  
secolo che fu il Novecento  
il frumento giocò un  
ruolo da protagonista*

Mariolino SNIDARO



## 25

### Gli olivi della Pedemontana Alto Liventina

Alessandro FADELLI



## 33

### Più fresca che mai

*La mela friulana da due  
millenni sulla breccia*

Giovanni CATTARUZZI



## 41

### L'asparago in Friuli

Costantino  
CATTIVELLO



49

**A come  
Arte e  
Agricoltura**

*Guido Poggi  
e Tiburzio Donadon*

Gabriella BUCCO

59

**Cividin e  
Cuncugnana**

*Tra le viti della  
Bisiacaria*

Marina BANDERA



69

**La pastorizia e le  
vicinie udinesi**

Gianfranco ELLERO



79

**Un gigante da  
salvare**

*Il cavallo TPR friulano*

Antonietta SPIZZO,  
Dario MASAROTTI



87

**Nella più alpestre  
situazione**

*Il territorio di Collina  
in Carnia*

Enrico AGOSTINIS

97

**An ordinary  
tale of the  
year 1939**

Vania DI NARDA

109

**Chel Benedet  
di om tal ort**

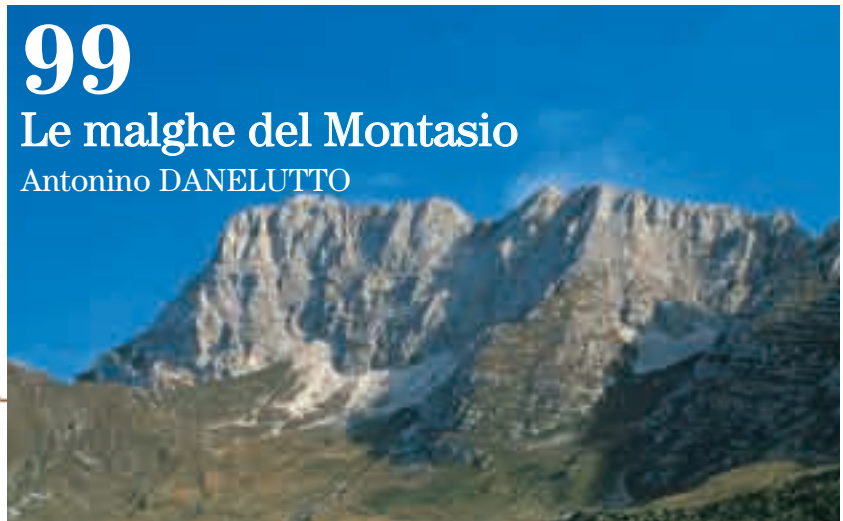
Claudio VIOLINO



99

**Le malghe del Montasio**

Antonino DANELUTTO











Angelo VIANELLO

## *Rusticitas:* le radici culturali della agricoltura friulana

La produzione di cibo, attraverso la coltivazione della terra e l'allevamento di animali, ha svolto un ruolo decisivo lungo la relativamente recente storia biologica e culturale dell'umanità. Resa possibile dal riscaldamento climatico che ebbe inizio circa 10.000 anni fa, l'agricoltura fu inventata – indipendentemente e con cadenze temporali differenti – da diverse popolazioni umane del Vicino Oriente, della Cina e delle Americhe. Decisivo fu il processo di “domesticazione” attraverso cui l'uomo ha lentamente individuato e selezionato piante e animali per scopi produttivi. Secondo un recente studio di Robin Allaby e collaboratori, presso l'Università

di Warwick, in Gran Bretagna, la nascita dell'agricoltura dovrebbe, però, essere retrodatata a circa 23.000 anni fa (in pieno periodo glaciale), poiché molte delle piante d'interesse agrario hanno più di un antenato comune: in altri termini, la domesticazione (selezione artificiale), basata su una sola specie, non avrebbe avuto successo e avrebbe richiesto molto più tempo. Comunque sia, la scoperta dell'agricoltura ha rappresentato per l'umanità una delle più straordinarie rivoluzioni culturali, seconda – a mio avviso – solo a quella del linguaggio. Il suo decisivo ruolo ci è stato peraltro autorevolmente ricordato da uno



dei più grandi biologi evoluzionisti viventi, Niles Eldredge: “L’agricoltura ha permesso tutto ciò che c’è di magnifico che riguarda le nostre civiltà: espansione dell’arte e del sapere per esempio (sebbene ci fosse già arte e musica prima)”. In questo contesto però, ciò che ci preme sottolineare è che l’agricoltura fu una delle più importanti forme di cultura elaborate dall’uomo. Questa interpretazione ci è stata lucidamente messa in rilievo dallo storico Raymond Williams nella sua celebre opera *Sociologia della cultura*. L’autore riporta questo termine al suo antico uso, come nome indicante un processo: in questo caso la coltivazione co(u)ltura dei campi e l’allevamento del bestiame. Siamo ben consapevoli che questo concetto ha poi subito un’evoluzione per divenire, nel corso del XVI secolo, “coltivazione della mente”; verso la fine del XVIII, in ambito letterario tedesco, “cultura di un popolo”; infine, durante il XIX secolo, “culture di popoli”. Eppure, proprio questi tre significati possono fungere da filo conduttore per tentare di (re)interpretare le origini della cultura friulana, le cui radici e peculiarità – nessuno può dubitarne – affondano nel mondo

dell’agricoltura e più specificamente in quello contadino. Di questo profondo legame si sono fatti interpreti diversi sensibili e attenti uomini di cultura friulani, seppure con accentuazioni e sfumature diverse: penso a padre David Maria Turollo, a don Pier Antonio Bellina, a Elio Bartolini, per giungere fino a Carlo Sgorlon. Ma, soprattutto, decisivo e profetico è stato il genio di Pier Paolo Pasolini quando, ancora giovane, introdusse la locuzione “mistero contadino” per identificare gli arcani, misteriosi (nel senso da dove provengono) e sapienziali legami tra mondo dell’agricoltura (in particolare contadino) e cultura dei Friulani (ma non solo) che spesso si esprimono con la suggestiva e familiare affermazione: *Furlan, salt, onest e lavoradôr*.

Uno spiraglio per cercare di chiarire questo “misterioso legame” ci viene, sorprendentemente, da un settore di studio apparentemente distante da quello dell’agricoltura: la storia del primitivo cristianesimo aquileiese e dai contributi illuminanti di don Gilberto Pressacco. Ciò non deve stupire: proprio questo studioso ha fatto ricorso, con rigore e competenza, a più forme di conoscenza verso sintesi che



Don Gilberto Pressacco

diversamente ci sarebbero state precluse. Nel suo straordinario e fecondo sforzo di comprendere e rendere viva l’eredità della grande Chiesa di Aquileia, egli si era soffermato sul termine *maqôr* (*macôr*) che rimanda all’etimo di Ermacora, protovescovo di Aquileia. Pressacco ci ha insegnato che *maqôr* è la parola ebraica che significa sorgente, fonte, matrice (in latino *matrix*). Pertanto, ben si adatta a identificare la figura del primo vescovo della Chiesa aquileiese. Tuttavia, il vocabolario della lingua friulana di Jacopo Pirona attribuisce a questo termine un’accezione differente (forse a noi più familiare), quale sinonimo di zotico, rozzo. In maniera ancora più stupefacente *maqôr* è la traduzione friulana del latino *rusticus*, un termine utilizzato dall’allora papa Pelagio per qualificare, durante lo Scisma dei Tre Capitoli (VI secolo dopo Cristo), i vescovi di Aquileia e Milano. Sarebbe di poterne dedurre un uso in un contesto dispregiativo, peraltro ancora largamente diffuso negli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso per apostrofare chi lavorava la terra, il *contadin*.



I Santi Ermacora e Fortunato in un disegno di Luciano Serafini per la *Stele di Nadâl* del 1951

Eppure quegli stessi vescovi si vantavano della loro *rusticitas* (*de sua rusticitate gloriari*): questa era, come si è detto, “l’infamante” accusa che proprio papa Pelagio rivolgeva ai vescovi di Aquileia e Milano. Ecco, allora, emergere la genialità di don Pressacco: non poteva essere che due metropoli si vantassero di un carattere negativo. La *rusticitas* poteva celare un diverso significato ed essere interpretata quale vanto e orgoglio per la fedeltà ad una tradizione antica che identifica nei Terapeuti, comunità descritte da Filone nel *De Vita Contemplativa*, i primi cristiani insediatisi nel territorio aquileiese. Queste comunità, probabilmente fondate da S. Marco ad Alessandria d’Egitto, vivevano nelle campagne (*rure*) e rifiutavano le “corrotte” città (*urbe*). Allora forse qui sta la radice di quella *rusticitas* che – è sempre don Pressacco a dircelo – cela le virtù di *haplotes* (in greco), *simplex* (in latino), *tam* (in ebraico), ossia semplicità, fedeltà e coerenza, tutti tratti necessari per esprimere una personalità capace di rifiutare qualsiasi compromissione con ogni forma di potere: questo è – a mio

avviso – il profondo significato di quel “mistero contadino” a cui si riferiva proprio Pasolini. La *rusticitas* potrebbe sicuramente essere solo un mito. D’altra parte, di quanti altri miti, meno nobili e ben più perversi, si nutre la nostra società? Molti! Pietro Citati ha di recente affermato che “viviamo in un periodo di stolidità ubriacatura, nel quale il mondo occidentale ha smarrito la testa”. Beh, allora rifarsi ai valori della *rusticitas* non è poi così intempestivo o inappropriato, non solo nel contesto di questa regione, ma anche in quello di una società che ha ormai perso il “principio della realtà”. Questa saggezza è anche un richiamo alle nostre radici storiche, le sole capaci di fornirci un’identità culturale, l’unica che abbia senso. Un’identità che, è bene sottolinearlo, deve essere “elastica o plurale”, nel senso attribuito da Amartya Sen, premio Nobel per l’economia. In altri termini, un’identità che non tende a contrapporsi alle altre, ma che cerca il dialogo e il confronto. Credo allora che, con queste consapevolezza, il “mistero contadino” (ma non solo) possa trasformarsi in orgoglio per una

professione ancora attuale e moderna, e per una società che voglia ancora riscoprire queste nobili radici. Come è noto l’agricoltura si è avvalsa di grandi progressi tecnologici che, soprattutto negli anni Sessanta e Settanta del XX secolo, hanno determinato una vera e propria “rivoluzione verde”, con conseguenze anche sullo stile di vita e sulla percezione dei valori, che possono forse indurci a dubitare sull’attuale reale consistenza di un “mondo contadino”, inteso come patrimonio culturale. Eppure ci sono flebili segni positivi. Per la prima volta, dopo una lunga stagione di “fuga dalle campagne”, si registra in molte regioni del mondo un’inversione di tendenza: la popolazione dedita all’agricoltura registra una timida crescita, ma soprattutto diminuisce l’età media degli addetti. Quest’ultimi dovranno, però, essere sempre più “colti”: aperti ai progressi della conoscenza, ma profondamente radicati alla propria storia per poter rivendicare con orgoglio le pratiche antiche, ma, più in generale, per professare un’attività che deve trasformarsi in cultura di vita e per la vita. Personalmente nutro questa speranza, perché, come ci fa notare Enzo Bianchi nel suo ultimo libro *Il pane di ieri*, “i progressi tecnologici poco hanno influito sul cuore di un antico lavoro dell’uomo che resta tra i più pregnanti nel suo rapporto tra coltura e cultura, tra coltivazione della terra e sapienza di vita: la natura, infatti, ha bisogno della cultura per donare frutti preziosi e buoni per gli uomini”.



Disegno di Bepi Liusso per *l'Avanti cul brun!* del 1941







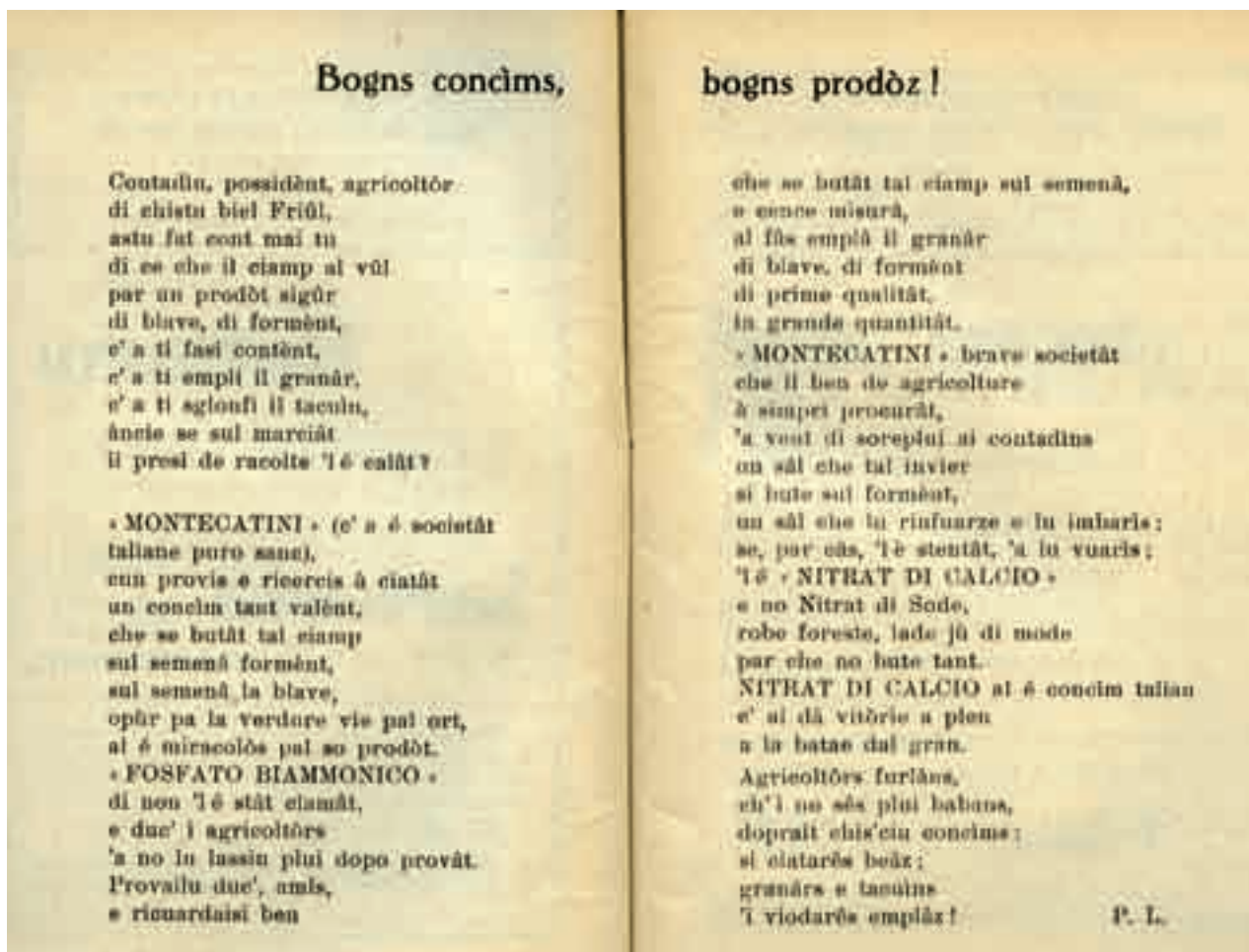


Mariolino SNIDARO

# Cent'anni di frumento in Friuli

Anche in quel travagliato secolo che fu il Novecento il frumento giocò un ruolo da protagonista: qui cogliamo soprattutto gli aspetti relativi agli ultimi dieci lustri





E' un'autentica chicca questo componimento poetico a fini pubblicitari *Bogns concìms, bogns prodòz!* che abbiamo trovato nello *Strolc furlan*, il diffuso almanacco della Società filologica friulana, del 1932.

E' degno di nota che la Montecatini facesse *réclame* in un idioma ritenuto vernacolare e su una pubblicazione a carattere locale, per giunta solo annuale; segno che i suoi esperti di *marketing* lo ritenevano un modo efficace. Il linguaggio, pur friulano, cede alle espressioni tipiche dell'epoca (*societât taliane puro sanc*, la denigrazione della *robo foreste*, il *concim talian c'al dà vitòrie a plen a la batae dal gran*...)

Già allora l'industria produceva e proponeva agli agricoltori i concimi minerali per migliorare rese e qualità delle produzioni agrarie. Alcuni di questi, come il nitrato di calcio, dopo un iniziale successo sono quasi scomparsi; altri, come il fosfato biammonico, di cui qui abbiamo una delle prime attestazioni, hanno avuto una partenza difficile, ma poi hanno trovato larga diffusione. La pubblicità per il fosfato biammonico gode dell'intera quarta di copertina nel suddetto *Strolc* del 1932

Il frumento ha rappresentato per secoli, e rappresenta ancora oggi, un'importantissima materia prima per la produzione di numerosi alimenti che costituiscono la base della dieta di molte popolazioni nel mondo. Se si escludono, infatti, i Paesi dell'Estremo Oriente, dell'America Centrale e alcune zone dell'Africa, la cui dieta alimentare è imperniata su

riso, mais, miglio e manioca, nei rimanenti si utilizzano prevalentemente i derivati del grano. L'ampia diffusione del frumento è legata soprattutto all'alto contenuto in glutine (10-15%) delle farine da esso ottenute: ciò favorisce la lievitazione quando queste vengono impastate con acqua e permette di ottenere facilmente un pane leggero e ben

lievitato. Il frumento tenero e, in minor grado, il grano duro e la segale, sono i soli cereali che producono una farina capace di trattenere nel loro interno il gas che si sviluppa a seguito del processo di fermentazione operato dai lieviti. Tale caratteristica dipende in misura prevalente dalla composizione chimico-fisica delle proteine.

Il successo di questo cereale deriva anche dalle sue ottime caratteristiche nutrizionali: oltre ad un alto tenore in carboidrati, che si traduce in un considerevole apporto energetico fornito alla dieta, possiede discrete componenti proteiche, minerali, vitaminiche e di fibra, associate ad un minimo contenuto lipidico. Il frumento tenero oggi coltivato appartiene al genere *Triticum*, che ha iniziato la sua differenziazione in un'ampia zona dell'Asia sud-occidentale, dove numerose specie ancestrali vivono ancora oggi in stretta associazione. La classificazione del genere *Triticum* è complessa ed è stata oggetto di numerosi studi. La maggior parte degli studiosi oggi accetta di suddividere il genere in sei specie classificate in base al livello di ploidia (ossia al numero di cromosomi che compongono il genoma). Tre di queste sono coltivate e sono: *Triticum monococcum* (diploide), che comprende anche il piccolo farro; *Triticum turgidum* (tetraploide), che comprende numerose sottospecie di cui la più importante è il *T. turgidum dicoccum*, coltivato col nome di farro. Da questa sottospecie è poi derivato il frumento duro (*Triticum durum*). C'è poi il *Triticum aestivum* (esaploide), che comprende diverse sottospecie, la più importante delle quali è il frumento tenero.

### Un genetista all'avanguardia

Per millenni il frumento è stato selezionato dall'uomo con una pressione selettiva molto bassa. Le cose iniziarono a cambiare in Italia verso la fine dell'Ottocento

con i lavori di Francesco Todaro, agronomo presso la Stazione sperimentale di Modena. Todaro, con la selezione genealogica, ottenne, a partire da popolazioni locali, varietà con produzioni interessanti quali: Gentile, Rieti 11 e Colonia 12.

Poco dopo Nazareno Strampelli avviò quella che fu definita la "rivoluzione verde". Egli sviluppò le sue ricerche su un'attenta osservazione della dominanza, segregazione e ricombinazione dei caratteri genici.

La maggior parte dei presupposti scientifici che stanno alla base della moderna attività di miglioramento genetico sono stati individuati ed applicati proprio da Strampelli. Egli nacque in provincia di Macerata nel 1866 e morì a Roma nel 1942. Nel 1900 cominciò i suoi studi sull'ibridazione del frumento, pur non essendo a conoscenza dei lavori di Gregorio Mendel. Egli partì da un concetto diametralmente opposto rispetto a quello diffuso all'epoca: invece di cercare di estendere il ciclo vegetativo delle piante (per accumulare più sostanze nutritive), cercò di sviluppare dei grani a rapida maturazione ed alto rendimento.

Per Strampelli era fondamentale che i nuovi grani giungessero a maturazione in fretta, per anticipare i raccolti e permettere più colture sullo stesso terreno nel corso dell'anno. In secondo luogo, il grano doveva produrre molto, per rendere le coltivazioni più efficienti e redditizie. Infine, il grano doveva essere resistente alle malattie: le varietà resistenti alla ruggine e ai funghi consentivano maggior produzione e

più sicurezza per i contadini, i quali non rischiavano di perdere i raccolti per queste avversità. Sviluppò anche varietà di grano adatte alla panificazione, tra cui Villa Glori, Ardito, Mentana, Edda, Balilla, Fanfulla. Durante la sua carriera produsse circa 250 varietà.

Dopo 30 anni di lavoro al Centro sperimentale di Rieti, l'80% delle coltivazioni in Italia erano rappresentate dai grani di Strampelli. Poco prima di morire creò la varietà S. Pastore (*Balilla x Villa Glori*), che, per decenni, ebbe molto successo anche in Friuli. Con il suo lavoro le rese del frumento passarono in Italia da 10 a 35 quintali per ettaro. Strampelli, sempre schivo alla politica, assunse nondimeno un ruolo centrale nella "battaglia del grano" grazie ai suoi lavori. L'ideale dello studioso, che era quello di un paese autosufficiente nella produzione granaria, fu ripreso da Mussolini il quale aggiunse numerosi significati politici all'impresa.





✎ In vita Strampelli non scrisse molto, né produsse opere di documentazione del suo lavoro, preferendo l'attività pratica e l'ottenimento di risultati.

### **Agrotecnica degli anni Cinquanta nelle piccole aziende friulane**

La preparazione del terreno iniziava con lo spargimento del letame. Questo era costituito dalle deiezioni delle bovine mescolate alla lettiera formata da paglie o stocchi di mais. Veniva giornalmente evacuato dalla stalla su carriole piane per andare a costituire un cumulo di forma regolare a sezione rettangolare. Il cumulo era spesso calpestato e bagnato con liquame per evitare un eccessivo innalzamento della temperatura all'interno della massa. Il letame veniva distribuito prima delle arature: era caricato manualmente su un carro che, trainato da cavalli o bovine, arrivava in campo: qui lo spargimento veniva eseguito dal carro in movimento, con forcate che dovevano coprire il terreno il più uniformemente possibile. Subito dopo si provvedeva all'aratura.

L'aratro era costituito normalmente da una parte di legno, la *bure*, e da altre parti di ferro. Per l'aratura la *bure* era appoggiata su un attrezzo a due ruote, un avantreno, detto *cjarugiel*, che era tirato dagli animali con apposite funi o catene.

Le funi venivano agganciate al giogo delle bovine (*jôf*), o al *comat* del cavallo.

Durante le operazioni con gli animali bisognava fare molta attenzione agli insetti che potevano

infastidire i quadrupedi, come tafani e moscerini, che entravano nelle orecchie soprattutto dei cavalli. Per questi era, infatti, pressoché obbligatorio utilizzare il copriorecchie di tela, una specie di cappellino, che impediva l'intrufolarsi dei moscerini. Per i tafani, invece, dove non arrivava la coda dell'animale, bisognava intervenire con accorgimenti che li allontanassero, o con grandi *patafadis*, per ammazzarli.

Subito dopo l'aratura, prima che il terreno si seccasse e le zolle si indurissero, era necessario passare almeno due volte con l'erpice (*grape*) sempre trainato dagli animali. Anche la semina doveva essere eseguita prima che

il terreno si asciugasse. Si poteva seminare a mano utilizzando dei cesti di paglia o sorgo, cesti a tenuta e quindi non i più diffusi cesti di vimini.

Il seme di frumento veniva distribuito a spaglio da persone esperte su fasce di circa 3-4 metri. Molto importante era l'uniformità, che doveva essere ottenuta evitando sovrapposizioni o spazi vuoti. Per evitare errori si suddivideva la quantità programmata per una determinata superficie in tanti cesti quanti erano le passate da fare. I passi dovevano essere tutti molto regolari, la quantità di seme da tenere in mano doveva essere costante; analogamente la forza da imprimere al braccio, l'aper-



Un tempo tutti i lavori di campagna richiedevano impegno e sacrificio. Particolarmente pesante era lo sfalcio del frumento perché bisognava tagliare una massa vegetativa alta, con il fusto quasi secco che opponeva una maggiore resistenza rispetto alla pianta d'erba medica che generalmente era tagliata verde. La fotografia, scattata sui *Cuei di Urbignà* negli anni Sessanta, è di Tarcisio Baldassi (Buja 1899 - San Daniele 1997), fedele testimone della nostra ruralità

tura delle dita e l'arco di lancio dovevano essere omogeneamente calibrati per ottenere la massima uniformità.

Dopo la distribuzione del seme a mano si interveniva con un erpice a denti fissi, trainato da una bovina o un cavallo, onde coprire ed interrare il seme.

I concimi minerali in pre-semina venivano impiegati in modesta quantità ed i più diffusi erano i concimi semplici a base di potassio, la *kainite*, e di fosforo, il *fosfato*.

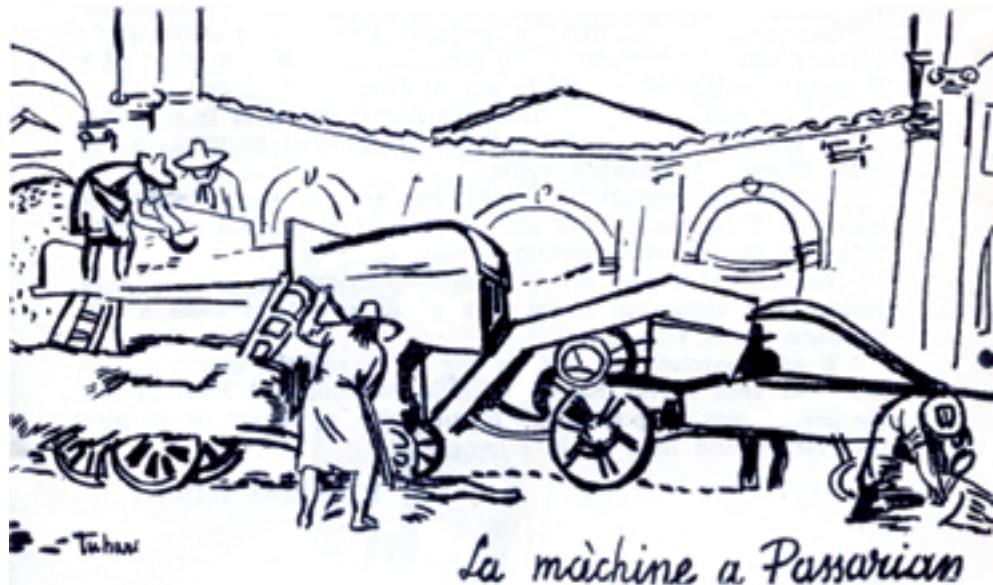
Le concimazioni azotate venivano fatte durante l'inverno e ad inizio primavera, soprattutto nelle zone meno fertili e dove non era stato distribuito il letame.

L'operazione di spargimento dei concimi era normalmente effettuata a mano, con la stessa metodica della semina. Il concime più utilizzato era il nitrato di calcio, il famoso *sâl* (prima ancora il nitrato del Cile), ma talvolta veniva impiegato anche il nitrato ammonico.

Per il controllo delle infestanti, all'inizio della primavera il frumento veniva "erpicato" con erpice fisso al traino di un animale. Bisognava fare molta attenzione a non danneggiare le piante di frumento: infatti, se i denti dell'erpice erano troppo grandi, era necessario ridurre la profondità di lavoro degli stessi, ponendo dei rami di gelso alla base dei denti stessi.

### Raccolta e conservazione

La mietitura era effettuata a mano con apposite falci mes-sorie dotate di un archetto per sostenere il frumento tagliato e trasportarlo tutto da un lato. 🐾



*La machine a Passarian*, disegno di Renzo Tubaro (Codroipo 1925 - Udine 2002) per lo *Strolic furlan* del 1954. La trebbia era costituita da due macchinari disposti in linea: la trebbia vera e propria e la pressaforaggi. La trebbia separava la granella dal resto della pianta e, con lo scuotipaglia, alloggiato al suo interno, convogliava la paglia verso la pressaforaggi. La paglia cadeva sopra l'area di pressatura ed era spinta all'interno da una specie di martello di ferro con punte detto *cjastron* che si alzava e si abbassava. Con un gran pistone, che si muoveva su binari in linea orizzontale, la paglia era pressata e poi legata con fili di ferro



I compiti erano ben ripartiti tra uomini e donne. Gli uomini solitamente sfalciano il frumento mentre le donne legavano i balotti e poi li sistemavano in covoni per favorire l'essiccazione del frumento. Un bel controluce di Tarcisio Baldassi, 1936 circa



☞ La lama della falce era di frequente affilata con una pietra, la *côt*, che, per una buona resa nell'affilatura, veniva tenuta a bagno nell'acqua contenuta in un corno di bovina appeso alla cintura dell'operatore.

Almeno una volta al giorno bisognava battere la falce per rifare il filo di taglio.

Per questa operazione si impiegava un apposito martello ed un ferro, detto la *batadorie*. L'operazione era molto importante se si voleva eseguire un taglio

preciso e netto, ma soprattutto per ridurre la fatica nel falciare. Col frumento tagliato si formavano dei piccoli mucchi che si legavano con un mazzetto di culmi per formare il balletto o *balet*.

Tutti i balletti erano posti poi in covoni, detti *mede*, più o meno grandi per favorire l'essiccazione di granella e paglia. Per la formazione dei covoni si partiva con quattro balletti che si univano dalla parte delle spighe e divaricavano alla base. Attorno ai primi quattro balletti si mettevano altri 10-12 balletti e sopra, per cappello, se ne appoggiavano altri due. Quando il frumento era abbastanza asciutto i balletti si portavano a casa con i carri, sempre trainati da animali, e si accatastavano sotto una tettoia.

Terminati i lavori di raccolta ed immagazzinamento della pianta intera di frumento al riparo delle intemperie, si iniziava la trebbiatura. La trebbia, gestita spesso in cooperativa, era posta sotto una tettoia ed era costituita da due macchinari: la trebbia vera e propria e l'imbaltatrice per la paglia. I balletti dal magazzino aziendale erano trasportati con il carro all'area di trebbiatura. Dal carro il balletto veniva lanciato con la forca nella parte alta della trebbia, dove un operatore lo riceveva al volo e, con un coltello, tagliava la paglia che teneva assieme il balletto. L'addetto alla trebbia prendeva il balletto e lo inseriva nel battitore della trebbia allargandolo a pettine.

La trebbiatura consisteva nel separare il seme dalle altre parti della pianta. Dei sacchi di juta erano legati attorno a delle bocchette poste nella parte bassa

## FALCI ARMATE complete per mieterne i cereali

**T. DE RUEPPRECHT**

Vigasio (Verona)

Nelle ordinazioni  
devesi indicare la  
stazione ferroviaria  
più prossima.

L'importo viene  
incassato seguendo  
le indicazioni dei  
sigg. committenti.

Concessionario per la  
vendita:

Deposito macchine  
**ing. C. FACHINI**  
**UDINE**

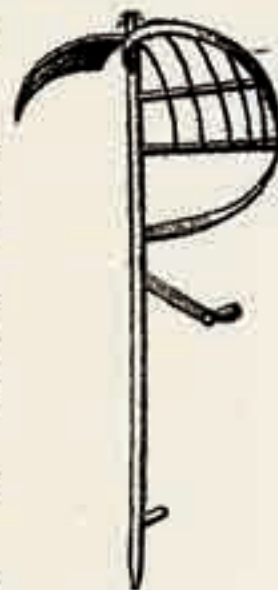


fig. 1

La falce per il frumento era un po' più piccola di quella per la medica ed aveva sul manico un archetto per evitare che la paglia cadesse all'indietro. Il taglio era fatto da destra verso sinistra e tutte le piante dovevano cadere ordinatamente a fine corsa.

Pubblicità tratta da *L'Amico del Contadino*, 1905 (Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza")

della trebbia. Da alcune di queste usciva il frumento vagliato ed intero, da altre il frumento rotto assieme alle impurità di semi infestanti, terra e sassi. I sacchi riempiti, del peso di circa 80-90 kg, venivano chiusi con spaghi e trasportati nel magazzino aziendale. Il frumento veniva posto per lo più in zone asciutte e ventilate, come le aree sottotetto al secondo piano, i solai, in friulano *cjast*, delle abitazioni. Il trasferimento dei sacchi veniva eseguito con corde e piccole carrucole, oppure trasportato dagli agricoltori, che reggevano il sacco sulla schiena. Il frumento veniva

**BREDA**  
Trebbiatrici che garantiscono un lavoro di trebbiatura perfetta per qualsiasi qualità di grano, orzo e avena

**Pressaforaggi** adatta per ogni tipo di trebbiatrice

Macchine nuove oppure di occasione  
Cambi con qualsiasi tipo di macchine  
Prezzi miti con pagamenti a rate

**WAIZ - CORMONS**

Per oltre un secolo le trebbie del frumento sono state di grande aiuto per l'agricoltura friulana. Per muovere i vari organi della trebbia si usava un trattore munito sul fianco di una puleggia, ma talvolta era usato anche un potente motore elettrico. La pubblicità è tratta da "Isonzo agrario" del 1932

allargato sul pavimento del *cjast* in strati di circa 30 centimetri. Ogni due giorni lo strato veniva movimentato con i piedi o con pale per favorire l'essiccazione del seme. La granella, prima di essere trasportata al mulino onde ottenere la farina e la crusca, era vagliata con un setaccio detto *burat*. La stessa operazione era utile anche per preparare il seme destinato alle successive semine. La crusca (*sèmule*) veniva utilizzata per l'alimentazione del bestiame, soprattutto maiali, mentre la farina veniva utilizzata in casa per farne pane e dolci. Altro prodotto della trebbiatura era la paglia; con appositi meccanismi oscillanti essa veniva trasportata dalla pancia della trebbia verso l'imballatrice fissa. Questa era costituita da un braccio con movimento verticale, il *cjastron*, che inseriva la paglia all'interno dell'area di pressatura, e da un grande martello per la pressatura vera e propria. Un

operatore aveva il compito di inserire il filo di ferro all'interno di apposite guide per la legatura delle piccole balle di paglia. I fili di ferro dovevano preventivamente essere preparati con un apposito tendifilo; a questo scopo venivano prelevati dai rotoli, tesi per renderli diritti, tagliati della lunghezza di circa tre metri e ad un capo veniva preparato un anello. Per ogni balla di paglia del peso di circa 25 kg venivano utilizzati due fili di ferro. Le balle venivano prelevate direttamente dalla pressa e deposte su di un carro. Trasportate a casa erano ricoverate, quando possibile, sotto una tettoia, altrimenti si allestivano mucchi all'aperto. La paglia si usava normalmente per la formazione di una bella lettiera ai vitellini appena nati e per le bovine da latte, tenute a catena in stalla. Per le vacche era molto importante avere sempre una lettiera pulita; più volte al giorno, infatti,

il contadino spostava le deiezioni lontano dall'area di calpestio in modo che la bovina avesse sempre le mammelle, il *lurvri*, ed il pelo puliti. Ciò era molto importante per avere meno problemi di infezioni mammarie, un latte non contaminato da deiezioni ed anche per poter fare la mungitura nel migliore dei modi. Le mammelle sporche di deiezioni facilmente si laceravano e si infettavano. La paglia di frumento era molto apprezzata dagli addetti alla stalla per la facilità di distribuzione e per l'alta capacità di assorbimento delle deiezioni liquide.

### Le superfici coltivate e le varietà

Dopo la battaglia del grano ed i grandi successi registrati nella prima metà del XX secolo, comincia il declino del frumento. Infatti, le superfici coltivate in Italia, ma anche in Friuli, subiscono una progressiva riduzione. Il calo si registra soprattutto nella pianura padana, ove il mais trova crescenti consensi per le alte rese ed i buoni prezzi. In Friuli negli anni Cinquanta erano coltivati mediamente 40.000 ettari di grano, mentre negli anni Novanta appena 5.000 (figura 1). La causa di questo forte calo è imputabile principalmente a tre fattori:

- 1) la forte concorrenza del mais;
- 2) la politica comunitaria che premia, attraverso la PAC, soprattutto le colture estive come mais e soia - in quel periodo largamente importate - e penalizza le colture dei cereali a paglia ritenute eccedentarie;

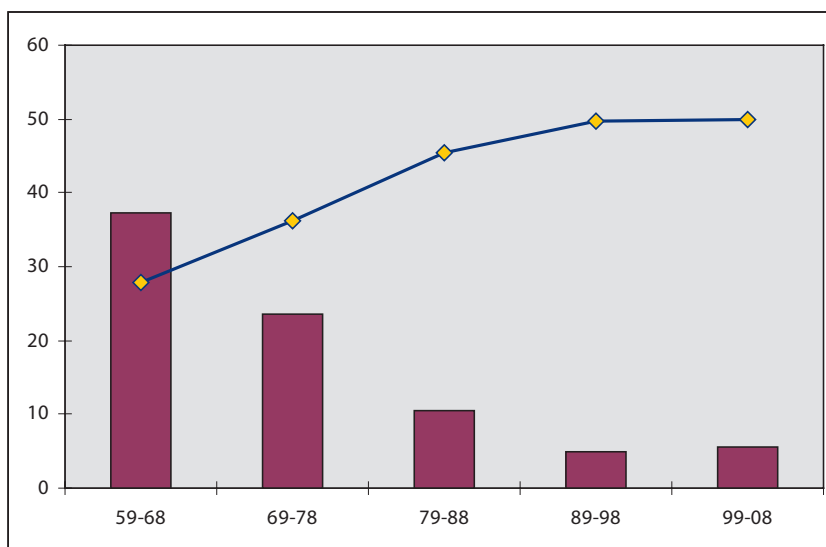


Figura 1. Frumento tenero: superfici coltivate (ettari x 1000) e rese (quintali per ettaro) rilevati nella regione Friuli Venezia Giulia negli anni 1959-2008. Dati ISTAT



3) l'assenza di un progetto comune tra agricoltori, che tenda a produzioni di qualità, diverse dal solito "misto rosso" prodotto in regione. Negli ultimi trenta anni, in una situazione di forte crescita per il mais, i pochi produttori di fru-

mento si sono trovati sempre più isolati, proponendo al mercato una miscela di frumenti poco richiesta dai mugnai, e richiesta dai mangimisti, per uso zootecnico, solamente quando il mais aveva prezzi alti, o aveva problemi di qualità per la contaminazio-

ne di pericolose micotossine. Negli ultimi sessanta anni molte sono state le varietà proposte dalle ditte sementiere. Alcune di queste hanno avuto anche un notevole successo come il S. Pastore negli anni Sessanta e Settanta, Iernerio negli anni Ottanta e Centauro negli anni Novanta. Recentemente le varietà più coltivate in regione sono Bologna, Palesio, Blasco, Aubusson e PR22R58.

Alla base del successo di ogni varietà sta l'adattabilità ai diversi tipi di terreno e alle situazioni climatiche. S. Pastore, una delle ultime varietà create da Strampelli, è stato coltivato per un lungo periodo, fino a quando si sono imposte cultivar più produttive e stabili.

E' la storia di tutte le varietà: rimangono in campo finché non sono scalzate da materiale genetico migliore.

Negli ultimi sessanta anni la maggior parte delle varietà coltivate in Friuli aveva una scarsa potenzialità qualitativa. Solamente Centauro, negli anni Novanta, era considerato varietà panificabile, ma anch'esso spesso non raggiungeva i livelli qualitativi desiderati.

A partire dal 2003 arrivano sul mercato nuove proposte, come la varietà Bologna, che hanno una buona capacità produttiva ed una ottima potenzialità qualitativa, consentendo in molte aree del Friuli di produrre un frumento "di forza", cioè di alta qualità e con forte attitudine panificatoria.

### La qualità

Il frumento tenero è prevalentemente utilizzato per la produzio-

**La concimazione in copertura del grano**

valorizza i fertilizzanti impiegati pre-semina e le altre pratiche colturali

difende le coltivazioni dalle avversità meteoriche

garantisce le più alte produzioni

**SOMMINISTRARE IN PIÙ VOLTE DURANTE L'INVERNO UNO DEI SEGUENTI CONCIMI:**

Nitrato di calcio  
Urea agricola  
Nitrato ammonico  
Binario 25-10  
Ternario 20-10-10  
Fosfammonio 8-13  
Vego K 10-10-10  
Nitropotassa S 15-0-25

**SEIFA**  
Società per lo Sviluppo dei Consumi dei Fertilizzanti - Milano - P.le Duca d'Atene 4

Nella pubblicità SEIFA del 1960 si nota un lungo elenco di concimi minerali, già noti agli addetti ai lavori dell'epoca, e la modalità di esecuzione della concimazione in copertura del grano: a mano per non calpestare il terreno e per distribuire una diversa quantità in relazione al fabbisogno delle piante. Pubblicità in *Terra friulana* n. 5 del 1960



Molte operazioni colturali, come la semina, erano eseguite a mano con l'ausilio di bovine per l'aratura e per il traino dell'erpice per l'interramento delle sementi. Disegno di Ernesto Mitri (Udine 1907 - ivi 1978) per *Terra friulana* n. 3 del 1957

ne di pane e, in minor misura, di prodotti da forno quali biscotti, grissini, *crackers*, panettoni e dolci vari.

Ognuno di questi prodotti richiede un particolare tipo di farina che, a sua volta, presuppone l'impiego di grani con caratteristiche

qualitative diverse.

Per cercare di valutare la qualità di un frumento si utilizzano alcune misurazioni tecnologiche quali peso ettolitrico, contenuto proteico, quantità del glutine. Il peso ettolitrico è il parametro più usato per fornire un primo indice qualitativo della granella. Valori elevati, superiori a 77 kg/hl, indicano che la granella è matura in condizioni ottimali, le quali hanno favorito un regolare riempimento dei semi. Per poter essere commercializzato il frumento deve avere un peso ettolitrico superiore a 75 kg/hl. Questo parametro non è però in grado di offrire una reale valutazione sulle caratteristiche fisico-chimiche del glutine e sul valore panificatorio delle farine.

Il contenuto proteico è una delle caratteristiche più importanti per definire la qualità: esiste, infatti, una buona correlazione tra contenuto proteico e attitudine panificatoria del grano. I grani con una percentuale in proteine del 10% sono considerati grani comuni, idonei all'industria dei biscotti.

Percentuali superiori al 12%

indicano un buon grano, idoneo alla panificazione. Valori superiori al 14% di proteine indicano frumenti di forza d'alta qualità, idonei alla grande industria per la preparazione di prodotti da forno speciali e per miscelare con frumenti più deboli per elevare la loro attitudine alla panificazione. Per avere un'informazione completa sulla qualità di un frumento non bastano comunque peso ettolitrico e contenuto proteico, ma sono necessarie anche le valutazioni sulle caratteristiche del glutine.

Tra i diversi apparecchi e metodi proposti quello che si è affermato negli ultimi anni è l'alveografo di Chopin. Con questa apparecchiatura si ottiene una valutazione sulla tenacità e sull'estensibilità del glutine.

I valori sull'estensibilità sono indicati con la sigla W, mentre i valori sulla tenacità con la sigla P/L. Valori di W inferiori a 100 indicano farine di frumento con scarsa attitudine alla panificazione ed idonee invece alla preparazione di biscotti.

Per i frumenti panificabili i valori si aggirano normalmente su W

1950	1960	1970	1980	1990	2000
Fiorello	Gallini	S. Pastore	Argelato	Enesco	Bologna
Generoso	Padre Gemelli	Adria	Irnerio	Serio	Palesio
Funo	Recanati	Argelato	Centauro	Centauro	Artico
Farnese	Mara	Irnerio	Chiarano	Eureka	Blasco
Flaminio	Fiorello	Lontra	Eridano	Pandas	PR22R58
Autonomia B	Mec	Libellula	Gemini	Guadalupe	Isengrain
Impero	Demar 4	Generoso	Manital	Soisson	Aubusson
Damiano Chiesa	Lucciola	Marzotto	Mec	Sagittario	Bilancia
Mentana	S. Pastore	Mec	Pandas	Bolero	Bolero
Villa Glori	Leonardo	Aquileia	Dorado	Mieti	Bramante

Tabella 1. Le varietà di frumento più diffuse in Friuli negli ultimi 60 anni



☞ 250, mentre i grani di forza hanno un W superiore a 350. In Friuli per molti anni si è prodotto un frumento di scarsa qualità in relazione all'assenza di specifiche varietà di forza adatte al nostro territorio, ed in relazione ad una agrotecnica non adatta alla produzione di qualità. Solo recentemente alcuni progetti, portati avanti da tre cooperative della regione, hanno evidenziato che, con una scelta oculata delle varietà da coltivare ed uno specifico disciplinare, è possibile

ottenere dei frumenti direttamente panificabili con ottimi valori qualitativi.

### **Il glutine e l'intolleranza**

Il glutine è una sostanza che si origina dall'unione, in presenza di acqua, di due tipi di proteine: le gliadine e le glutenine presenti principalmente nell'endosperma delle cariossidi di cereali a paglia.

Il rapporto tra queste due proteine determina la formazione di glutine più o meno tenace, che

differenzia i vari tipi di farina nelle loro qualità tecnologiche. Durante la digestione intestinale il glutine si idrolizza in peptidi, che possono provocare, in soggetti sensibili, reazioni immunitarie abnormi. Questa condizione patologica prende il nome di morbo celiaco. La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine ed è riconosciuta come malattia sociale.

Non sempre la malattia si presenta in modo manifesto. Molti casi insorgono dopo un evento



stressante come il parto o un intervento chirurgico. Le manifestazioni in questi casi sono generalmente d'anemia sideropenica, disturbi extra intestinali (es. alopecia, debolezza, stomatite aftosa).

Esistono inoltre forme latenti, silenti e potenziali, in cui i soggetti non presentano o quasi sintomi; questi casi possono essere diagnosticati soltanto mediante specifici esami sierologici e con biopsia intestinale.

Il glutine è presente nel frumento, nella segale, nell'orzo e nell'avena ed in tutti gli alimenti che contengono anche in minima parte questi cereali. Gli alimenti privi di glutine (*gluten free*) devono corrispondere a particolari criteri di composizione ed etichettatura, e gli stabilimenti di produzione sono soggetti ad autorizzazione ministeriale preventiva.

A tutela dei consumatori, l'Associazione italiana Celiachia ha registrato un marchio, la spiga sbarrata, per distinguere i prodotti alimentari per i quali sia stata attestata l'idoneità al consumo da parte di celiaci. Il simbolo, di proprietà dell'Associazione, è concesso ai prodotti che contengono una quantità di glutine inferiore alle 20 parti per milione, secondo quanto indicato dall'Associazione e dal Ministero della Salute.

### Le micotossine

La contaminazione da micotossine rappresenta una delle problematiche emergenti nell'ambito della gestione della sicurezza igienico-sanitaria delle materie prime e dei prodotti della filiera

## Agricoltori

È necessario assicurarsi fin d'ora **BUON FRUMENTO DA SEMINA**, dal quale dipenderà in gran parte il futuro raccolto.

Tenete presente che al momento della semina probabilmente, e specie quest'anno, saranno disponibili solo grani più scadenti ed a prezzi alti.

**Passateci subito le vostre ordinazioni di**

## Frumenti selezionati

---

### originali o riprodotti

---

<p>Mentana Villa Glori Damiano Chiesa</p>	<p>Rieti 11 Virgilio Carlotta Strampelli</p>
---	--

**ASSOCIAZIONE COOPERATIVA AGRARIA GIULIANA**  
Via Mazzini N. 6 - TRIESTE - Tel. N. 4853-4854

Magazzini: Trieste, via Fabio Filzi 15, Tel. 9155  
Gorizia: via Morelli 14 - Bule d'Istria - Capodistria - Caporetto  
Cormons - Cruscevie - Gradisca - Idria - Ronchi dei Legionari  
Sesana - Senossecchia - Tolmino - Vipacco

L'attenzione degli operatori verso le sementi selezionate è sempre stata molto alta per diversi motivi: sono prive di semi di infestanti, danno emergenze migliori e investimenti più uniformi, con conseguenti produzioni superiori rispetto alle sementi riprodotte in azienda. Avviso tratto dal periodico "Isonzo agrario", n. 8 del 1934

cerealicola.

Negli ultimi anni la legislazione europea e nazionale si è arricchita di numerosi provvedimenti, con lo scopo di disciplinare un numero sempre crescente di micotossine e, nel contempo,

fissare i limiti di contaminazione negli alimenti e nei mangimi.

Le micotossine sono prodotti del metabolismo secondario di varie specie fungine, in particolare del genere *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*.



# Il frumento e il suo corteggio, compreso un turco

Il frumento fu senz'altro coltivato, in quello che poi divenne il Friuli, durante l'epoca romana.

Nel medioevo le prime testimonianze scritte sembrano risalire al XII sec. e riguardano gli affitti in natura pagati al Capitolo di Aquileja (Biasutti 1956). Qui notiamo che la misura per il frumento era il *sextarium*, parola che originò il friulano *stâr*, una unità che venne scalzata solo con l'avvento del sistema metrico decimale, ma ancora utilizzata, assieme al suo sottomultiplo *pesenâl*, fino agli inizi del Novecento. Lo *stâr* non è una unità di peso, bensì di capacità per aridi. Il bello è che il suo valore cambiava a seconda dei luoghi; ad es. era pari a circa 73 litri a Udine, ma 75,73 a Cividale e 72 a Tolmezzo. Una cosa era sicura: si divideva in sei *pesenâi*.

Negli Stati Uniti, tutt'oggi, i cereali non si misurano a quintali, ma a *bushel* che è unità di misura per aridi pari a 35,24 litri. Il frumento trova ampia testimonianza negli affitti di tutti i secoli successivi per un motivo molto semplice: era la granella di gran lunga più richiesta. Dal mercato?

Anche, ma soprattutto dai proprietari terrieri, sostanzialmente nobiltà e clero, che vi vedevano una derrata conservabile e trasportabile, quindi commerciabile.

La verdura non poteva certo essere richiesta per il pagamento di affitti.

I proprietari terrieri erano una minoranza, i lavoratori erano la maggioranza, molto silenziosa (con una eccezione nel 1511), che doveva produrre frumento, anche in terreni non vocati, perchè così volevano i *parons*. Questa "storia", che è la nostra storia, è continuata finchè i *sotans* (servi della

gleba, *peones*, zappaterra, chiamateli come volete) si sono trasformati in "coltivatori diretti" (non è solo il nome di un sindacato), cioè si sono affrancati e sono diventati proprietari della terra che zappavano. Insomma, come recitava uno slogan, "la terra a chi la lavora". Secoli fa?

No, solo qualche lustro, non più di una decina.

Dopo questa rivoluzione epocale, in verità abbastanza *soft*, il frumento non era più d'obbligo per pagare gli affitti, mentre il mais, cereale "alieno", e per giunta estivo, che i contratti di ascendenza medievale non potevano conoscere, poteva riempire la pancia. L'altro cereale panificabile, la segale, spuntava prezzi appena inferiori a quelli del frumento, mentre avena, miglio e saraceno erano ben distanziati, col sorgo (*sorc*, *soròs*) sempre fanalino di coda.

La caratteristica comune di questi "inferiori" non era solo la scarsa, o nulla, attitudine alla panificazione, ma anche quella di essere grani "vestiti" (le glumelle della cariosside, chiamate pure "brattee", rimangono attaccate anche dopo la trebbiatura), talora con tegumenti piuttosto coriacei (sorgo, saraceno). Ciò presupponeva una lavorazione supplementare, con relativa tecnologia *ad hoc* (pilatura, brillatura, insomma eliminazione dell'indigesto vestito), pur soltanto per farli rientrare in pappe, polente e minestre. L'orzo, che è vestito, anzi vestitissimo, si trova raramente nei documenti (ricordiamolo: sono quasi sempre affitti): probabile segno che i *parons* non lo gradivano, ma la sua rarità può anche far supporre che fosse poco in uso presso i *sotans*.

Certo, i nostri nonni, ma siamo già nel Novecento, ricordano l'orzo, che in tanti terreni friulani riesce bene, e ricordano che alcuni mulini erano dotati dei *peston*



per la pilatura dello stesso.

Nei documenti medievali sono nondimeno presenti altri grani “vestiti” come il farro (friulano *pire*) e la spelta.

Scomparsi da secoli?

Ma no, probabilmente se ne sono andati negli anni della *Belle Époque*, poichè nel 1906 il primo era ancora “coltivato qua e là” (Gortani 1906, 81).

Dirò di più: nell'Ottocento, tanto il farro che la spelta, sono ricordati perchè svolgevano quella funzione che ora è dell'orzo: “il seme dopo brillato si mangia in minestra” (Pirone 1862, 57, 68). In effetti, il farro nel minestrone è assai più appagante dell'orzo.

Ci risulta incomprensibile come degli studiosi di carte medievali traducano *pire* ‘farro’, con ‘pere’; eppure basterebbe consultare il vocabolario friulano Nuovo Pirone. Un cereale che non ha continuatori è la *siligo*, o *siligine*, sempre ben presente nei documenti medievali. Con questo nome si indicò dall'antichità al medioevo una varietà di frumento, un grano vestito molto leggero, che non è da identificarsi con la segale, come taluni sogliono fare, anche se talora pare vi sia confusione terminologica nelle stesse fonti originali (Cammarosano 1985, 62).

Orbene, un botanico forlivese, padre Cesare Majoli (1746-1823), nella sua *Plantarum collectio iuxta Linnaeum sistema*, ventiquattro volumi di immagini dipinte e note botaniche, presenta un *Triticum siligineum* G.B. col nome volgare di Bianchetta o Civitella dei Toscani. Ne fornisce tanto una figura a colori che una descrizione nel latino scientifico dell'epoca: *Spica mediocris. Gluma*

*longe aristata [...] Seritur in Etruria; et dicitur Bianchetta, quia maturando dealbantur calyces. Abunde fructificat, et optima seminum farina.*

Da quanto asseriscono altri autori si deduce che il *Triticum siligineum* fosse a cariosside nuda, ma le informazioni più preziose provengono da uno studioso poco noto, il padovano Giovanni Mazzucato (1787-1814) che fu, tra l'altro, “Reggente del R. Liceo di Udine” e che diede alle stampe un *Trattato botanico-georgico sopra i frumenti* (Mazzucato 1813). In tale trattato egli afferma che i *forojuliesi*, elegante etnico poi sostituito dallo stolido “friulani”, assegnano il nome di *formento turco* a questa specie e ne fornisce una descrizione piuttosto precisa (spiga formata da 16-20 spighe, grani grossi semitrasparenti, ecc.) accanto alle caratteristiche agronomiche, merceologiche e culinarie:

“Riesce benissimo questo frumento, egualmente che il comune, nelle terre mediocrementemente argillose, tallisce molto, dà un prodotto maggiore di quello. La sua farina non è però sì abbondante, nè tanto candida, e si vende perciò ad un prezzo più basso. Il pane è poco saporito, e pesante.

Nel Friuli si coltiva dalla maggior parte per mangiarsi in minestre. Il contadino lo condisce colla carne porcina, e nelle vigilie lo mangia col latte, o col butirro”.

Infine una nota piuttosto interessante circa il suo uso e le sue possibilità di sbocco:

“L'anno scorso [il 1812] questo frumento fu venduto nel Friuli da due lire, a due e cinquanta centesimi allo stajo [73 litri] più del nostro [frumento] comune, essendo man-

cati in Venezia i frumenti così detti duri della Padovana bassa coi quali ivi si fanno delle paste eccellentissime. Due mila staja ne sono stati tradotti da Udine in quella città.

Le paste per altro non riescono le più perfette. Anche in Udine viene usato per un tale oggetto, ma non vi è gran consumo”.

L'esistenza del *forment turc* è confermata dal *Vocabolario friulano* Nuovo Pirone il quale, alla voce *Turc*, lo definisce ‘sorta di frumento a grano duro’.

E. C.

### Bibliografia

BIASUTTI 1956 = GUGLIELMO BIASUTTI, *Il più antico rotolo censuale del Capitolo di Aquileia (sec. XII)*, Arti grafiche friulane, Udine, 1956.

CAMMAROSANO 1985 = PAOLO CAMMAROSANO (a cura di), *Le campagne friulane nel tardo medioevo. Un'analisi dei registri di censi dei grandi proprietari fondiari*, Casa-massima, Udine, 1985.

GORTANI 1906 = LUIGI GORTANI, MICHELE GORTANI, *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia*, Doretti, Udine, 1906.

MAZZUCATO 1813 = GIOVANNI MAZZUCATO, *Trattato botanico-georgico sopra i frumenti*, “Giornale di fisica, chimica, storia naturale, medicina, ed arti del Regno italiano”, Tomo VI, Tipografia Bolzani, Pavia, 1813.

PIRONE 1862 = GIULIO ANDREA PIRONE, *Vocabolario botanico friulano*, Seitz, Udine, 1862.

Si veda anche:

COSTANTINI ENOS, *C'era una volta la biodiversità in Friuli - Un excursus storico sulle piante erbacee utilizzate a fini alimentari*, in Enos Costantini, Fabiano Miceli (a cura di), *La biodiversità coltivata*, Forum, Udine, 2008.

COSTANTINI ENOS, *Cereals, pulses and vegetables in the history of Friuli*, “Ce fastu?”, n. 1, 2008.



☞ Sono in grado di causare effetti tossici, acuti o cronici sugli animali e/o sull'uomo. Il Regolamento Ce 1881/2006 del 19 dicembre 2006 definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti, fra cui le micotossine, nei prodotti alimentari. I limiti (tenori massimi) sono espressi in microgrammi per chilogrammo ovvero in parti per bilione (ppb). La micotossina più diffusa su frumento in Europa ed in Italia è il deossinivalenolo. Gli effetti tossici sugli animali e sull'uomo sono: emesi, rifiuto del cibo, immunosoppressione,

valenolo, con valori sopra i limiti fissati dall'UE, su molte partite di frumento.

Questo rappresenta purtroppo un forte segnale di pericolo per il futuro: i rischi di contaminazione nelle annate piovose saranno molto alti ed i problemi per la commercializzazione potranno essere molto seri.

D'ora in poi sarà necessario prestare la massima attenzione a tutti gli aspetti della coltivazione per prevenire la diffusione delle infezioni da *Fusarium* adottando rotazioni ampie e un'attenta agrotecnica, effettuando

continuassero ad aumentare.

Dapprima il frumento costituiva la coltura più redditizia per l'azienda agricola friulana, mentre dagli anni Settanta in poi il mais è riuscito ad imporsi con rese e prezzi alti.

Il XXI secolo è appena iniziato e, per ora, si è vista solamente una piccola ripresa del frumento. Su cosa succederà nei prossimi anni non è possibile fare reali previsioni.

Si può però immaginare che l'industria molitoria continuerà a richiedere lotti omogenei per qualità.

Ciò premesso sorge l'interrogativo: riusciranno gli agricoltori a dialogare tra di loro per offrire al mercato partite omogenee, di buona qualità e senza micotossine?

Il lavoro da fare per aggregare i diversi interessi in un progetto di qualità è notevole e rischioso. Anche se irto di insidie, un progetto di questa natura sarà comunque una delle poche armi a disposizione dei coltivatori friulani per poter commercializzare i propri prodotti a prezzi dignitosi. Ora sono disponibili, sul mercato italiano, varietà di frumento buone e dotate di un alto potenziale produttivo e qualitativo.

Sono disponibili anche un'aggiornata tecnica di coltivazione e mezzi tecnici sofisticati per una corretta fertilizzazione ed una adeguata difesa dai parassiti fungini.

Mancano solamente una buona organizzazione tra agricoltori e degli accordi di filiera con l'industria.

Prodotti	ppb
Cereali non trasformati diversi da grano duro, avena e granoturco	1.250
Grano duro e avena non trasformati	1.750
Granoturco non trasformato	1.750
Cereali destinati al consumo umano diretto, farina di cereali, crusca e germe	750
Pasta (secca)	750
Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali	500
Alimenti a base di cereali trasformati e altri destinati ai lattanti e ai bambini	200

Tabella 2. Limiti fissati dall'UE per il deossinivalenolo.

nausea, vomito, diarrea, disturbi gastro-intestinali, vertigini, febbre. Nella tabella 2 sono riportati i limiti imposti dall'Unione europea, inerenti al deossinivalenolo, per l'uso umano.

Negli ultimi cinquanta anni in Friuli la micotossina DON o deossinivalenolo è stata rilevata solamente in annate eccezionalmente piovose e su poche partite di frumento.

Nel 2008, invece, per la prima volta in regione, è stata rilevata la contaminazione da deossini-

un'oculata scelta varietale ed uno specifico trattamento di difesa alla fioritura per il controllo dei parassiti fungini.

### Conclusioni

Nei primi cinquanta anni dello scorso secolo il frumento ha vissuto in Friuli un periodo di grande crescita, con produzioni unitarie in aumento e prezzi alti, ed un secondo periodo, di altri cinquanta anni, di forte ridimensionamento delle superfici coltivate, nonostante le rese unitarie

Alessandro FADELLI

# Gli olivi della Pedemontana Alto Liventina

La storia e l'attualità di questa coltura mediterranea al limite del suo areale

**D**a alcuni anni gli olivi sono tornati a punteggiare, con il caratteristico colore del loro fogliame, alcuni pendii collinari e qualche prato nell'area prossima alle sorgenti del Livenza, ai piedi delle montagne del gruppo Cansiglio – Cavallo.

Tornati, si diceva, perché gli olivi da queste parti sono stati a lungo protagonisti di un'attenta coltivazione, agevolata da condizioni climatiche e pedologiche favorevoli. A Caneva, Polcenigo, Budoia e Aviano crescevano infatti un tempo parecchie piante che davano un piccolo ma importante contributo alla misera alimentazione delle classi rurali del passato. Poi, per una serie di cause legate

sia al clima che ai profondi mutamenti avvenuti nell'economia, l'olivicultura ha perso spazio e importanza, soprattutto a partire dalla seconda metà del Novecento, per risorgere – come s'è detto – soltanto qualche anno fa, alla fine del XX secolo. Proprio di questa secolare presenza intendiamo brevemente parlare in questo contributo, con particolare riguardo alla zona che abbiamo meglio esplorato dal punto di vista archivistico, ossia Budoia e Caneva, ma soprattutto Polcenigo.





### La storia antica

Le prime attestazioni sicure sulla presenza di olivi nella zona considerata rimontano alla fine del Medioevo, ma solo la rarefazione di documenti per le epoche precedenti ci impedisce di retrodatare la coltivazione a tempi più lontani. Nel 1422 è ad esempio attestato un *broilum olivarum* (uliveto) di proprietà dei conti di Polcenigo sul colle di San Floriano a San Giovanni di Polcenigo, mentre nel 1465 il nobile Antonio di Polcenigo vende per 16 ducati un suo uliveto posto sul vicinissimo *Col di razza* (oggi conosciuto come *Col delle razze*) al “plebeo” Mattio di Gorgazzo. Nel 1477 si incontrano poi due uliveti in località *Sotto Croda* a Caneva (forse a Sarone?), lasciati in eredità da un certo Baldassarre Cerdone da Meduno al nipote canevese Francesco Cargnello; le proprietà confinavano tra l'altro con un altro *broilum olivarum* di diverso padrone.

Nei secoli seguenti, grazie alla documentazione sempre più ricca e dettagliata, si infittiscono le segnalazioni di olivi. Giusto per esemplificare, ricorderemo che nel 1530 un tal Bastian del Perussin di San Giovanni possedeva un terreno con olivi sul già ricordato *Col di razza*, mentre nel 1535 compare un *broilo de olivari* in località *Sopra cantier* a Coltura e nel 1561 un campo sul colle di San Floriano con *sette piedi d'olivo*; diciannove piante punteggiavano poi la località *Tremolet* a Santa Lucia di Budoia nel 1602, mentre solo due spuntavano su una *rippa prativa* (riva a prato) di Dardago nel 1617. Segnaliamo ancora,



Ramo di olivo durante la fioritura; questa fase fenologica in italiano viene detta “mignolatura”

fra i tanti casi rinvenuti, la *riva prativa* con *piedi otto di olivaro* in una zona detta *A piè de Plai* a Coltura (1653); la pezza di terra pure prativa con *piedi otto d'olivo da frutto* sita a Gorgazzo (1695); l'appezzamento con *più oliveri da frutto comprese due tolpe* (da intendersi come “pedale d'albero troncato”) nel cosiddetto *Mas de mont* ancora a Coltura (1741); un terreno in *Vignal* a Range con vari olivi (1747); una proprietà della chiesa di San Nicolò di Sacile in località *Piè di federola* a Sarone (1762), pur'essa fornita di più *oliveri*, e così via.

### Al riparo dai venti gelidi

Come s'è visto in alcuni degli esempi appena riportati, gli olivi erano di preferenza piantati su pendii collinari o pedemontani, a volte anche impervi ma riparati dai venti gelidi, così pericolosi per la salute della pianta: nel 1712 è menzionata in località *Granzonelle* a San Giovanni una *riva erta e crodosa che serve*

*da pascolo* sulla quale crescevano anche quattro olivi; nello stesso anno una ripida *rivetta* detta *Frugnola*, sulle pendici del colle di San Floriano, ospitava altri quattro olivi. Spesso la coltivazione in collina avveniva sulle cosiddette *bancèle*, ossia, in



*Pila* di pietra per l'olio. Proprietà fam. Bravin (*Bravin del Oio*) di San Giovanni di Polcenigo



parlata locale, dei terrazzamenti creati *ad hoc*. Nei documenti antichi al riguardo compaiono solitamente i termini *banche* e, più raramente, *banchi*: nel 1625 sono infatti citate *due banche d'olivari* su un pendio a San Giovanni e nel 1666 si menzionano *duoi banche piccole* su una *riva* del *Col de fer* tra Caneva e Sarone, nelle quali erano piantati 14 olivi. C'erano però anche alberi situati in prati e campi di pianura ed alcuni vegetavano pure vicino alle case: ad esempio, nel 1650 a Santa Lucia un *olivaro* cresceva accanto all'abitazione di proprietà di un tal Nicolò Lioni. Vista la sua importanza economica, in qualche caso l'oliveto era racchiuso da recinti di vario tipo (di pietre, legno o siepi spinose) per scoraggiare i non pochi ladri: è il caso di un terreno in *Cal de brent* a San Giovanni, che nel 1656 difendeva i suoi preziosi alberi con un muro – *centa* – presumibilmente alto e robusto. Il numero di piante era assai variabile da terreno a terreno, andando da una sola a dieci, venti e anche più: il record nella documentazione consultata spetta finora ai trenta olivi sparsi su una riva del solito *Col di razza* nel 1624, seguiti dai venticinque che si trovavano in una *centolina* (terreno cintato) sull'adiacente colle di San Floriano ai primissimi del Seicento, segno che i due bassi rilievi presentavano condizioni davvero favorevoli alla crescita della pianta.

### **L'olivo e gli altri**

Gli olivi erano spesso frammisti ad altri alberi, sia da frutto che da legname, visto che non si





trattava quasi mai di coltivazioni specializzate ma di policolture. Riportiamo qualche caso offertoci dai documenti notarili esaminati: nel 1601 un solitario olivo e un unico *morario* (gelso) facevano compagnia a ben 380 viti in località *Ritort* a San Giovanni, mentre nel 1614 a Gorgazzo sei olivi grandi (*magnis*, precisa il documento) stavano insieme con un castagno, due meli e 52 piante di vite. Sul colle di San Floriano, e più precisamente nelle località *Ruaie* e *Centa*, gli olivi si alternavano nel 1633 a *castegnari mezani*, *morari*, *perari* (peri), olmi e parecchie *vide con i suoi alberi fruttifere*. A Coltura sia in località *Broilo* (1637) quanto in *Masaret* (1645) c'erano – stando sempre agli atti consultati – sia olivi che castagni, come del resto accadeva nella *riva prativa e boschiva con cinque olivari piccioli da frutto* mescolati a *castagnari* posta in località *Alla val* a Dardago (1651). Diversi *piedi di olivaro* cre-



Macina per le olive. Proprietà fam. Bravin di San Giovanni di Polcenigo



Olivi a Caneva

scevano nel 1644 sul più volte nominato *Colle delle razze* insieme con altri *fruttari* non meglio specificati e nel 1671 nelle *Cente sotto plai* a Coltura si potevano trovare, oltre agli olivi e ai soliti gelsi e castagni, pure degli utili *nogari* (noci); in un orto di Polcenigo, posto nel cosiddetto *Borgo di Sopra*, un solitario olivo si accompagnava poi nel 1711 a gelsi e viti, ma anche a un *figaro* (fico) e a un *pomaro* (melo); e si potrebbe continuare a lungo con esempi simili.

### L'alea climatica

La vita dei delicati olivi era strettamente legata al clima (temperatura, venti e precipitazioni), che ne condizionava vita e durata: certi prosperavano per svariati decenni, altri perivano invece dopo pochi anni a causa di gelate troppo forti, di sbalzi improvvisi di temperatura, di prolungata siccità o, al contrario, di eccesso di acqua. Nel 1633 una riva sul colle di San Floriano aveva per esempio cinque olivi

*vecchi e quasi secchi*, mentre in un'affittanza polcenighese del 1761 si prevedeva espressamente la possibilità di ripiantare gli olivi eventualmente seccatisi in una *busa* nella *Riva delli olivari* a Gorgazzo.

Da un contratto d'affitto novennale stipulato nel 1684 dalla famiglia nobile dei di Toppo riguardo ad alcuni terreni canevesi, si apprende invece che il conduttore era esentato dal piantare nuovi olivi al posto di quelli che fossero eventualmente morti nel corso dell'affittanza.

### Negli affitti

Il valore delle piante era d'altronde abbastanza elevato: per citare un solo caso, i dodici olivi da frutto che nel 1633 si trovavano su un pezzo di *rivata sassosa et magra* sul *Col de morer* a Santa Lucia erano stimati ben dieci ducati, mentre il fondo sottostante valeva soltanto otto ducati.

Le piante entravano anche in vari altri modi nei contratti di affitto e di vendita: nel 1641 venivano

per esempio venduti due terreni in pendio con quattordici olivi, posti in *Riva del Scussà* a Santa Lucia e appartenenti alla famiglia Fort, col patto che il nuovo proprietario potesse in piena libertà *transitare per dette due porzioni di riva mentre condurrà ledame, bruscherà* (poterà) *li detti olivari et vendemmierà l'olive*. Nel 1756 il budoiese Gio Batta Stefinlongo vendeva invece a due suoi cugini un terreno arativo col patto che dovessero *per transito di libertà* togliervi un olivo che evidentemente ostacolava il passaggio suo o di altri. Anche se piuttosto raramente, le olive e l'olio entravano poi nei patti d'affitto come genere in natura che il locatario doveva consegnare al locatore. L'affittuario di un terreno a Santa Lucia nel 1535 doveva ad esempio pagare una libbra di olio all'anno alla chiesa di Coltura, che ne era proprietaria. Nel 1587 invece gli eredi di Titta Gottardo di San Giovanni erano tenuti a versare annualmente ai conti di Polcenigo, a titolo di affitto in natura, una *calvea* (poco meno di 12 litri) di *pomelle d'ulivo*, mentre i fratelli Santo e Domenico Polese nel 1776 dovevano ai giudicenti polcenighesi ben due terzi delle olive raccolte in vari terreni a San Giovanni ricevuti in affitto.

### Contenitori

L'olio prodotto era conservato in botticelle e in altri contenitori: nel 1643 era ad esempio inventariato in una casa di Polcenigo un *caretelleto* (caratello, botticella) *da oglio di tenuta d'orna una* (ossia circa 65 litri, se si consideravano le misure specifiche

*Pila* di pietra per l'olio. Proprietà fam. Bravin di San Giovanni di Polcenigo



per l'olio, oppure circa 212 litri, se si usavano invece quelle normali per i liquidi). Nell'inventario del convento dei francescani osservanti della Santissima Trinità a Coltura, redatto nel 1769, anno della soppressione voluta dalla Repubblica di Venezia, figurava tra mille altri oggetti *un vaso di bandon di ferro* (latta) *per proveder d'oglio* posto in cucina. Ma erano soprattutto le *pila* di pietra ad essere adoperate per riporvi il prezioso liquido: questi contenitori, realizzati a mano dai tanti *taiapiera* locali – tutta l'area pedemontana già nel Medioevo abbondava di valenti scalpellini – e collocati in cantine e rispostigli, garantivano a quanto pare una buona decantazione e conservazione dell'olio. Di queste vecchie *pila* di pietra, ora spesso utilizzate come portafiori o “arredo da giardino”, ne sono rimaste diverse, di capacità variabile da pochi litri a oltre due ettolitri, come quella già appartenente alla famiglia Massignani e ora introvabile.

### Usi

Gran parte dell'olio prodotto era usato per scopi alimentari, come condimento e utile fonte di pregiati grassi vegetali. Un altro utilizzo dell'olio locale è certamente stato quello come combustibile

per lampade e lucerne di ogni tipo, sia domestico che religioso, come l'immane luce accesa davanti al Santissimo, alla quale provvedevano le apposite *luminarie* costituite in ogni chiesa: un certo Artico, pellicciaio di Polcenigo, lasciava per esempio nel 1413 per testamento due libbre di olio a tale scopo a varie chiese di Polcenigo, Coltura, Dardago e Santa Lucia a favore della sua anima. Restando alla sfera religiosa, ricorderemo come nel 1540 il devoto Odorico della Giustina avesse anch'egli lasciato per volontà testamentaria al convento francescano di San Giacomo a Polcenigo un suo *brolo d'olivari* sito nel colle di San Floriano, ancora annoverato più di due secoli dopo tra le proprietà conventuali al momento della soppressione voluta da Venezia nel 1769. Il qual convento riceveva poi ogni anno per la Domenica delle Palme, secondo un accordo stipulato nel 1644, sei fasci d'ulivo dai conti Fullini, altri dodici fasci dagli eredi di Antonio e di Giuseppe Fabris e *la metà dei rami che d'anno in anno si tagliano*, nonché delle olive raccolte, dall'affittuario





Olivi a San Floriano

☞ Simone Gottardo di San Giovanni. A proposito della Domenica delle Palme, va ricordato che l'abbondanza di olivi nella Pedemontana Alto Liventina induceva i paesi della vicina pianura a rivolgersi spesso qui per ottenere i rami necessari per l'importante celebrazione. Del resto, degli olivi erano stati piantati – non a caso – sia vicino alla chiesa di San Floriano, sia nei pressi di quella di Santa Lucia di Budoia in colle, come testimoniano vari documenti sei e settecenteschi. Il legno d'olivo aveva poi qualche utilità sia come combustibile, sia soprattutto come pregiata essenza per la falegnameria: nel già citato inventario del convento della Santissima a Coltura (1769) compare ad esempio nella cucina un *armaro* (armadio) a muro *con sue portelle d'olivo*.

### Nell'onomastica

L'olivicoltura ha lasciato cospicue

tracce anche nella toponomastica, facendo sorgere qualche nome di luogo, come la *Riva dei/degli oliveri* od *olivari*, secondo la diversa dizione dei vari documenti reperiti, che si trovava a Gorgazzo, proprio sopra la famosa sorgente carsica, toponimo questo attestato più volte a partire dal Cinquecento; una simile *Riva delli olivari*, sita invece a San Giovanni, dove si estendeva anche una *Codetta degli oliveri* sul colle di San Floriano (la *codetta* era un piccolo terreno stretto e allungato, a forma appunto di coda); una *Busa degli olivari* a Coltura; una località *All'olliver* a Budoia e infine una *Rivella degli oliveri* a Caneva. Qualche dubbio suscita invece il nome di una montagna di oltre mille metri posta sopra Caneva, il *Monte Oliver* – o *Col Oliver*, secondo altra variante – citato già nel 1296 (*Collis Olivarii*), che potrebbe sì aver

avuto origine dagli olivi (non certo cresciuti sulla parte alta della montagna, ma ai suoi piedi), ma anche derivare da un nome proprio, tipo *Oliviero* o simili, oppure dal ligustro od “olivo selvatico”. Forse anche il nome del *Col de raza* (o *delle razze*, come oggi si dice) a San Giovanni potrebbe aver a che fare con gli olivi, e più precisamente con un'antica varietà colturale di questa pianta detta appunto *Raza*: ma è per ora una pura ipotesi, anche se tutt'altro che irragionevole, vista la massiccia e duratura presenza della pianta in questione proprio su quel colle. Pure i soprannomi locali hanno attinto al tema: una delle tante famiglie Bravin di San Giovanni è detta ad esempio da tempi lontani *Bravin dell'olio* perché era impegnata nella coltivazione degli olivi e nella produzione domestica, attraverso un piccolo ma efficiente frantoio, della preziosa “spremuta di olive”.

### Storia recente

Ma torniamo alla storia più recente degli olivi locali: i *Sommazioni* del Catasto napoleonico, redatti agli inizi dell'Ottocento, descrivono dettagliatamente la situazione agricola dei singoli comuni censuari, indicando molti terreni – più di un centinaio tra Caneva, Polcenigo e Budoia – con la presenza di olivi, proprietari dei quali erano sia nobili e borghesi, sia famiglie contadine, sia infine enti religiosi. Negli *Atti preparatori* del successivo Catasto austriaco (1826) si scrive che a Polcenigo vi sono sì degli olivi, *ma di pochissimo frutto*, mentre a Caneva si sostiene che ve ne

sono alcuni sparsi qua e là, ma non *tenuti colle dovute regole*, tanto che se ne ritrae *meschinissimo frutto* e soltanto in rare annate favorevoli; a Budoia si nega addirittura l'esistenza della coltivazione (*qui non è prodoto di olive*). In realtà c'è poco da credere a queste affermazioni, perché sicuramente dettate dal tentativo dei delegati comunali di celare – o quanto meno di sminuire – la produzione locale di olio per sfuggire così alla pesante tassazione asburgica. A riprova di ciò pochi anni prima, intorno al 1795, il nobile veneto Pietro Caronelli aveva celebrato in una sua documentatissima *Memoria sugli ulivi* proprio quelli *bellissimi e fruttiferi* di Caneva, *ove ogn'anno pur vi si fa dell'olio perfetto*. Intorno al 1867 si sosteneva invece che nella zona tra Caneva e Budoia la coltivazione si praticava ormai *in ristrettissima scala*.

Gli ulivi furono comunque coltivati ancora per decenni, finché il rigidissimo inverno del 1929 – così almeno sostengono gli anziani – fece morire moltissime piante, dando inizio a una grave crisi dell'olivicoltura. Molti ulivi seccati dalle gelate, e anche alcuni di quelli sopravvissuti, furono allora tagliati e malinconicamente diventarono legna da ardere. Durante gli anni tristi della seconda guerra mondiale ci fu però una limitata ripresa, visto che anche il poco olio prodotto dagli ulivi rimasti era utile a integrare la misera dieta delle famiglie più povere.

Terminato il conflitto, la forte emigrazione, il rapido mutare delle condizioni di vita e di

lavoro e il progressivo abbandono dell'agricoltura, e soprattutto delle coltivazioni più marginali e meno produttive, fecero praticamente sparire gli ulivi locali. Quelli sopravvissuti alle inclemenze atmosferiche e alle scuri dei contadini inselvaticarono alla svelta, come si può ancor oggi notare soprattutto in alcune zone collinari canevesi e polcenighesi, dove si scorge qua e là qualche vecchio e contorto esemplare.

### Una ripresa significativa

A partire dalla metà degli anni Novanta del Novecento però, grazie all'intervento e al sostegno tecnico e finanziario dell'ERSA, dei Comuni e, soprattutto, della Comunità Pedemontana del Livenza, l'olivicoltura è riapparsa, in particolare a Polcenigo e a Caneva, anche se su scala ridotta, inizialmente su 22 campi prova, per oltre 2.000 piante, poi su altri 12 e in seguito in altre zone. Anche alcuni privati nel frattempo si sono buttati nell'impresa, come l'industriale "in pensione" Bruno Casagrande, che ha piantato nelle sue proprietà a Fiaschetti quasi diecimila ulivi. Si è trattato, nel complesso, di un'operazione non soltanto economica, ma anche paesaggistica, ambientale e perfino turistica, che intendeva giustamente combattere la dilagante bicultura mais-soia e ampliare le coltivazioni a basso impatto inquinante in zone poco o per nulla sfruttate. Si sono utilizzate allo scopo alcune varietà di ulivo ampiamente collaudate in altre zone dell'Italia (*Bianchera, Leccino, Maurino, Frantoio*) e anche un ecotipo autoctono, appositamente

selezionato da un'azienda vivaistica veronese. Qualche impianto è purtroppo fallito per sfortune climatiche o per imperizia dei coltivatori, ma parecchi altri prosperano, e sanno dare ormai olio abbondante – oltre cento quintali annui nella sola tenuta Casagrande – e di ottima qualità, a basso tenore di acidità, che viene lavorato soprattutto in un frantoio privato a Caneva con spremitura a freddo per sgocciolamento e poi commercializzato con buon successo. Così una tradizione agricola che pareva definitivamente scomparsa è invece risorta, a tutto vantaggio dell'economia e dell'ambiente della Pedemontana dell'Alto Livenza.



### Bibliografia

- L. BORIN, *Dalle pietanze alla lampada del Santissimo*, in *La Pedemontana*, I (1996), 1, p. 5  
 E. COLOMBEROTTO, *E perché no? Pensiamo al marchio DOC*, in *La Pedemontana*, I (1996), 2, p. 16  
 F. D., *Un industriale in mezzo agli ulivi*, in *La Pedemontana*, VI (2001), 1, pp. 16-17  
 A. FADELLI, *Gli ulivi dimenticati di Polcenigo*, in *Il Popolo*, 12 aprile 1992, p. 3  
 A. FADELLI, *Quando si producevano ettolitri di olio...*, in *La Pedemontana*, I (1996), 1, p. 4  
 A. FADELLI, *Mangiare e bere nella Pedemontana dell'Alto Livenza. Qualche cenno storico*, in *La cucina nella Pedemontana dal Livenza al Cavallo. Dal cappello del cuoco*, Roveredo in Piano 1999, pp. 5-25 (*L'olivo*, pp. 21-22)





*Agricultôrs !*

**Domandait simpri il falzèt**

**“Superba del Friuli,”**

**Marche garantide**

Giovanni CATTARUZZI

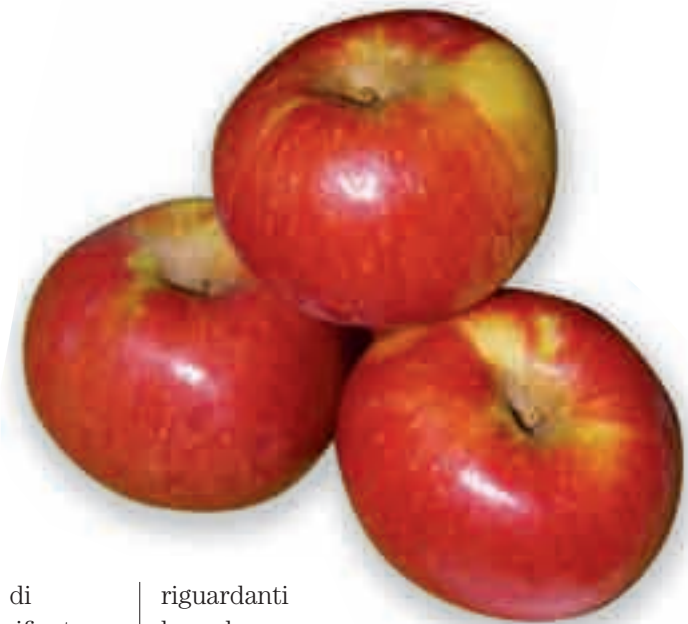
# Più fresca che mai

La mela friulana, da due millenni sulla breccia, ha una storia sorprendente

**L**a coltivazione del melo è presente nella nostra Regione da oltre due millenni. L'utilizzazione di Pomoidee (meli e peri selvatici) in quest'area geografica risale alla preistoria. I residui di legno carbonizzato rinvenuti nel sottoroccia di Biarzo nelle Valli del Natisone, collocabili cronologicamente fra il Paleolitico e il Neolitico (9.000 – 5.000 a.C.), ne costituiscono una tangibile traccia. Dagli studi archeobotanici eseguiti è emerso che nell'area friulana, le pomoidee selvatiche erano diffuse molto di più che in altre zone antropizzate del Nord Italia e venivano impiegate per cingere i villaggi ed utilizzarne i frutti.

## Quel fatidico 181 a.C.

Con la fondazione della città di Aquileia nel 181 a.C. iniziò una profonda trasformazione del territorio dell'entroterra. In seguito alle opere di centuriazione furono bonificate, disboscate e messe a coltura ampie aree. L'avvio di una vera e propria coltivazione melicola in terra friulana risale proprio a quel periodo. Notizie sulla coltivazione del melo nell'agro di Aquileia sono pervenute dal greco Ateneo e da Erodiano di Siria; in particolare Ateneo ci lasciò le prime testimonianze scritte



riguardanti le mele prodotte in Friuli, le cosiddette *Mattiane*: “Io, amici cari, più di tutto ho ammirato le mele comprate a Roma chiamate *mattiane*, che si dice siano portate da un villaggio situato presso le Alpi nelle vicinanze di Aquileia”. Il *villaggio* citato da Ateneo è stato collocato, secondo alcuni,



verso la zona montana oppure verso l'attuale Collio, nelle Valli del Judrio e dell'Isonzo. Quest'ipotesi potrebbe essere avvalorata dalla densità delle tracce dell'antica colonizzazione romana esistenti proprio nelle aree citate (come a Barbana, Bigliana, Brazzano, Cosana, Cosbana, Fleana, Lonzano, Medana, San Floriano, Vedrignano, Vipulzano) ed alla vocazione frutticola di quelle colline. Vi è da considerare però che presso queste località si trovavano unicamente presidi militari. Ci sono pertanto maggiori probabilità che dette coltivazioni potessero estendersi sui fondi centuriati della pianura che, grazie alle opere di sistemazione agraria, erano stati organizzati specificamente per la coltivazione anche di frutteti; ed è proprio in pianura che si riscontra la maggior concentrazione di toponimi derivati dalla radice latina *meleretum*. Columella, nel *De re rustica* (I

sec. d.C.), scrisse inoltre che fra le mele "maggiormente ricercate" vi erano le mele *matiane* e ne indicò le modalità per conservarle nelle migliori condizioni: "Per conseguenza ... si possono conservare anche altre qualità di mele, come l'*orbicolata*, la *cestina*, la *melimela*, la *maziana*; ... nel miele, esse diventano più dolci e sembrano anche perdere il loro sapore naturale, si possono fabbricare delle cassetine di faggio o anche di tiglio, del tipo di quelle in cui si conservano le vesti di gala, ma un pochino più larghe, dato lo scopo a cui si destinano; esse si collocano su un ripiano situato in un locale freddissimo e asciuttissimo, dove non arrivi né il fumo né alcun cattivo odore; sul fondo delle cassetine si distende della carta e poi vi si dispongono i frutti suddetti in modo che la fossetta della parte superiore guardi in alto e il picciolo in basso, appunto secondo

la posizione che avevano sull'albero, e badando che un frutto non tocchi l'altro". Anche ne *I saturnali* di Macrobio Teodosio, nel V sec. d. C., la "mela di Matio" viene menzionata fra quelle più note del tempo. Inoltre, Caio Svetonio Tranquillo riporta che l'imperatore Domiziano cenava con una mela *Matiana*; quest'ultima nell'Editto di Diocleziano (nel 301 d.C.), venne presa a riferimento per classificare le mele di prima scelta commerciale. La mela *Matiana* fu il risultato degli studi sperimentali "nell'arte dell'innesto" condotti dal fiduciario di Cesare Augusto in terra aquileiese Gaio Mazio (*Matius*), descritto con precisione da Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia*. L'usanza di denominare le varietà frutticole col nome del loro costituente diede vita a questo nome. Altre varietà dell'epoca presero invece il nome dei governatori delle province in cui erano diffuse, ad es. le *Scaudiane* da *Scaudius*, le *Appiane* da *Appius*. La *Matiana* giunse sui mercati della Roma imperiale trasportata sulle





Particolare del mosaico *Asaroton*, I sec. a.C. - Museo archeologico nazionale di Aquileia

navi che salpavano dal porto di Aquileia, ed a confermare del passaggio di *Matius* in Friuli vi è una lapide collocata nella loggia del Municipio di Gemona del Friuli tutt'ora visibile. Una prova importantissima, che documenta la presenza della mela nel contesto agroalimentare del territorio friulano in epoca romana, perviene dalla ripetuta raffigurazione di questo frutto in uno dei mosaici più famosi fra quelli scoperti ad Aquileia: l'*Asaroton* risalente al I secolo a.C. Il suo nome in greco significa 'pavimento non spazzato' e raffigura gli avanzi di un pasto di una famiglia patrizia dell'epoca dove compaiono, fra l'altro, del pesce, alcune castagne, le mandorle, l'uva, una pera, una melagrana e le mele.

### I toponimi

Le coltivazioni di melo nell'agro Aquileiese diedero origine ad alcuni toponimi conati sul collettivo *meleretum*, fra questi spiccano Mereto di Tomba e Mereto di Capitolo. Santa Maria la Longa era nota per certo come *Sancta Maria de Melereto*. In quest'ultimo caso il *meleretum* all'origine

del toponimo era situato proprio in prossimità dell'incrocio fra un cardine e un decumano della centuriazione come la tecnica agronomica dei Romani prevedeva al fine di sviluppare i filari del frutteto lungo l'asse nord-sud sfruttando in tal modo al meglio l'esposizione al sole dei fruttiferi. Sono oltre sessanta i toponimi sparsi in Friuli Venezia Giulia originati dalla presenza del melo, e sono uniformemente distribuiti su tutto il territorio regionale, dall'area montana, alla fascia collinare, a quella litoranea e al Carso.

### I semi negli scavi

Le testimonianze storiche del melo e della mela in Friuli ci pervengono con continuità grazie a documenti scritti riguardanti transazioni economiche e pagamenti in natura degli affitti, oltre che attraverso reperti concernenti le abitudini alimentari degli abitanti.

Nel corso degli scavi effettuati presso la Casa della Confraternita, ubicata nel complesso del Castello di Udine, è stata recentemente effettuata l'analisi dei

sedimenti (risalenti alla seconda metà del XIV secolo) rinvenuti all'interno di una fossa probabilmente utilizzata per l'eliminazione dei resti della cucina. Oltre a diversi altri materiali sono stati selezionati e analizzati anche i materiali botanici (3.660 reperti) costituiti prevalentemente da semi, resti carpologici, legni e carboni. Fra i resti più significativi e interpretabili sono risultati i semi di essenze vegetali (26 specie determinate) e fra queste particolarmente abbondanti sono i semi di fruttiferi (15 specie determinate). Di queste, le più frequenti appartengono al fico, al melo, al ciliegio, al pero e al sorbo.

Le mele erano tanto presenti nella dieta degli Udinesi del tempo da attestarsi al secondo posto dopo i fichi. Lo studio delle abitudini alimentari dell'epoca ha indicato una significativa presenza di frutta di origine coltivata, probabilmente da correlarsi con la riorganizzazione del territorio extraurbano dove era iniziata la produzione "organizzata" al fine di soddisfare i bisogni della città.

### Testimonianze letterarie e artistiche

Una traccia concreta di quanto la mela abbia caratterizzato la vita locale si trova nella terminologia linguistica e grazie a testimonianze di arte figurativa e letteraria. Sono molteplici le denominazioni per indicare il melo (*melâr*; *melârie*, *miluçâr*, *pomâr*) e la mela (*mêl*, *meluç*, *miluç*, *pome*); la mela selvatica è detta *lop*, mentre raccogliere le mele si dice *miluçâ*. Il patrimonio di poesie, canzonette e filastrocche



con riferimenti alla mela è piuttosto ampio.

Da una poesia in friulano di Nicolò Morlupino, poeta venzoneese della metà del Cinquecento, ci è pervenuta la rinomanza della mela carnica in rappresentanza di decine di varietà locali che tutt'oggi contribuiscono a comporre gli oltre 200 ecotipi dal nome inconfondibilmente friulano come *Dal Ruzin*, *Del Ros*, *Mêl Vinàis*, *Chei da Coda*, *Zalòns*, *Mêl dal Morèt* e così via. Notevoli sono le tracce artistiche (prevalentemente affreschi, opere lignee, pittoriche e musive) che legano il melo al nostro territorio. Ricorrente è la rappresentazione, nell'ambito di scene sacre di valore universale, di rifiniture raffiguranti l'immagine dei frutti della terra friulana; come accade nella Chiesa di San Rocco a Montereale Valcellina dove nel 1559 il Calderari (allievo del Pordenone) dipinse una bordura con raffigurate ripetutamente le mele assieme ad altri prodotti diffusi nella sua epoca. Il perugino Cesare Ripa, nel 1571, riportò le mele nell'Iconografia della *Patria del Friuli* riconoscendone così la tipicità: nell'immagine, viene raffigurata una donna dalla testa turrata, con in mano un libro e seduta su un trono formato da due cornucopie con spighe e mele, due prodotti considerati dai Veneziani caratteristici della terra friulana. Durante il '900 furono diverse le rappresentazioni artistiche delle mele locali. Artisti di rilevanza internazionale come Fred Pittino ed Ernesto Mitri raffigurarono questo frutto in alcune delle loro opere musive ricollegandosi in

questo modo alla bimillennaria tradizione aquileiese.

### **Fricelle de poma**

Non si può certo trascurare il ruolo delle mele nella cucina friulana. Un caso emblematico ci giunge addirittura da Maestro Martino da Como, cuoco del patriarca di Aquileia Lodovico Trevisan e di Guarnerio d'Artegnà suo vicario. Per imbandire la tavola patriarcale egli disponeva di un *budget* di ben 500,00 euro equivalenti al giorno e inventò le *fricelle de poma* o *frittelle ex pomis* (le frittelle di mele), assieme ad altre ricette che diventeranno la base dei piatti tradizionali friulani tramandati sino ad oggi. Semplicissima e gustosa la ricetta: le mele venivano cotte sotto la cenere, sbucciate, scavate nella parte interna, impastate con farina e zucchero e fritte nell'olio. Il ricettario di Maestro Martino (edito per la prima volta nel 1450) fu il primo libro stampato di questa regione e l'unico esemplare originale di cui si ha notizia (stampato a fine '400) è custodito presso la Library of Congress di Washington, negli Stati Uniti. Più recentemente, nell'800 e nel '900 saranno i ricettari della nobildonna Giuseppina Perusini e quelli della tradizione ebraica giuliana a certificare l'esteso uso della mela locale in decine di preparazioni. Anche i derivati della mela, da almeno due secoli, sono entrati nella tradizione friulana principalmente con il succo, il sidro e il *most*.

### **Mela carnica**

L'antica tradizione legata alla col-



In basso a sinistra le mele raffigurate da Giovanni Maria Zaffoni detto il Calderari negli affreschi (1560) della chiesa di San Rocco a Montereale Valcellina

tivazione del melo in una regione di confine come il Friuli Venezia Giulia rappresenta la risultante di molteplici eventi storici, socio-



Mosaico di Ernesto Mitri (1949) che raffigura San Pietro su un melo sopra il Natisone. Si trovava nell'atrio di una scuola a San Pietro al Natisone

economici ed umani che, combinati con la natura del territorio, hanno dato vita a numerose prove che riflettono l'attenzione, l'amore ed anche la rinomanza della mela friulana. In questo, la Carnia rappresenta la culla della melicoltura regionale. Dalle ricerche svolte dal dott. Pietro Molfetta sugli Atti Preparatori del Catasto Austriaco del 1827 si apprende che nel comune di Cercivento, con una popolazione di circa 700 abitanti, la superficie destinata alla coltivazione di alberi da frutto (mele e pere) era di 40 ettari. In modo approssimativo si può calcolare la presenza di circa 1.500/2.000 alberi tra meli e peri, una quantità che poteva soddisfare il fabbisogno annuo dei locali. Nel comune di Sutrio la superficie destinata ai frutteti era di circa 30 ettari. Da alcune carte private si viene a conoscenza del ricavo annuo che si aveva da queste colture: "Per una superficie pari a un settore (2.418 mq) tale ricavo annuo fu stimato in lire 4 per i prati con frutti di I classe e in lire 3 per i prati con frutti di II classe". Un significativo ed originale contributo alla diffusione della frutticoltura e della melicoltura carnica, lo apportarono alcuni storici personaggi che unirono l'attività di culto con la divulgazione tecnica, il catechismo con la frutticoltura.

L'abate Leonardo Morassi (nato a Monajo il 9 luglio 1809, divenuto parroco di Amaro, socio dell'Associazione agraria friulana, esperto naturalista e provetto frutticoltore) si distinse per l'organizzazione di una serie di lezioni teorico-pratiche riguar-

danti le attività agricole a favore dei suoi giovani parrocchiani il cui "catechismo" venne intitolato *Il contadinello dirozzato*. In particolare, il 10 aprile 1859 (domenica di Passione) l'abate tenne dopo il vespro, presso la Scuola domenicale di Monajo e Zovello, una conferenza che ha fatto epoca, intitolata "Degli alberi da frutta" rivolta a un'ottantina di alunni. In quella sede il Morassi citò alcune varietà di mele coltivate nella zona definendole "degne di moltiplicazione, senza però trascurare d'introdurre d'altronde qualità migliori delle nostre". L'abate iniziò così il suo discorso: "La nostra amichevole conferenza di questa sera verterà intorno agli alberi da frutto. I ben tenuti pomai ricambiano le fatiche dell'amoroso cultore colle fresche ombre, coll'olezzo soave, dei fiori e colle dolci frutta, che di tanto utile tornano alle nostre famiglie; perché, nella Carnia, molte poma serbansi in istato naturale secondo le regole e l'esperienza, molte se ne smerciano, altre se ne spremono per averne un liquore fermentato, detto volgarmente Most, che porge grata e salubre bevanda, altre se ne distillano per ritrarne l'acquavite, altre si disseccano al forno, e si conservano per lunghissimo tempo". Le lezioni avevano un carattere sia "tecnico che morale", volte ad instillare nei giovani l'amore per la natura e la volontà di migliorare l'uso delle scarse risorse allora disponibili. E la propaganda era aperta a tutti: scolari, maestri, sacerdoti e "benpensanti" al fine di diffondere le tecniche migliori di frutticoltura.

Assieme all'abate Morassi si distinse nella divulgazione della frutticoltura in Carnia anche l'abate Martino De Crignis nativo di Zovello e parroco di Ravascletto.

La frutticoltura carnica è fatta certamente anche del contributo di mille rivoli che hanno portato nelle valli nuove varietà importate dagli emigranti, dai soldati inviati al fronte e dai *cramârs*, i mercanti viaggiatori.

Alla Carnia si deve certo aggiungere il Friuli occidentale che si distingueva nella melicoltura tanto che alcuni paesi dell'alta pianura erano definiti "i paesi delle mele". Negli "Annali di Agricoltura" del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, nel 1885, il dott. Domenico Rubini commentava: "Nel Friuli vi sono diverse plaghe dove si hanno frutta di qualità ricercate, dalla Schiavonia, dalla Carnia, ma specialmente da Fanna, si hanno ottime mele"; mentre Pacifico Vallussi (storico segretario dell'As-



Strudel di mele in versione ebraica.  
Foto Assirelli, Gorizia



socializzazione agraria friulana), in una nota sulla frutticoltura, citava esplicitamente ad esempio le produzioni dei dintorni di Fanna e Cavasso dove i meli venivano coltivati sui prati “ad alto fusto”. Va sottolineato che la produzione di questi luoghi veniva addirittura esportata in Egitto e in Austria (in particolare a Vienna).

### **La Zeuka**

Le Valli del Natisone rappresentano uno dei territori friulani storicamente più vocati alla melicoltura, la cui particolarità risiede nel fatto che poteva e può tutt'oggi annoverare la presenza della varietà autoctona per antonomasia: la mela *Zeuka*. Con una produzione (sul finire del primo decennio del '900) di circa 20.000 quintali (su 10.000 quintali complessivi di tutte le altre varietà) ne era la regina, anche in termini di prezzo: nel 1909 la *Zeuka* veniva pagata dai 20 ai 30 centesimi il kg, mentre per un kg di Imperatore Alessandro, per citare solo una delle altre varietà, si portavano a casa solo 5 cent. Agli inizi del XX secolo ne furono inviati alcuni esemplari al prof. Valvassori, direttore dell'Istituto di Pomologia di Firenze, affinché stabilisse l'origine della varietà chiamata *Zeuka*. L'esperto non poté far altro che attestare che tale specie doveva essere stata creata fortuitamente nella Slavia, non essendoci alcun'altra varietà con caratteristiche analoghe.

### **Nel Friuli orientale**

Riguardo all'area goriziana fu il prof. Carlo Mader dell'Istituto Agrario e Sperimentale di S. Michele in Tirolo (Trento), a

descrivere nel 1898 l'effettiva e puntuale situazione riguardante la coltivazione del melo nelle Contee di Gorizia e Gradisca, annotando che vi si trovava “una pregiatissima collezione di frutta” con una produzione “non dissimile dalle mele tirolesi”. Dalle osservazioni di Ernesto Massi si evince che fra il 1857 e il 1913, nella conca goriziana, nella zona di Cormòns e nei dintorni di Gradisca, erano presenti meleti così estesi da modificare il paesaggio di una vasta area della regione. Il sopra citato prof. Mader definì “metodo friulano” la locale tecnica di potatura dei meli (specie nell'area di pianura) che assumevano una forma pressoché a vaso; egli individuò e classificò 59 varietà di melo fra le quali le varietà Rudecek (“somiigliantissima alla mela Ananas belga”), le Pissanze e le Loncizze; indicò, infine, quali fossero i territori più vocati alla frutticoltura di qualità come il Collio, il Carso, la grande estensione di colline di Cormòns, Reifembergo, Canale, Podgora, Dornberg, Ronzina.

La produzione frutticola, già verso la metà dell'800, costituiva una delle principali voci della contabilità agricola del Goriziano e nei primi anni del '900 venivano coltivati ben 10.844 ettari di vigneto e 1.800 di frutteto. Fra i fruttiferi predominavano i ciliegi, i cui frutti, nell'annata agraria 1899, furono esportati per 11.929 quintali; seguivano le mele con 3.122 quintali, le pere con 2.152 quintali, le susine con 2.305 quintali, l'uva da tavola con 775 quintali ed in minor quantità albicocche, castagne, fichi, pesche, prugne e piccoli frutti. Buona

parte della produzione veniva esportata, tramite ferrovia, sui mercati dell'orbita asburgica essendone la provincia più meridionale e dalla quale provenivano le primizie. La produzione di frutta consentì il fiorire di una vera e propria filiera che annoverava centri per la lavorazione della stessa. Particolarmente sviluppata era la produzione di conserve di frutta e di frutta essiccata. Questo tipo di industria divenne l'asse portante del settore frutticolo goriziano e si basava sull'attività di tre stabilimenti che impiegavano tecnologie americane già nel 1895.

### **I pomi del Cernazai**

La cultura tecnica riguardante la coltivazione del melo si sviluppò notevolmente durante la fine del '700 e l'inizio dell'800 con la diffusione di pubblicazioni e manuali redatti da studiosi friulani di pomologia come Giuseppe Pietro Cernazai che costituì numerose varietà di fruttiferi ed approfondì le tematiche della propagazione e delle tecniche colturali in collaborazione con specialisti europei della sua epoca (fra cui Calvel, Knoop e Mayer).

Fu proprio il botanico G. P. Cernazai, nel 1815/1816, ad utilizzare per primo la denominazione di origine “Pomo Friulano” o “Pomo del Friuli” per designare alcune varietà di mele da egli costituite. E' interessante notare come il Cernazai descrivesse nelle sue relazioni non solo le caratteristiche tipicamente vegetazionali di un nuovo fruttifero, ma anche gli aspetti organolettici del frutto nei minimi dettagli: annotava che certe varietà avevano il sapore di



Con Tuis e Benozzi le mele del Maniaghese giungono a Vienna (1905)

ananas, di popone, che avevano il profumo di rosa, il gusto e l'aroma di violetta, di limone o di fragola.

### Le esposizioni frutticole

Molta importanza ebbero, tra XIX e XX secolo, le esposizioni frutticole diffuse su tutto il territorio friulano che premiarono i produttori di mele più esperti. Nel 1899 Federico Viglietto rendicontò all'Associazione agraria friulana che l'esperienza "nella conoscenza dei fruttiferi era largamente diffusa" e che, durante i primi quattro anni di attività, la Commissione dedicata alla frutticoltura aveva tenuto ben 60 conferenze a cui aveva fatto

seguire dimostrazioni pratiche di potatura. All'Esposizione frutticola permanente, tenutasi durante le tre annate precedenti, vennero selezionati ben 2.000 campioni di frutta, distribuiti premi ai produttori più brillanti per 2.400 Lire e costituiti tre vivai contenenti le varietà più adatte alla grande produzione e al commercio. Nel 1905



venne costituita la Cattedra Ambulante di Agricoltura che si occupò proprio dell'istituzione di vivai per la produzione di materiale vivaistico selezionato "sfruttando" lo Stabilimento Agro Orticolo di Udine, attivo dal 1856, che si faceva pubblicità attraverso i cataloghi tradotti anche in tedesco sia per opportunità commerciale sia perchè possedeva una filiale a Strassoldo, sul "Litorale austriaco" (così era scritto).



☞ Nella nona edizione, valida per “l'autunno 1872 e primavera 1873”, oltre ai consigli per un buon utilizzo del materiale vivaistico acquistato, si leggono, fra le numerosissime varietà di fruttiferi prodotte, ben 90 varietà di melo provenienti da ogni dove e adatte a ogni situazione.

### ***Peste, fame et bello... e il miluç rinasce***

Alcuni eventi calamitosi (in particolare le gelate) e le due guerre mondiali azzerarono sostanzialmente la produzione melicola regionale che venne pian piano riavviata su scala “industriale” solo dopo la realizzazione di opere comprensoriali e l'arrivo di melicoltori esperti da altre regioni.

Furono le opere idrauliche, già avviate nella metà dell'800 e proseguite fino ai primi decenni del '900 ad incidere maggiormente sulla diffusione delle coltivazioni di pregio, come il melo, in gran parte del Friuli Venezia Giulia. La pianura friulana, storicamente considerata infeconda, a causa della natura permeabile dei suoli, è stata rivitalizzata grazie alla costruzione di una fitta rete irrigua. Fu proprio la disponibilità d'acqua e la forte vocazione territoriale a destare l'interesse di numerosi melicoltori altoatesini i quali, nel secondo dopoguerra, si trasferirono qui per impiantare nuove ed ampie superfici a melo, riavviando così la tradizione produttiva locale.

Il melo rappresenta oggi la coltura frutticola economicamente più importante della regione. La superficie media aziendale a melo è di 2,24 ettari (seconda solo all'Alto Adige) e quella complessiva raggiunge i 1.300 ettari distribuiti sul territorio in piccoli frutteti inseriti nel contesto ambientale in maniera discreta, ma caratteristica.

L'apprezzamento della mela friulana, specialmente presso le regioni limitrofe, è affermato da decenni ed è alla base della decisione di un gruppo di produttori di richiedere alla Comunità Europea la protezione con marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta).

**Tf**



Publicità tratta da *Stele di Nadâl*, Almanacco della famiglia friulana per l'anno del Signore 1949. Edito a cura de “La Vita cattolica”, Udine

Costantino CATTIVELLO

# L'asparago in Friuli

Un'orticola in bilico tra passato e futuro

L'asparago è una specie importante per diversi Paesi europei. La coltivazione interessa in particolar modo Germania, Spagna, Italia, Grecia e Francia che producono circa l'80% del totale europeo.

La segmentazione dell'offerta è notevole ed è in funzione della destinazione finale del prodotto: mercato fresco o industria. Il mercato fresco europeo è dominato dalle produzioni di asparago verde di calibro medio o piccolo (< 2 cm), molto gradite dal consumatore per le caratteristiche gustative più spiccate dei tipi bianchi e per il costo più contenuto. Le varietà bianche, che rappresentano circa un terzo del

mercato, sono apprezzate se di calibro medio o medio grosso (2-3 cm), se non sfiorite e non fibrose. Infine, i tipi violetti (es. Violetto di Albenga), poco produttivi, che rappresentano circa l'1% delle produzioni, hanno delle caratteristiche organolettiche particolarmente pregevoli e molto apprezzate dalla ristorazione.

La domanda di prodotto da destinare alla trasformazione è coperta quasi esclusivamente da varietà di asparago verde, con turioni di calibro medio o piccolo.

In Italia le superfici investite ad asparago non superano i 6000





ha, due terzi dei quali concentrati in Veneto, Emilia Romagna e Puglia. In Veneto la produzione è in larga parte rappresentata dai tipi bianchi destinati al mercato fresco, mentre in Emilia Romagna e Puglia la produzione è ottenuta quasi esclusivamente con varietà raccolte verdi e destinate al mercato fresco o industria. Le superfici regionali sono modeste e rappresentano circa il 3% di quelle nazionali che, però, sfiorano l'8-10% se riferite alla produzione italiana di turioni bianchi.

#### L'asparago in Friuli nel recente passato

Citazioni relative a questa orticola sono frequenti già a partire



Asparagiaia in piena estate. Si noti la diversa vigoria e stato sanitario del fogliame al cambiare delle varietà

dalle prime edizioni del “Bullettino della Società agraria friulana (seconda metà dell'Ottocento), anche se i consigli di coltivazione e le note tecniche erano riferite ad un uso ed una coltivazione prettamente amatoriale. Bisogna attendere gli anni Trenta del secolo scorso per desumere, dagli articoli pubblicati su “Agricoltura

friulana”, l'affermarsi delle prime coltivazioni intensive. Infine, a metà degli anni Trenta del Novecento, l'asparago guadagna il suo posto al sole con la prima sagra di cui è protagonista in quel di Tavagnacco.

Nel secondo dopoguerra la coltura è stata oggetto di un crescente interesse che ha portato ad

## Sparcs in Friûl: da la Russie l'antenât, ma passando per Parigi

#### Bricciche botaniche

Il genere botanico *Asparagus* appartiene alla famiglia delle Liliacee (la stessa dell'aglio e della cipolla, per intenderci) e comprende un centinaio di specie, sempre perenni col fusto più o meno lignificato. Fra queste solo una quindicina è utilizzata dall'uomo, parte a fini ornamentali e parte a fini alimentari: radici tuberizzate (ad es. *Asparagus abyssinicus* in Eritrea), o turioni che è il caso delle specie diffuse in Europa, tanto coltivate che spontanee.

Le specie spontanee eduli, volgarmente note come “asparago selvatico” diffuse nel Vecchio Continente sono *Asparagus acutifolius*, più diffuso in ambiente mediterraneo e *A. tenuifolius* che prevale nel resto d'Europa. Nella nostra regione sono segnalate

entrambe (Gortani 1906, 117): *A. acutifolius* L. tanto in Friuli che in Carnia, nei luoghi selvatici e nelle siepi delle regioni mediterranea e submontana fino a 300 - 400 m, ma sarebbe “non dovunque comune”; *A. tenuifolius* Lam. parimenti tanto in Friuli che in Carnia, comune nei prati, luoghi selvatici e boschi dalla regione mediterranea alla submontana fino a 400 - 500 m (Amaro, monte Strabût, Zuglio, Verzegnis), noto come *sparc salvadi*.

L'unica specie coltivata è *Asparagus officinalis*, originario dell'Europa orientale dove si trova allo stato selvatico in terreni sabbiosi o incolti. In alcune contrade europee può trovarsi inselvaticata a partire da colture abbandonate, o grazie agli uccelli che ne diffondono i semi e, quindi, rientrare tra le piante

un lento, ma costante, aumento delle superfici. Questo è proseguito lungo tutto il corso degli anni Novanta, e si è ora stabilizzato sui 200-250 ettari.

L'aumento delle superfici è andato di pari passo con una diversificazione delle aree produttive. Se negli anni Trenta solo Tavagnacco era sinonimo di asparago, più recentemente le aree contermini di Tricesimo e Reana del Rojale hanno acquisito una sempre maggior importanza, tanto che attualmente in questi comuni le superfici complessivamente investite sono nettamente superiori a quelle di Tavagnacco.

Nella Bassa pianura friulana, le zone di Nogaredo al Torre e di Fossalon di Grado hanno visto

un certo aumento delle superfici a cavallo degli anni Ottanta e Novanta anche se, in certi casi, la coltivazione su terreni poco adatti, o la mancanza di adeguate pratiche irrigue e fitosanitarie, hanno frenato un vero decollo delle produzioni. Nella Destra Tagliamento, accanto alle aree tradizionali del Cordenonese, si sono sviluppate diverse iniziative imprenditoriali di un certo interesse nei comuni di Valvasone ed Arzene, nonché della Bassa pordenonese.

Lo sviluppo della coltura è stato reso possibile da un aumento della produttività grazie non solo ad un profondo rinnovamento varietale, ma anche ad un miglioramento della tecnica colturale,

soprattutto per quanto riguarda la concimazione e la difesa fitosanitaria.

### L'evoluzione varietale

L'evoluzione varietale è stata lenta anche a causa di due prerogative tipiche di questa specie: il ciclo poliennale e l'espressione del sesso su piante distinte. Ciò comporta la presenza di piante femminili, le sole che producono i semi, e di piante maschili che fungono da impollinanti.

Fino all'inizio degli anni Sessanta del Novecento in regione si coltivavano popolazioni di asparago ottenute da selezioni massali svolte nel corso degli anni a partire probabilmente da materiali di provenienza francese riferibili

spontanee mangerecce. In Gortani 1906, 117 per il Friuli si rileva che *A. officinalis* è "qua e là inselvaticito, come presso Udine".

Gli stessi autori segnalano una sottospecie, *A. officinalis* L. *maritimus* (Mill.), nei "luoghi erbosi o sabbiosi presso il mare alla foce del Tagliamento e presso Lignano, Isola S. Andrea, Porto Buso, Monfalcone e Porto Rosega"; sarebbe nota come *sparc salvadi* e *sparc di palût*.

Gli storici ci informano che l'asparago selvatico era noto agli antichi Greci, i quali ne apprezzavano soprattutto le virtù medicinali e afrodisiache; gli Egizi, invece, erano più interessati all'aspetto culinario e, secondo qualche egittologo, coltivavano questa specie già verso il 3000 a.C.

La coltura era sicuramente praticata dagli antichi Romani e Catone, nell'opera *De re rustica* (161 a.C.) non manca di descriverne l'agrotecnica in modo preciso. Si trattava di un prodotto pregiato destinato alle classi abbienti.

Accanto all'asparago coltivato (*asparagus hortulanus*, *asparagus basilicus*) era nondimeno noto l'asparago selvatico (*corruda*).

Le carte medievali non menzionano questo ortaggio

e, da ciò, si potrebbe dedurre una forte contrazione, se non una scomparsa, della sua coltura nel mondo cristiano; abbiamo testimonianze, invece, di un suo particolare apprezzamento tra gli Arabi di Spagna, Egitto e Siria.

Ricompare nel Rinascimento (la prima attestazione in Italia è del 1415) e pare che nei secoli seguenti mantenesse sempre un carattere di "prodotto di lusso" (Pitrat et Foury 2003, 182 - 185).

### Il prete li ruba al conte

Nel Seicento è sicuramente coltivato in Friuli perchè il 5 agosto del 1647 tale don Valentino di Stefano da Forame venne condannato a lire 50 di multa non solo per rissa, insulti e ubriachezza, ma anche perchè "andava a tagliare asparagi nell'orto dei nobili Attimis" (Processi AAU).

Nel Settecento è testimoniato in una relazione di un conte Gabrielli circa le nozze del fratello Carlo con Gabriella d'Attimis nel 1727: "... la terza coperta de' frutti et de erbaggi non fu eccedente, ma piuttosto propria e civile per il paese e sufficiente al fumo d'ogni castello, e consisteva in ostreghe, artichochi, sparesi, fenochi, uve di più sorte, peri de pi scelti e





L'asparago viene commercializzato sfuso o in mazzi

☞ al tipo “Precoce di Argenteuil”, a sua volta selezionato Oltralpe da una mutazione di “Violetto d’Olanda”. Si trattava di mate-

riali dotati di buona precocità, turioni di calibro medio-grosso, poco fibrosi e di buone caratteristiche gustative. Questi aspetti

positivi erano però vanificati da una elevata eterogeneità ed una produttività contenuta che raramente superava i 20-30 quintali ad ettaro di prodotto vendibile, complice anche l’adozione di densità di impianto molto basse, una concimazione insufficiente, una gestione irrigua e fitosanitaria pressoché inesistenti. Nel corso degli anni Ottanta hanno fatto la loro comparsa sul mercato i primi ibridi doppi che, pur presentando ancora una certa eterogeneità, assicuravano una produttività decisamente più elevata. Successivamente sono stati introdotti ibridi semplici, dotati di una maggiore uniformità e produttività e, infine, a partire dagli anni Novanta, hanno fatto il

pomi che parevano in quel punto levati dalle piante” (Leicht 1906, 62).

Da ciò possiamo dedurre che il suo impiego fosse prevalentemente destinato alle classi privilegiate, le quali lo consideravano, tra l’altro, degno dei momenti più importanti.

L’Ottocento portò ad una diffusione più “democratica” di questo ortaggio, ma, al di là delle trattazioni, ampie e meno ampie, reperibili nelle riviste di agricoltura che in quel secolo si andavano diffondendo, ci piace attingere ad una fonte letteraria che rispecchia senz’altro quella che era la percezione popolare dell’asparago. Il nostro poeta nazional-popolare Pietro Zorutti (1792 - 1867) nello *Strolc furlan par l’an 1824* pone, infatti, gli asparagi di Tricesimo fra *Lis siet raritâts dal Friûl* che sarebbero: *Picolit di Rosacis e cjastrâts; / Sparcs di Tresesin; Ostarie di Plet; / Parussulis di chês di Pordenon; / Pressut di Sandenêl; Muarts di Vençon*. E, in un altro componimento afferma: *Chei di Tresesin mi àn mandât un zei / Di sparcs tan’ che manêi*. Da ciò possiamo dedurre che gli asparagi erano un prodotto che poteva fare la nomea di una località, e che erano ritenuti un omaggio di valore, un regalo col quale non si sfigurava;

insomma erano un ortaggio “di prestigio”. Già all’epoca, però, si gradivano quelli di un certo calibro (*tan’ che manêi*), quindi quelli coltivati, e l’abate codroipino Domenico Sabbadini, in una rimeggiante “Lettera d’avviso per un pranzo di 10 persone”, scritta nel 1826, fa rientrare questi versi: “Degli asparagi robusti / Che son grati a tutti i gusti, / E di maggio al ritornar / Mai non devono mancar”.

Anche Ippolito Nievo regala un posticino agli asparagi tricesimani nella letteratura dell’Ottocento.

Nella novella *La Santa di Arra* (= Ara di Tricesimo), pubblicata nel 1855, così accenna al contadino del posto che avrebbe dovuto portare la Santa a Udine col proprio carretto: “... compar Tita non si perdeva in chiacchiere, quando aveva a menar gli asparagi sulla piazza di Udine...”.

Cinquant’anni dopo la “Piccola guida illustrata di Tricesimo” del 1905 elenca gli asparagi tra le ‘specialità locali’.

Tavagnacco si trova nel medesimo ambiente pedoclimatico, è a qualche tiro di balestra da Ara, ed ha la medesima storia: la fama dei suoi asparagi (dolci, di facile cottura, resistenti alla conservazione, poco legnosi alla base), ravvivata dall’annuale sagra, è



Asparagiaia in fase di raccolta; questa operazione, assieme alla preparazione del prodotto, rappresenta la maggior voce di costo

loro ingresso i cosiddetti “ibridi maschili”, noti anche con l’appellativo di “supermaschi”.  
Gli ibridi maschili sono compo-

sti esclusivamente da piante di questo sesso che presentano una maggior produttività rispetto alle piante femminili. Quest’ultime

producono meno perché parte delle riserve destinate alla produzione di turioni vengono utilizzate per la formazione dei semi. Il panorama varietale odierno dell’asparago bianco è quanto mai ampio ed è rappresentato quasi esclusivamente da ibridi. I più diffusi fra questi sono di provenienza francese e sono caratterizzati da una precocità media o alta, un calibro medio-elevato e buone caratteristiche gustative. Gli ibridi olandesi rappresentano il secondo gruppo varietale per diffusione. Sono caratterizzati da una produttività media o elevata, calibro molto costante nel corso della raccolta, diametro medio o elevato, una notevole resistenza alla sfioritura ed una buona sa-

giustamente meritata; una breve trattazione che li concerne, ma siamo ormai in pieno XX secolo, si deve a Giuseppe Colle nella rivista “Terra friulana” del marzo - aprile 1960.

Rammentiamo che già nel 1864 a Udine, presso lo “Stabilimento Agro-orticolo”, erano in vendita due varietà di *Sparagio* (così nel catalogo di quell’anno) chiamate rispettivamente “di Germania” e “violetto d’Olanda”. Nulla di autoctono, quindi.

### Notula linguistica

Il nome friulano dell’asparago è *sparc* e, come l’italiano, deriva dal latino *asparagus* e, questo, dal greco *aspáragos* (in Teofrasto nel 300 a.C.), termine che inizialmente indicava un germoglio tenero in genere. L’asparagiaia è denominata *sparghine*, *sparghère*, *sparzine*.

L’attrezzo per la raccolta è detto semplicemente *fiar* ‘ferro’ e la porca, scusate il termine ma è italiano corretto, che si ottiene *dant tiare* ‘rincalzando’ è *cu-mièrie*. La “zampa” usata per i nuovi impianti prende il nome di *çate* (il significato primario era ‘zattera’) o *talpe* (non vuol dire ‘talpa’, bensì ‘zampa’). Pare che la varietà asparagicola furlana classica,



Il *fiar* per la raccolta (Ara di Tricesimo)

quella di Tavagnacco, fosse una variante della “precoce di Argenteuil”, località orticola della cintura parigina, dove venne selezionata da alcuni asparagicoltori, negli anni Sessanta dell’Ottocento. *Argenteuil* è un poetico nome celtico da una base *argent-* ‘argento’,



nità del fogliame. Infine gli ibridi italiani si caratterizzano per una produttività buona su terreni pesanti, una precocità variabile in funzione della cultivar, ed un buon stato fitosanitario del fogliame.

### L'evoluzione delle problematiche fitosanitarie

L'intensificazione colturale ha esasperato diverse problematiche fitosanitarie riconducibili soprattutto a danni causati dalle crittogame del terreno. Le più insidiose, in termini di frequenza e pericolosità, sono la fusariosi e la peronospora. Le cause della diffusione di questi funghi terricoli sono prevalentemente di ordine agronomico, e sono riconducibili

ad una cattiva capacità drenante del terreno, causata spesso da errate pratiche agronomiche che determinano la formazione di suole di coltivazione. Anche rotazioni troppo strette ed eccessive densità di impianto sono fra le cause predisponenti, mentre la scelta varietale ha un ruolo tutto sommato marginale.

La lotta diretta a queste due crittogame non fornisce risultati sempre soddisfacenti, perciò una gestione più attenta del suolo ed una tecnica agronomica meno esasperata possono certamente fornire risultati migliori nel medio-lungo periodo.

Tra le crittogame dell'apparato aereo sono particolarmente insidiose la ruggine ed ancor più



Preparazione del prodotto

più *ialo* 'radura', quindi 'la radura argentata'. Parecchi friulani, nel secolo scorso, emigrarono ad Argenteuil, ma per attività diverse da quelle orticole. Più prosaico il nome Tavagnacco / *Tavagnà*, che di celtico sembra avere solo il suffisso, e trova la base nel nome di persona *Octavianus*, probabilmente di epoca romana. Pare che la sopra menzionata varietà "violetto d'Olanda", venduta a Udine nel 1864, sia la progenitrice dell'asparago di Argenteuil e, quindi, di quella friulana che, stranamente, nessuno ha ancora chiamato *Tavagnacco's*. Certo che con questa genetica è sempre un bel stragiro.

Tutti i friulani conoscono anche lo *sparc di ruscli*, o di *rùssul*, o *rusculin* che è il turione del *ruscli*, o *rùssul*, nome botanico *Ruscus aculeatus* L. Questo appartiene alla medesima famiglia botanica dell'asparago coltivato, e si nota facilmente come il nome friulano sia molto prossimo alla denominazione *ruscus*, o *ruscum*, che era in uso presso gli antichi Romani e che André 1985, 221 collega senz'altro al sanscrito *rũksás* 'duro, sgradevole al tatto'. Il nome italiano 'pungitopo' è invero un po' lepido, e quello inglese *butcher's broom* ha un che di inquietante.

E. C.

### Riferimenti bibliografici

AAU = Archivio arcivescovile di Udine.

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

GORTANI 1906 = GORTANI LUIGI, GORTANI MICHELE, *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia*, Doretti, Udine, 1905 (parte I, pp. XI-225) - 1906 (parte II, pp. 519).

LEICHT 1906 = LEICHT PIER SILVERIO, *Nozze di nobili friulani*, Memorie storiche forogiuliesi, 2, 1906.

PITRAT ET FOURY 2003 = PITRAT MICHEL, FOURY CLAUDE (coord.), *Histoires de légumes des origines à l'orée di XXI<sup>e</sup> siècle*, INRA, Paris, 2003.

la stemfiliosi che determinano una perdita del fogliame diverse settimane prima della senescenza fisiologica, con un conseguente riflesso negativo sulla produzione dell'anno successivo. Se la prima può essere in parte contrastata impiegando varietà di costituzione italiana particolarmente resistenti, nel secondo caso la riduzione delle densità, unita alla lotta chimica diretta, risulta essere, al momento, la sola strada percorribile.

Tra i parassiti animali, talvolta pericolosi, si segnalano la criocera, l'ipopta, e gli afidi, mentre la mosca dell'asparago è meno insidiosa che in altri areali.

#### Struttura delle aziende asparagicole

La superficie media aziendale investita ad asparago in Friuli non supera i 4.000 m<sup>2</sup> nelle aziende a conduzione familiare, mentre in quelle che si avvalgono di manodopera esterna si attesta in genere su 10.000 m<sup>2</sup>. Tranne qualche sporadico caso, la produzione avviene in aziende non specializ-

zate, dove la maggior parte della superficie agricola è occupata da colture erbacee non orticole. Più di un terzo degli asparagicoltori svolge una seconda attività in settori extra agricoli.

#### Quale futuro per l'asparago?

Attualmente, se si eccettuano alcuni casi, la produzione friulana è commercializzata direttamente dai produttori. Questa modalità di vendita, se da un lato permette al coltivatore di spuntare delle quotazioni mediamente remunerative, e di soddisfare una domanda locale che ricerca la freschezza e genuinità del prodotto, rappresenta un elemento di staticità del sistema.

La dimensione familiare, che rappresenta il tratto caratteristico della produzione regionale, non favorisce l'introduzione di nuove tecnologie a causa dei costi insostenibili per le ridotte dimensioni aziendali. Le nuove tecnologie hanno permesso notevoli passi avanti sia nelle operazioni di campo che nei processi di trattamento post raccolta che

includono il *packaging* e le tecniche di condizionamento tese ad aumentare la cosiddetta vita di scaffale (*shelf life*). La mancata applicazione di queste tecnologie preclude un rapporto organico con la grande distribuzione che movimentata oramai larga parte degli scambi agroalimentari.

Un altro aspetto di debolezza è rappresentato dalla scarsità di prodotto locale che, al momento, non è in grado di soddisfare, se non in minima parte, la domanda potenziale regionale. Infine l'offerta polverizzata e non coordinata rende difficile l'introduzione di processi di rintracciabilità che sono oramai la preconditione per affacciarsi su circuiti commerciali di valenza regionale o nazionale.

In questo quadro anche le politiche di marchio in cantiere avranno dei costi non sostenibili e daranno scarsa visibilità alla produzione locale se questa non sarà più aggregata, coordinata, di maggiori dimensioni, ed in grado di fornire un prodotto di caratteristiche qualitative più costanti.

Tf



*Nuova Taverna - Ristorante*  
BAR - TAVOLA CALDA

**Il Pignarûl**

CARATTERISTICO LOCALE  
PER CENE  
RINFRESCHI

SPECIALITÀ E PIATTI  
VINI NOSTRANI

Via Roma, 30 - Telefono 719-391

Publicità tratta da "Il Pignarûl", periodico annuale della "Pro Tarcento", del 1966. Tanto il ristorante che la prestigiosa pubblicazione portano il nome del fuoco epifanico tanto caro ai tarcentini



# Asparagus: arte e cucina

Il gustoso turione è il protagonista di *Asparagus* una manifestazione artistico culinaria, ideata nel 1981 dal giornalista Isi Benini e volta a promuovere la conoscenza dell'asparago bianco friulano e la creatività dei cuochi nel cucinarlo.

Promossa dalla Camera di Commercio udinese ed altri enti pubblici e privati, ha ora cadenza biennale ed è giunta alla XV edizione.

Consiste nell'invitare noti artisti regionali a decorare, per i ristoranti aderenti all'iniziativa, un piatto che pubblicizzi l'asparago e il locale della degustazione.

Si presenta una selezione di alcune creazioni, destinate a diventare oggetti

d'arte e da collezione. Nel 1989 è la volta del noto pittore Fred Pittino (Dogna, 1906 – Udine, 1991) che ripropone nei piatti i temi dei suoi quadri. L'asparago si abbina infatti alle nature morte protagoniste dei suoi dipinti: alari, spiedi, cappe del camino, oliere. Nel 1995 Luigi Martinis (Savorgnano, 1924) mostra una vena più idillica in cui l'abbinamento asparago e uova si combina con i fiori dei campi primaverili, margherite, soffioni di tarassaco, primule, tutti soggetti presenti anche nei suoi paesaggi ispirati al mondo contadino.

Per *Asparagus* si cimentarono anche Anzil nel 1987 e, nel 1993, un inedito Arrigo Poz (Porpetto, 1929), che ricreò

con asparagi e un uovo – sole, il tema delle diverse ore del giorno. Le serie citate furono prodotte dalla ceramiche Pezzetta di Buja, una delle fornaci d'arte più importanti della regione, fondata nel 1955 da Enore Pezzetta (Buja, 1918 – Aviano, 1995) che espresse anche nella lavorazione della terracotta la sua creatività e a cui si deve la serie di piatti datati al 1991. Questa rapida selezione di immagini termina nel 2003 con i quadri del maestro Giorgio Celiberti (Udine, 1929) che offre degli asparagi e delle uova una visione più astratta e tendente all'informale, aderente alle sue più recenti produzioni in ceramica e vetro.

G.Bu.



Gabriella BUCCO

# A come Arte e Agricoltura

Quando un agronomo incontra un artista.  
*L'Atlante ampelografico* del Friuli, pietra miliare della nostra storia

**N**ei recenti volumi *La vite nella storia e nella cultura del Friuli*, largo spazio è dato all'*Atlante ampelografico* del Friuli, testo di enorme interesse redatto nel 1939 da Guido Poggi, tra i più insigni studiosi della viticoltura regionale. L'*Atlante* fu opera a lungo meditata, "audace" addirittura per il fatto di "vivificare" lo studio tecnico con le tavole acquerellate "d'un geniale artista, che ritrasse dal vero le caratteristiche dei vitigni" con l'assistenza continua dell'agronomo. Le tavole dell'opera riproducenti i grappoli dei vitigni regionali erano siglate Donadon, proprio quel Tiburzio Donadon (Motta di Livenza, 7 luglio 1881 - Pordenone, 31 mar-

zo 1961), pittore e restauratore di cui avevo studiato l'opera in occasione della mostra organizzata dalla Provincia di Pordenone. Avevo sempre pensato che la frequenza dell'iconografia della vite nella sua opera fosse da legare allo studio attento dell'opera del Pordenone e dei maestri della pittura cinquecentesca, invece era probabilmente frutto della collaborazione con Guido Poggi, facilitata magari da una propensione caratteriale per il buon vino e la tavola. D'altro

canto le opere d'arte non vanno considerate nel loro ambiente, anche enogastronomico? E, poi, non si chiamano ricette sia le misture dei colori sia quelle culinarie?

Sull'onda 





un po' sacrilega di questi pensieri ho rivisitato alcune opere di Donadon in rapporto con le illustrazioni create per il libro di Poggi, che fino a poco tempo fa era solo un nome che, durante la mia infanzia, udivo spesso da mio padre, funzionario all'Ispettorato dell'Agricoltura, e che, per la verità, mai mi sarei immaginata di studiare.

E' pur vero, però, che le contaminazioni fanno ormai parte dell'arte e questa tra disegni della vite, grappoli d'uva e vino mi sembra francamente più riuscita di altre.

**Guido Poggi (Piacenza 1897 - Udine 1980): appunti per una biografia**

Sono partita dalla biografia di Guido Poggi, una ricerca facilitata dal ritrovamento in soffitta di vecchi numeri de "L'Agricoltura friulana", giornale quindicinale dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura fondato nel 1921 dal prof. Enrico Marchettano e dalle memorie dei funzionari dello stesso Ispettorato. Guido Poggi nacque a Piacenza nel 1897 e si laureò a Milano in Scienze Agrarie nel 1920, anno in cui fu chiamato a Udine dal dott. Domenico Feruglio, direttore della locale stazione di Chimica Agraria Sperimentale come assistente agronomo. Vinse poi il concorso a direttore della sezione della cattedra ambulante di Agricoltura di Cividale, che si trasformò in ufficio staccato dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura, di cui divenne capo dal 1948 al 1° febbraio 1963. Dal 1927 diresse di fatto, se non di nome, il Consorzio



Guido Poggi alla cerimonia del suo pensionamento (1963)

provinciale per la Viticoltura di Udine, che prese l'iniziativa di pubblicare l'*Atlante ampelografico*.

Negli anni Trenta si dedicò al potenziamento del Consorzio, interessandosi alla sperimentazione vitivinicola cividalese individuando la vocazione enologica dei terreni collinari. Promosse l'attività nel Consorzio provinciale per la viticoltura e l'enologia di Udine controllando e selezionando le barbatelle con la collaborazione dell'Osservatorio fitopatologico di Gorizia e della stazione sperimentale di Viteicoltura ed Enologia di Conegliano.

Nello sforzo di incrementare le attività dimostrative in agricoltura, fin dagli anni '30 creò il Vigneto ampelografico di Buttrio. Fece parte dell'Ordine dei Dottori Agronomi, dell'Unione dei Tecnici agricoli, dell'Unione Ispettori agrari d'Italia e del Consiglio di amministrazione del Ministero dell'Agricoltura e Foreste. Partecipò anche alla vita culturale udinese facendo parte

dal 1931 dell'Accademia udinese di Scienze, Lettere e Arti e dell'Accademia italiana della vite e del vino.

Sostenne sempre la specificità regionale con queste parole rivolte ai suoi superiori: "Si ricordi, professore, che qui siamo in Friuli ed il Friuli non è né Veneto, né altro; ha delle caratteristiche che sono nettamente diverse dalle altre regioni".

In oltre quarant'anni di attività si affezionò al Friuli "che ha perfettamente risposto all'intima essenza del mio carattere", tanto da rifiutare un trasferimento in Liguria, dove aveva la famiglia, e da risiedervi con la moglie anche dopo la pensione.

Sotto la sua direzione vennero finanziati la bonifica del territorio paludoso friulano e il riordino fondiario della Bassa, favorendo in tal modo l'irrigazione e il lavoro meccanico in agricoltura. Mise così in piedi una organizzazione enorme, da lui attentamente coordinata.



Guido Poggi alla malga Fleons (1958)

Successivamente, nel dopoguerra, riorganizzò l'Associazione Allevatori del Friuli assumendo la "strenua difesa" della razza Pezzata rossa friulana. Nel 1960 aveva favorito il ripopolamento zootecnico nelle zone montane con manze di razza Bruno alpina aiutando così i piccoli agricoltori di montagna.

Frequenti erano anche le gite sociali alle malghe; in collaborazione con l'Associazione friulana Tenutari Stazioni taurine aveva acquistato la malga del Montasio, dove dimostrava l'utilità del pascolo estivo montano sia per i capi da carne sia per quelli da latte. Nel tentativo di valorizzare il patrimonio zootecnico autoctono sostenne anche la ricostituzione della razza suina rappresentata dal maiale nero di San Daniele.

Era un maniaco della dimostrazione, sosteneva che alla teoria bisognava preferire i fatti e gli esempi. Grazie al sostegno della Provincia di Udine, organizzava ogni inverno una serie di corsi per l'istruzione agraria degli agricoltori, degli allevatori e dei casari.

Anche grazie al contributo di Guido Poggi fu istituito il podere dimostrativo di San Gottardo, dieci ettari alla periferia est di Udine dove sperimentava le più avanzate tecniche agricole. Qui ricreò in natura l'Atlante ampelografico, che aveva realizzato su carta nel 1939: impiantò infatti alcuni vitigni da sperimentare e una piccola cantina dove vinificava vitigno per vitigno onde verificare le qualità di ogni varietà. Al termine degli esperimenti, consegnava i vitigni più produt-



Con gli agricoltori in gita d'istruzione in Alta Austria (1962)

tivi agli agricoltori affinché li coltivassero.

Negli anni '50 nel podere fu istituito anche un pollaio dimostrativo con 5000 capi, dove venne creata una nuova razza avicola per la produzione di carne e uova.

Curiosa è la "leggenda" della formazione del podere, che nel tempo si trasformò in bene demaniale, una fondazione alla cui presidenza c'era il capo dell'Ispettorato, un direttore operativo e rappresentanti della Finanza, della Camera di Commercio e della Provincia di Udine.

Nel 1917 gli agricoltori friulani, per proseguire nel miglioramento genetico del patrimonio bovino, prenotarono in Svizzera, e pagarono, un centinaio di capi Simmental, da noi meglio noti come "Pezzata rossa".

La rotta di Caporetto mandò tutto a monte, ma alla fine della guerra i depositi nelle banche svizzere furono restituiti agli allevatori, aumentati dal cambio favorevole. Dopo aver restituito

i soldi agli allevatori, con i fondi avanzati e i contributi di Provincia e Camera di Commercio, si acquistarono i dieci ettari del podere, che negli anni '60 fu ceduto al Comune di Udine, senza alcuna contropartita, per farne l'insediamento di via Riccardo di Giusto.

A San Vito al Tagliamento Poggi aveva creato anche una latteria-scuola per i futuri casari presso la locale latteria sociale. Nell'ambito della attività della cattedra provinciale dell'Agricoltura aveva previsto gite di istruzione per tecnici agricoli e agricoltori in Italia e all'estero.

Egli stesso nel 1962 aveva guidato una folta delegazione in Stiria, nell'alta Austria e in Baviera, una consuetudine a lui molto cara. Diresse a lungo "L'agricoltura friulana" sulle cui colonne scrisse numerosi articoli per ricordare illustri agronomi come Ettore Parenti, direttore della stessa testata, Giacomo Luchini, capo dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura dopo Salvino Braidot, subentrato allo stesso





Pergamena ricordo offerta a Guido Poggi dai colleghi (1963)

- ☞ Poggi, e con cui aveva collaborato nel settore della zootecnica. Comosso fu il suo ricordo nel novembre 1957 di Enrico Marchettano (1881-1957) di cui ricordò l'attività "calma e serena su di un piano reale ed efficace e di immediato tecnicismo, in

stretto rapporto con gli agricoltori più umili".

Per il personale aveva creato una cooperativa edilizia nell'ex braida Bassi di Udine, dove c'era il vecchio mercato bovino, e qui abitò con la moglie.

Era un burocrate e un amministratore molto capace: quando si portavano le lettere da spedire faceva le correzioni a mano e rifiutava di ribatterle poiché sosteneva che al Ministero dovevano capire che egli leggeva e controllava le carte del suo ufficio e, quindi, le correzioni si dovevano vedere.

### Un Atlante artistico e il suo illustratore

Come si evince dal testo di Enos Costantini, Claudio Mattaloni e Carlo Petrusi, dal 1930 gli studi di Guido Poggi sulla viticoltura friulana e i vitigni autoctoni si infittirono fino al 1939, quando il materiale di studio e le schede descrittive si concretizzarono nell'*Atlante ampelografico*, pubblicato dalle Arti Grafiche di Pordenone entro un elegante

cofanetto di legno, forse ad imitazione della vite che racchiude i frutti.

Per le illustrazioni ci si rivolse a Tiburzio Donadon, pittore pordenonese al culmine della fama. Egli elaborò ad acquerello (o forse tempera) quarantacinque tavole a colori, che per ogni vitigno prevedevano una tavola con il germoglio e il grappolo d'uva, mentre i tralci, compresa la loro sezione, componevano l'ultima parte del testo partendo dalla tavola XXXVII.

Era ed è una consuetudine degli erbari più raffinati disegnare e dipingere a mano le tavole per mettere in evidenza particolari che altrimenti si perderebbero, anche con la migliore delle fotografie.

Le illustrazioni erano in scala a 2/3, 6/7, 5/6, 3/4, 3/5 del vero, con ombre sullo sfondo e un attento passaggio dei colori.

Le schede redatte da Poggi erano precise e sintetiche dal punto di vista di vista scientifico, ma denotavano certamente anche una certa qual vena poetica nel



Pubblicità tratta da *Stele di Nadâl*, Almanacco della famiglia friulana per l'anno del Signore 1949. Edito a cura de "La Vita cattolica", Udine







☞ citare antichi ditirambi o antichi scrittori.

Forse non fu un caso il fatto che durante la direzione dell'Ispettorato da parte di Poggi alcune pergamene fossero commissionate a famosi artisti friulani come Toffolo Anzil (Monaco, 1911 - Udine, 2000) ed Emilio Caucigh (Udine, 1905 - ivi, 1972), che vergò e dipinse quella donatagli dai colleghi per il pensionamento nel 1963.

Come mai ci si rivolse al Donadon per le tavole dell'*Atlante* resta e resterà un mistero, certo che allora il nome del pittore era molto noto, ma neppure i familiari conoscevano questa opera, che pure era monumentale e lo dovette impegnare a lungo. Il pittore nacque a Motta di Livenza nel



Tiburzio Donadon, Castello di Zoppola, fregio decorativo, foto Viola, Mortegliano

data il suo rapporto con l'agronomo Poggi, fu impegnato in importanti restauri su affresco: dalla cappella tiepolesca del Duomo di Udine alla chiesa di Segnacco, a quella di san Antonio Abate di San Daniele. Per qualche tempo tenne anche un laboratorio di restauro in Castello sotto la direzione dell'allora direttore Carlo Someda de Marco, con cui collaborò durante la seconda guerra mondiale al salvatag-

va per palazzi profani, tra cui il castello di Zoppola (1932) e numerosissime chiese.

L'attività di restauratore gli offrì modelli cui attingere e da variare a suo piacimento in molteplici varianti. Negli ornati floreali e nelle iconografie degli angeli, il tema da lui preferito, Donadon aderì dapprima al *Liberty*, in uno stile ibrido ricco di richiami medioevali di accezione bizantino



Tiburzio Donadon, Brugnera, Villa Varda, particolare della decorazione con motivo floreale

1881, frequentò irregolarmente l'Accademia di Venezia apprendendo i rudimenti del restauro nella bottega di Domenico Prosdocimo. Dal 1906 quando iniziò i lavori di ripristino nell'Abbazia di Santa Maria in Sylvis di Sesto al Reghena si dedicò, oltre che alla pittura, al restauro nel suo studio di Pordenone in via Cavallotti. Negli anni Trenta, quando si

gio delle opere d'arte per la zona di Pordenone. Nel 1938 Donadon operò a Trieste sugli affreschi del Quaglio nella cattedrale di san Giusto lavorando spesso su committenza della Soprintendenza a contatto con Domenico Rupolo, architetto e ispettore Onorario ai Monumenti, e con i soprintendenti Max Ongaro, Giuseppe Uberto Valentinis, Ferdinando Forlati. Oltre che in opere da cavalletto, Tiburzio fu uno dei pochi artisti a praticare la pittura decorati-



Tiburzio Donadon, Brugnera, Villa Varda, particolare della decorazione

ravennate, come si può notare nella chiesa di San Giovanni di Casarsa (1911) dove collaborò con una fitta rete di artigiani, poiché era solito ideare non solo l'apparato decorativo, ma anche gli arredi. Negli anni Venti trasformò le forme in senso *Déco*, rivestendo le architetture di una fitta decorazione, spesso fatta a



Tiburzio Donadon, *Motivo dal Pordenone: puttini cacciatori e tralci di vite*, anni '30, olio su tela, 92 x122, collezione privata, Foto Viola, Mortegliano

stampo e a missione con applicazioni a rilievo in fogli metallici di alluminio e ottone, che rendevano più brillanti i colori. Alla fine degli anni Venti, Donadon



Tiburzio Donadon, Trieste, castelletto di Miramare, *Particolare di decorazione con motivo floreale*, 1931 ca., olio su tela

si occupò anche di decorazioni profane, dove spesso riprese i modelli settecenteschi, come nel palazzo Sbrojavacca (1929-1932), sede della Provincia di Porde-



Tiburzio Donadon, Brugnera, Villa Varda, *decorazione murale della sala da pranzo*, Foto Viola, Mortegliano

none. Negli edifici religiosi passò gradualmente dalle eleganti schematizzazioni *Déco* di Camino al Tagliamento (1933-1937) alle volumetrie novecentesche, più contenute nella chiesa di San Giacomo a Ragogna (1932-1941) e nella chiesa del Cristo di Udine (1940-1941), con fantasmagorici effetti scenografici a Barbana (1934-1942), dove Donadon sperimentò una narrazione di fatti efficace e comprensibile. Scompare nel 1961 e la sua opera finì rapidamente dimenticata non essendo né antica né contemporanea: i restauratori erano ormai dei tecnici, i pittori si orientavano verso l'astrattismo. Così il suo nome fu scordato proprio per quelle qualità di realismo e di perizia tecnica, che probabilmente lo avevano fatto scegliere come illustratore. Gianfranco Magri, pittore e restauratore, che ne fu l'ultimo "garzone" spiega che Donadon studiava la realizzazione dell'opera in rapporto alla collocazione, era sperimentale nelle tecniche in cui usava una sorta di emulsione ad encausto con olio di noce o una tempera ad effetti materici, un composto gelatinoso che andava mescolato ai pigmenti. In effetti le tavole dell'*Atlante ampelografico*, forse tempere più che acquerelli, rivelano tutta la sua abilità nell'usare delle tinte calde e luminose, dai toni però smorzati ad imitazione della decorazione murale.





### 👉 Viti e grappoli: veri o dipinti?

Le antiche pitture del Pordenone o Pomponio Amalteo furono i modelli per i cortei di putti tra foglie e pampini di vite dipinti da Donadon, che si aggiunsero negli anni Trenta alle tavole sulla vite e sull'uva dell'*Atlante ampelografico*.

Si spiega così la serie di nature morte, che indubbiamente tenero conto del lavoro di illustratore. In particolare si possono accostare al lavoro per l'*Atlante ampelografico* due decorazioni triestine per il complesso del castello di Miramare, databili agli anni 1930 o 1931.

Cinque sovrapposte raffiguranti *Nature morte* per la sala da pranzo del castello, ispirate indubbiamente al mondo fiammingo, ma in cui la raffigurazione dei grappoli d'uva utilizzava le esperienze dell'*Atlante*. Sempre nello stesso periodo Donadon sistemò nel Castelletto di Miramare gli arredi e la *boiserie*, che avevano decorato la residenza cittadina dell'arciduca Ferdinando. Le decorazioni parietali andarono perdute e così il Donadon le rifece accordandole al soffitto: eseguì sul fondo scuro mazzi di fiori, frutta e grappoli d'uva con uccelli e farfalle con un tratto rapido ed impressionista che ricorda quello delle tavole sulla vite.

Mentre i soggetti triestini risaltano sul fondo scuro, le tavole dell'*Atlante* hanno però un fondo chiaro, in cui il pittore riportò anche le ombre in un gioco di illusionismo pittorico.

I soggetti floreali trovano paralleli anche nella decorazione di Villa Varda (1925 - 1931) a Brugnera.

I terreni agricoli annessi alla villa furono acquistati nel 1870 circa da Carlo Marco Morpurgo, un imprenditore ebreo triestino che investì le sue finanze nell'azienda agricola comprata dalla famiglia Mazzoleni.

Che sia stata proprio la decorazione della villa a mettere in comunicazione l'artista con il mondo agricolo?

La corrispondenza mostra una certa familiarità tra l'artista e i Morpurgo, che affidarono la ristrutturazione al soprintendente di Trieste Alberto Riccoboni, lo stesso che affidò al nostro Donadon i restauri di San Giusto. Nella storia, tutta friulana, della vite e del vino accanto all'agronomo Guido Poggi, mi è parso giusto dunque ricordare anche il contributo artistico di Tiburzio Donadon, che con lui collaborò.



### Bibliografia

CONSORZIO PROVINCIALE TRA I PRODUTTORI DELL'AGRICOLTURA - sezione della viticoltura Udine, *Atlante Ampelografico* a cura di Guido Poggi, Arti Grafiche Pordenone, Pordenone 1939.  
GUIDO POGGI, *A proposito del maiale nero di S. Daniele*, "L'Agricoltura Friulana" a. XXXV (31 agosto 1957), n. 16, p. 1.  
FIORAVANTE BUCCO, *Pollaio provinciale dimostrativo*, "L'Agricoltura Friulana", a. XXXV (15 ottobre 1957), n. 19, p. 3.  
GUIDO POGGI, *Enrico Marchettano*, "L'Agricoltura Friulana", a. XXXV (15 novembre 1957), n. 21, p. 1

GUIDO POGGI, *Prof. Ettore Parenti* "L'Agricoltura Friulana", a. XXXV (15 dicembre 1957), n. 23, p. 1.

GUIDO POGGI, *La stalla sociale in val Pesarina*, "L'Agricoltura Friulana", a. XXXVI (15 novembre 1958), n. 21, p. 1.

GUIDO POGGI, *Commiato*, "L'Agricoltura Friulana", a. XLII (31 gennaio 1963), n. 2, p. 1.

*Il dott. Poggi lascia l'Ispettorato ma non il Friuli*, in "L'Agricoltura Friulana", a. XLII (15 febbraio 1963), n. 3, pp. 1-2.

GUIDO POGGI, *Improvvisa scomparsa del dott. Giacomo Luchini*, "L'Agricoltura Friulana", a. XLV (15 novembre 1965), n. 21, p. 1

*L'Officina degli angeli. Tiburzio Donadon pittore e restauratore*, catalogo della mostra (Pordenone, spazi espositivi Palazzo della Provincia, 14 maggio - 12 giugno 2005) a cura di Paolo Goi con scritti di Gabriella Bucco, Rossella Fabiani, Paolo Goi, Giancarlo Magri, Alberta Maltese, Provincia di Pordenone, Pordenone 2005.  
ENOS COSTANTINI, CLAUDIO MATTALONI, CARLO PETRUSSI, *La vite nella storia e nella cultura del Friuli*, voll. 1 e 2, Forum, Udine 2007.

Tiburzio Donadon, *Grappolo e foglia di verduzzo giallo*, dall'*Atlante ampelografico* →





# Pellorcia

Azienda agricola del Rag. Giovanni Bongusto  
(Magredi di Pavletta (Udine) tel. N. 94



## Latterie

con produzione dei seguenti  
prodotti genuini:  
Burro superiore di pura panna  
Formaggio tipico Montasio  
Ricotta  
Formaggio prona fior di panna  
Mascarpone - Fiorerelle - Formaggiini



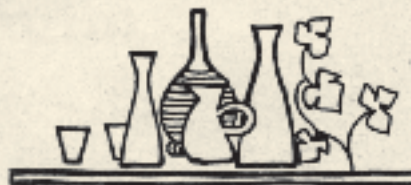
## Selezione vitelli



di razza friulana, pezzata  
nona dell'età dai 2 ai 5 mesi, prove-  
nienti dai migliori nuclei di selezione  
della provincia di Udine, controllati  
dall'Ispettorato dell'Agricoltura, erenti  
da tubercolosi e vaccinati contro l'ofta

## Castine

di vini tipici friulani di collina:  
Tocai - Merlot - Verduzzo -  
Pinot Bianco



Marina BANDERA

# Cividin e Cuncugnana

Con gli occhi del curioso tra le viti della Bisiacaria

**L**a Bisiacaria rappresenta una sorta di giungla semi-inesplorata per l'appassionato enocacciatore, alla costante ricerca delle tracce di quel filo rosso (e bianco...) che da millenni lega strettamente il prezioso nettare di Bacco alle sorti dell'uomo.

Questa zona del basso Isontino, ricordiamo, comprende i comuni di Monfalcone, Staranzano, Ronchi dei Legionari, Fogliano Redipuglia, Sagrado, Turriaco, San Canzian d'Isonzo e San Pier d'Isonzo: in questi territori la vite venne introdotta in tempi antichissimi, e continua ad influenzare ancor'oggi, in maniera diversa ma tangibile, la vita dei suoi abitanti.

## La vite sullo stemma

Per capire la considerazione che la vite gode da queste parti, basti sapere, per esempio, che essa compare nell'attuale stemma comunale di Ronchi dei Legionari ma, secondo quanto riferito da Del Ben 1790 e Pocar 1892, un riferimento a questa pianta meravigliosa compariva pure, come simbolo di fertilità del Territorio, nell'antico stemma di Monfalcone. Fino al 1836 tale emblema si trovava scolpito sulle mura della città, e ne troviamo riprodotta l'effigie anche nell'antico manoscritto degli *Statuta Monfalconensis*, risalenti al XIV

Lo stemma comunale di  
Ronchi dei Legionari





secolo. Inspiegabilmente, però, nei numerosi recenti scritti che mirano a riscoprire le tradizioni del passato bisiacono, poco spazio viene dato a questo argomento, anche se in passato non sono stati pochi gli storici locali che, con rigore, si sono avvicinati alle tematiche attinenti al vino. Leggendo le opere del compianto Silvio Domini (1922-2005), eminente esperto di storia locale, notiamo come egli mettesse frequentemente in risalto nei suoi scritti l'importanza che da sempre la coltivazione della vite ricopriva in quello che, in passato, veniva chiamato Territorio di Monfalcone, o semplicemente "Territorio". Abbiamo, inoltre, la possibilità di conoscere personaggi ben più lontani nel tempo che si appassionarono in maniera non superficiale a questioni di argomento enologico. A tale proposito citiamo, come esempio significativo, quello di Giuseppe Berini da Ronchi (1746-1831).

### **Il Berini, la "Rebola", il "Cividino" e gli antichi Romani.**

Nella sua opera del 1826, *Indagine sullo stato del Timavo e delle sue adiacenze al principio dell'Era Cristiana*, lo storico Giuseppe Berini utilizzò fonti illustri, quali gli scritti di Virgilio e Plinio, per cercare di ricostruire l'origine storico-etimologica di vini tipici di queste terre, la "Rebola" e il "Cividino", che, secondo lui, sarebbero esistiti già in epoca romana. Il nome del primo vino avrebbe trovato la sua origine nel termine latino *helvola* (derivato a sua volta dall'aggettivo *helvus* che significa

'chiaro') con cui nell'antichità s'indicava una qualità d'uva dal color rosso pallido tendente al giallo: sono caratteristiche queste che ritroviamo ancor oggi nella Ribolla.

Il Cividino, dal canto suo, sarebbe il corrispondente del vino prodotto in passato dalla vite Aminea: infatti, secondo lo studioso ronchese, entrambi sarebbero stati vini da durata e derivati da viti la cui linfa, al tempo della potatura, appariva chiara e non rossa, come succede in altre varietà. Il termine "aminea", significherebbe, quindi, priva di "minio", nome con cui nell'antica Roma s'indicava il cinabro, un minerale di color rossiccio.

Le ricostruzioni etimologiche del Berini sono prive di fondamento, ma hanno l'indubbio merito di ricordarci quanto profonde siano le radici della nostra tradizione vinicola, e di come il vino fosse un elemento basilare nell'economia e nella cultura bisiache già sotto la dominazione romana.

Ad ulteriore riprova di ciò troviamo immortalato il prezioso frutto della vite pure nel mosaico che adorna i resti del triclinio della "Villa Rustica" (I-II sec. d.C.) scoperta per caso nella primavera del 1987 durante i lavori di scavo per l'ampliamento della rete idrica nei pressi dell'aeroporto di Ronchi dei Legionari.

### **Il vino negli *Statuta Monfalconensis***

Com'è noto, dopo la caduta dell'Impero Romano, nonostante le numerose e devastanti invasioni subite dal territorio, la viticoltura non fu mai del tutto abbandonata, anche se durante la

dominazione longobarda e franca essa rimase confinata essenzialmente negli orti dei conventi.

In molti antichi regolamenti medievali apparivano delle norme atte a tutelare il vino, considerato un prodotto di valore utile come mezzo per pagare i tributi e i debiti, o come merce di scambio.

Se è logico dedurre che anche in questa parte di Regno Longobardo venissero applicate le dure leggi contro i furti di uva e di pali di vite, contenute nell'Editto di Rotari, per ritrovare qualcosa di analogo nella legislatura strettamente locale bisogna arrivare al Trecento, quando il Monfalconese faceva parte del Patriarcato di Aquileia già da quasi quattro secoli.

Negli *Statuta Monfalconensis*, infatti, che risalgono al 1336, ma a noi noti nella raccolta, invero non molto organica, del 1456 (*Statuta Comunitatis Montisfalconsis*), si descrivono le ammende destinate a chi avesse raccolto uva o danneggiato le piante nelle vigne altrui e a chi avesse venduto il vino senza licenza o usando misure non bollate. Degli appositi giudici avevano, inoltre, il compito di vigilare sulla qualità delle varietà più diffuse di vino che, in ogni caso, doveva essere *non acetosum seu pendolosum* (privo di spunto o di altre alterazioni).

### **... e nel Codice Contarini.**

Il *Codice Contarini*, attualmente conservato, come gli *Statuta*, nell'Archivio comunale di Monfalcone, risale al 1447, quando il Monfalconese era diventato da ventisette anni parte dei pos-

sedimenti della Repubblica di Venezia.

In questo manoscritto si può leggere la documentazione inerente all'intenso traffico di vini locali, trasportati in *arnasia circullata* o in *barillas* e destinati a rallegrare i deschi veneziani.

### Una bizzarra vicenda giudiziaria

Scorrendo gli atti giudiziari del tempo si scopre che, nel 1448, il vino era diventato il mezzo singolare utilizzato da un abitante di Vermeigliano, *Janze Armentarius de Vermeigliano*, per ottenere giustizia. Essendo stato raggirato dall'influente daziario di Monfalcone, ser Thomas de Rosta, che si era rifiutato di dargli il denaro che gli doveva, il villico si fece dare in affitto dal suo debitore, come parziale risarcimento, il piano superiore della casa monfalconese.

Quindi nella notte compì la sua vendetta: scese a pianterreno, sparse sull'impiantito le granaglie e stappò tutte le botti che Ser Thomas li conservava. Quindi si diede alla fuga, travestito da donna (*indutus veste muliebri*), riuscendo così ad eludere i controlli delle sentinelle poste a guardia dell'unica via d'uscita della cinta muraria. In seguito il daziario beffato, dopo un lungo processo, venne pure costretto dal podestà a pagare a Janze il dovuto.

### Tra protezionismo e contrabbando

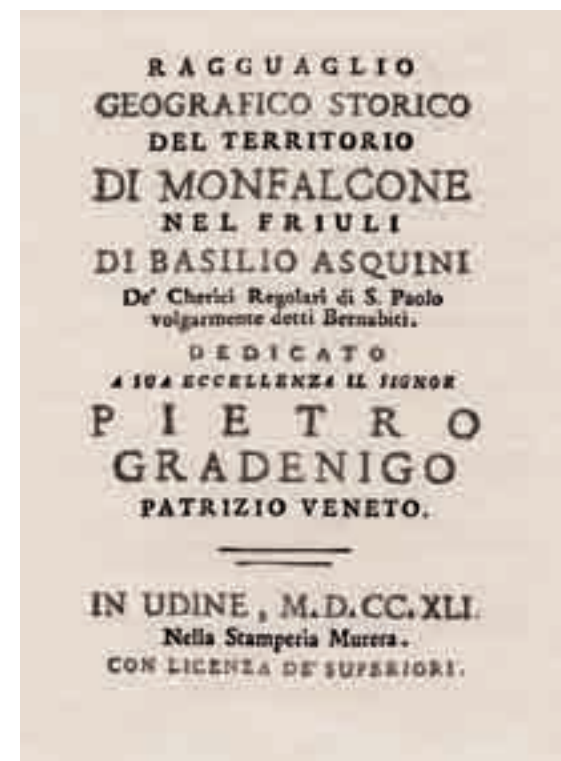
La dominazione veneziana perdurò fino al 1797. Per tutto questo periodo, la Serenissima si adoperò attivamente per com-

mercializzare il vino non solo nel territorio di sua competenza, ma anche ben al di fuori dei suoi confini. La vicina Contea di Gorizia, possedimento asburgico, temeva che la propria produzione vinicola potesse essere seriamente minacciata dall'aggressiva politica commerciale veneziana e cercò in varie maniere di arginarne gli effetti, finché, nel 1552, Ferdinando I vietò l'importazione di tutti i vini esteri: erano compresi, ovviamente, anche quelli prodotti nel Territorio. In seguito, inoltre, gli Austriaci fecero costruire carri per il trasporto dalle dimensioni così imponenti da non riuscire a transitare per le strette vie tipiche della zona sottoposta all'autorità veneta. Da entrambe le parti, comunque, vennero attuate numerose e diverse misure di tipo protezionistico, alle quali seguirono periodi di relativa liberalizzazione dei traffici. In ogni caso, la nostra zona divenne famosa per molto tempo a causa del fiorente contrabbando che vi si svolgeva: già presente nel XVI secolo, questo fenomeno si intensificò nel corso del Settecento.

### Vino bisiacco terapeutico...?

La famiglia dello storico udinese conte Basilio Asquini possedeva molti terreni nei pressi di Staranzano. Nel 1741, nella sua opera *Ragguaglio geografico storico del territorio di Monfalcone nel Friuli*, l'Asquini tesseva una sorta di panegirico al vino prodotto in queste zone. Egli, nel suo scritto, non solo elogiava la fertilità delle terre monfalconesi, (... *ma in niuna cosa spicca maggiormente la*

*meravigliosa attività di questo Territorio, che nella produzione delle piante, le quali ben nutrite e perciò ritte, grosse e succose s'incontrano quasi in ogni luogo: singolarmente le viti, delle quali né di più feconde, né di più folte, crediamo, che in tutto il suo imperio possa Bacco vantare*), e la loro produttività (*parrebbe cosa difficile da credersi ... che questo picciolo, e ristretto paese, che appena la metà è piantato di viti ... imbotti un anno per l'altro circa dodicimila Orne [misura di circa 97 litri] di vino, che danno conzi circa ventimila*), ma voleva mettere in risalto l'ottima qualità dei vini ricavati (... *ma ciò che rende maggior meraviglia si è, che in tanta*



Frontespizio del trattato settecentesco di Basilio Asquini



Ma in niuna cosa spicca maggiormente la maravigliosa attività di questo terreno, che nella produzione delle piante, le quali ben nutrite, e perciò ritte, grosse, e succose s'incontrano quasi in ogni luogo: singolarmente le Viti, delle quali nè di più feconde, nè di più folte crediamo, che in tutto il suo imperio possa Bacco vantare. Parrebbe cosa difficile da crederci, e forse tra le menzogne da riputarsi, quando ciò non constasse da Quarzese, o sieno Decime, di una per ogni quaranta misure, che si pagano per pio antico istituto alli Parochi, il dire, che questo picciolo, e ristretto paese, che appena per la metà è piantato di viti, essendo in molti luoghi occupato da monti, prati, boschi, e specialmente da longhe, e ben larghe paludi, imbotti un'anno per l'altro circa dodici mila Orne di vino.

Una pagina significativa del trattato di Basilio Asquini (1741)

☞ *copia di vino, non vi manca il suo pregio: se però si eccettuano le Rossare, da cui sempre spremesi un sempre debole, e scolorito liquore, gli altri tutti sono per le mense particolarmente di una singolarissima stima: dimodochè né per lo spirito né per lo gusto, né per altre qualità, che ne' più pregiati si cerchi non cedono la palma, non dirò solamente a quelli del Friuli, quantunque di squisitissimi ne produca; ma ne pure ad alcun altro de' più lodati, che ne vanti l'Italia; imperciocchè molto pettorali sono, e passanti: e di più grand'acqua portano senza gran fatto scemare di valore)*

e la loro conservabilità (*conservansi inoltre agevolmente da un anno all'altro, come più volte abbiamo noi provato, senza riportare dalla stagion calda alcun nocimento: qualvolta però serbati siano in fresche e ben custodite cantine*). Addirittura, il nobile udinese esaltava le supposte virtù curative del prodotto delle nostre viti: ... *Né tacere dobbiamo un grande privilegio, che mercè detti vini si godono quei abitanti, cioè di non essere mai soggetti alli Calcoli; dimodochè in tutto questo Territorio (...) non vi è neppur uno che per questi si dolga di presente, né si sa che per lo passato siasi*

*alcuno doluto. Tanto ci fu colà affermato da' Medici, ed universalmente dagli Abitanti.*

### ... o *peteòt*?

Molte altre fonti di questo periodo, per contro, attestavano l'avvenuto peggioramento del prodotto vinicolo che toccava valori qualitativi piuttosto bassi (in pratica quello che nel nostro dialetto si chiamerebbe *peteòt*) a causa di diversi fattori. Infatti, mentre gli affitti dovevano essere pagati con vino e frumento, i contratti agricoli erano solitamente molto brevi, quindi non era conveniente investire risorse umane e finanziarie in migliorie destinate a dar frutti solo a lungo termine.

Inoltre, veniva a mancare sovente la quantità necessaria di concime: molti terreni paludosi, da cui si prendevano le giunghe per le lettiere delle stalle, erano stati trasformati in arativi per essere dati in affitto per denaro ai *bracentes* o ai coloni. La conseguenza era che si riusciva a ripristinare la fertilità del suolo soltanto ogni otto-nove anni. A peggioramento della già precaria situazione economica, verso la fine del Settecento, il Territorio venne colpito da un pauroso calo della popolazione causato da epidemie ed esodi.

### Un boccale al giorno

Un'inchiesta asburgica del 1778 rilevava che i viticoltori del distretto di Monfalcone erano costretti ad esportare nei territori austriaci l'86% del loro prodotto per smaltire l'esubero.

Dalle fonti risulta evidente come il più delle volte la resa del terreno fosse in funzione delle



Festa dell'uva negli anni Trenta (fototeca del Consorzio culturale del Monfalconese)

possibilità d'investimento del proprietario. Nel 1781, ad esempio, una Società udinese formata dai nobili Nicolò e Marzio di Toppo, dal conte Pietro Donini e da padre Giuseppe Plati riuscì, grazie alle proprie congrue risorse economiche, ad ovviare al problema della mancanza di braccianti locali: per la potatura delle numerosissime viti presenti in un terreno preso in affitto presso l'Isola Morosini, furono assunti i "Cadorini", che venivano pagati, oltre che con denaro e generi in natura, anche con un boccale di vino al giorno.

#### Uno scorcio di Ottocento

Il Magistrato civile Cinzio Frangipane scrisse una relazione nel 1806, durante la breve parentesi napoleonica, nella quale si legge che il Territorio di Monfalcone "produce in gran copia... vino di buona qualità, ove il coltivatore ha cura di scegliere la buona

specie delle viti".

Quando, infine, nel 1814 Monfalcone e il suo Territorio vennero assegnati definitivamente all'Impero asburgico, tutta l'economia si riprese notevolmente: aumentò la popolazione, venne incrementato il commercio, furono migliorati i terreni agricoli e introdotti nuovi metodi di coltivazione. Questi, però, si diffusero lentamente: come sempre solo chi aveva alle spalle una fonte di reddito sicura poteva permettersi di sfidare i capricci della natura e i rivolgimenti della Storia, sperimentando i nuovi ritrovati della scienza e della tecnica.

Sta di fatto che vino del Territorio prendeva la strada del Friuli centrale. Ad es. in un documento dell'Archivio di Stato di Udine troviamo che nel 1854 *Domenico Demarco oste in Predemano, ricevette una botte di vino nero di Monfalcone* (ASU Monfalcone 18.7).

#### Tra malattie...

Oidio e peronospora vennero individuati per la prima volta a Gorizia rispettivamente nel 1852 e nel 1881, e presto si diffusero rapidamente in tutta la Bisiacaria. Già dai primi anni Sessanta dell'Ottocento ci si era resi conto che la solforazione delle viti impediva la proliferazione dell'oidio, ma ci vollero degli anni prima che tutti i coltivatori si persuadessero ad investire energie e finanze per mettere in atto questa pratica, anche perché si viveva una congiuntura di cattivi raccolti. Per tale motivo alcuni possidenti monfalconesi decisero di distribuire ai propri lavoratori delle razioni giornaliere di farina da polenta in prossimità della semina e del raccolto, onde evitare che i contadini si rifiutassero di spargere lo zolfo sulle viti per "poter mangiare senza pietà" l'uva. Il furto dei grappoli era, d'altra parte, fenomeno frequente da sempre, per cui c'era anche chi era solito cospargere la propria uva di calcina o, addirittura, di letame, per dissuadere i possibili ladri.

Mentre l'azione, pur dannosa, della peronospora venne rapidamente arginata tramite l'utilizzo di prodotti a base rameica, ben più ardua si rivelò la battaglia contro la fillossera, comparsa nel Goriziano nel 1888.

Il programma del IV Congresso Enologico Austriaco, organizzato a Gorizia nel settembre 1891, venne incentrato proprio sulle problematiche derivanti dalla recente diffusione in zona di questa patologia calamitosa e sulle eventuali diverse modalità per combatterla.



Ben presto si capì che l'unica possibilità di salvare la viticoltura locale consisteva nell'innestare le nostre varietà su viti americane resistenti all'infestazione fillosserica. Nei primi anni del Novecento, un grande vivaio erariale di piante madri venne istituito anche a Monfalcone e, in pochi anni, si arrivò a produrvi 1.500.000 talee di *Rupestris Monticola*.

### ... e guerre

I due successivi conflitti mondiali, con i loro carichi di distruzione, sembrarono vanificare gli sforzi dei viticoltori profusi fino a quel momento. Invece le malattie e i conflitti, nonostante tutto, stimolarono la sostituzione sistematica dei vecchi impianti con nuovi vigneti specializzati, riuscendo a vincere tutte le residue diffidenze dimostrate dai contadini negli anni precedenti. Nel

primo dopoguerra, per esempio, l'agronomo Luigi Pinat, fondatore nel 1920 della Scuola Agraria di Begliano, costituì, insieme al Cosma di Turriaco e a Gino Cosolo di Fogliano, un Consorzio per la produzione di porta-innesti che fu il primo in Italia ad esportare in Germania tale materiale vegetale. Inoltre, ogni sabato presso l'albergo dei Tomasella, situato di fronte al municipio di Turriaco, il Pinat organizzava degli incontri durante i quali si dibattevano i problemi agrari del momento. Il Cosolo, da parte sua, in collaborazione con la Stazione di Viticoltura di Conegliano, realizzò numerosi impianti sperimentali e contribuì pure a migliorare sensibilmente le condizioni di vita dei suoi mezzadri, istituendo la gestione sociale della cantina per la lavorazione comune dell'uva. In generale possiamo affermare che in questo periodo l'interesse

per il mondo del vino aumentò considerevolmente, coinvolgendo anche i "non addetti ai lavori". Risalgono proprio a questo periodo, difatti, le prime feste dell'uva e mostre del settore, che si svilupparono, poi, maggiormente sotto il Fascismo. A Monfalcone, per esempio, la Società di Mutuo Soccorso organizzava per l'annuale "Festa dell'Uva" una sfilata di carri addobbati provenienti da tutto il Territorio, durante la quale venivano premiati i costumi tipici più belli.

### Gli antichi sistemi di allevamento in Bisiacaria

Fino alla Seconda Guerra Mondiale, visitando la campagna monfalconese, si vedevano perlopiù i cosiddetti "aratori vitati", cioè campi seminati a cereali attraversati da filari di viti maritate ad alberi.

Secondo quanto riferisce Braida 2008 nel Monfalconese, fino almeno al 1935, i filari (in dialetto bisiac *piante*) erano lunghi circa duecentoventi metri e distavano l'uno dall'altro sedici metri e mezzo: in questo spazio venivano coltivati frumento, mais, patate, lino, canapa, grano saraceno o fagioli. Ogni tre metri e mezzo circa lungo il filare veniva piantato un albero, che solitamente era un acero campestre o, alle volte, un ciliegio. Ognuno di questi doveva sostenere quattro viti. Il terreno che separava un albero dall'altro era solitamente ricoperto solo da erba e veniva chiamato *enfra*. Quando l'albero raggiungeva i due-tre anni di età, il suo tronco (*pedalìn*) veniva potato a un'altezza di un metro e mezzo da terra. La cima (*zef*)



Vendemmia (fototeca del Consorzio culturale del Monfalconese)

veniva ripulita dai rami (*zefi*) in eccesso, in modo da lasciarne solo quattro, destinati al sostegno delle piante. Verso il settimo anno, quando i tralci erano ormai ben abbarbicati sull'albero, venivano tirati giù dai rami, legati *in streza* con quelli della vite vicina e fissati a dei pali (*sbari*) di robinia o di salice, che erano sistemati a loro volta tra la cima di un tronco di ogni albero e la metà circa del fusto di quello dietro. Questo insieme di pali e rami veniva chiamato *steara*. Su ogni albero c'erano, quindi, quattro pali che sostenevano ognuno un tralcio di vite, sistemati in maniera tale da non intralciare il frequente passaggio dell'aratro trascinato dai buoi. A volte succedeva che l'albero si seccasse: esso veniva tolto e sostituito con quattro pali di legno, lunghi ciascuno circa quattro metri. Questo aveva sempre rappresentato un problema per i contadini: i pali dovevano essere comprati con denaro contante dai proprietari dei boschi vicini che permettevano, però, il taglio solo ogni certo tal numero di anni. Così succedeva che il furto dei pali nelle vigne non fosse un caso infrequente.

### Antichi vini e vitigni bisiacchi

Senza andare a scomodare lo spettro dello stracitato quanto irrimediabilmente enigmatico vino *Pucinum* di pliniana memoria, di cui probabilmente non scopriremo mai caratteristiche e origini precise, notiamo, ritornando alle nostre più fidate fonti documentarie, che i già nominati *Statuta Monfalconensis*, al capitolo 79, parlano di vini forestieri molto



Vendemmia (fototeca del Consorzio culturale del Monfalconese)

pregiati come *Riboleum*, *Malvasiam*, *Romaniam*, *vinum de Marcha*, *Tribianum* contrapposti al vino locale (*terranum*), mentre nel Codice Contarini accanto ai nomi più prestigiosi come Malvasia, Romania, Cividino, Refosco e Moscatello, appaiono anche nomi di varietà più modeste, come Curbin, Cagnara e Cuncugnana.

Nei documenti medievali era raro che si ponesse l'accento sugli specifici vitigni da cui provenivano i diversi vini: appena nel Settecento iniziarono a comparire i primi elenchi esaustivi delle varietà di viti presenti nella zona. In un documento del 1768 (Buttignon e Petrini 1997) venivano citati, come esempi di varietà presenti nel Territorio, il Moscatello, il Verduz (sarebbe questa la prima attestazione di tale varietà!), la Robolla verde,

la Robolla Gialla, la Glera secca, il Dolcine, l'Agadella, il Garganega, lo Sbulzina, lo Spaccabotti, il Refoscon, la Pignola, il Pignolo, il Cigliana, il Curvin, il Colombit, il Cordovat, il Garganon, il Tiusa siora, il Banchina, il Refosco bianco, il Prime Die e il Mormangiant.

### Il Picolit

Anche il Picolit veniva qui coltivato con pregevoli risultati. Domini 1987 avanza addirittura l'ipotesi che questo prezioso vino, commercializzato per la prima volta nel 1762 dal Fabio Asquini di Fagagna, nipote del già citato Basilio, provenisse proprio dai vitigni staranzanesi della nobile famiglia friulana. Di certo è che, quando in occasione della Mostra internazionale di Londra del 1862 vennero presentati i migliori vini della



☞ Contea Principesca di Gorizia e Gradisca, sei bottiglie di Picolit dell'anno 1849, prodotte dai vigneti di Staranzano e Dobbia del monfalconese Domenico Vio, furono premiate con la medaglia d'oro.

Il periodico della Società agraria, in seguito, si premurò di avvisare il pubblico di affezionati lettori che erano ancora disponibili 1000 bottiglie, uguali a quelle apprezzate dalla giuria londinese.

### Il Cividin

*Cividin* significa "abitante di Cividale, cividalese" e *Cividin/Cividino* può essere anche cognome. Per quanto concerne i toponimi *Cividin* presenti nel Monfalconese pensiamo che la spiegazione, invece, debba ricercarsi nel vitigno che porta il medesimo nome. Nei pressi di San Canzian d'Isonzo, esiste una località denominata già in tempi antichi "al Zividin", toponimo che nelle mappe catastali del 1818 venne registrato nella versione italianizzata di "Cividino". Puntin 2003, 53 segnala un *campo delli Cividini* documentato a San Pier d'Isonzo nel 1603.

Ciò è un'ulteriore prova della notevole fortuna che costì ebbe questo vitigno, destinato probabilmente ad un avvenire altrettanto luminoso e duraturo se, a metà Ottocento, non fosse giunto l'oidio a decretarne l'estinzione.

### Nei nomi di luogo

La toponomastica porta la testimonianza di altri vitigni; per esempio la *Cagnara* è attestata nel 1738 a San Pier d'Isonzo e, nella medesima località, si trova *Refoschini* nel 1818.



Rientro dalla vendemmia (dalla Mostra fotografica "Le donne, i lavori nel Novecento" realizzata dallo SPI-CGIL, Lega comunale di Staranzano, 31 agosto - 16 settembre 2007)

*Corbin* si trova a Ronchi nel catasto del 1818, così come *le Curbinaze* che godono, però, di una più precoce attestazione essendo documentate nel 1713. *Curbine* è presente tanto a Ronchi, già nel 1580 con *la Corbina*, che a San Pier con *Corbine* nel 1818. A Ronchi c'è anche il diminutivo *Corbinetta*.

Nel 1712 a Turriaco compare *Pignol*, che ha attestazioni anche

in altre epoche e località. La *Rossàra* si trova a Redipuglia nel 1733 e, nel secolo successivo, a Fogliano. La *Riboliza*, infine, è documentata a Begliano nel 1564: una varietà *Rebulizza*, coltivata a Ranziano, è ricordata da DELLA BONA 1844, 29 come sinonimo di *Sbittarolla*.

I dati toponomastici appena riportati sono tratti da Puntin 2003.

Aggiungiamo, infine, il toponimo *Cuchignane* di San Canzian d'Isonzo (Klemše 2005, 33).

### L'arrivo degli "stranieri"

Intorno agli anni Trenta del Novecento vennero diffuse anche qui le nuove varietà d'importazione, considerate più vantaggiose e redditizie: molte provenivano dalla Francia come, ad esempio, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Sauvignon, il Traminer, il Cabernet, il Merlot e il Pinot nero. Queste, in breve tempo, soppiantarono la maggior parte delle antiche varietà locali.

Secondo Braida 2008 comunque, fino agli anni Trenta, in Bisiacaria, le varietà più frequenti tra i rossi erano il *Curbìn*, la *Spalpagnada*, il *Pignolo*, il *Refosco*, il *Còrdova*, mentre erano diffuse la *Cuncugnana*, la *Cagnara*, la *Malvasia*, il *Riesling*, la *Ribolla* e il *Picolit*.

**Tf**

### Bibliografia

DOMINI 1987 = Silvio Domini, *Veci vini bisiachi*, "Lisonz", n. 1, primo quadrimestre.  
KLEMŠE 2005 = Vlado Klemše (a cura di), *Slovinci v Laškem - Cenni storici sulla comunità slovena nel Monfalconese*, Izdalo SKŠRD "Tržič", Gorizia, 2005.  
POCAR 1892 = Giacomo Pocar, *Monfalcone e il suo Territorio*.  
PUNTIN 2003 = Maurizio Puntin, *Toponomastica storica del Territorio di Monfalcone e del comune moderno di Sagrado*, Centro isontino di Ricerca e Documentazione storica e sociale "Leopoldo Gasparini", Gradisca d'Isonzo.

## La ricerca di Giuseppe Domenico Della Bona

All'interno del *Calendario per l'anno bisestile 1844*, pubblicato dall'Imperial regia Società agraria di Gorizia, apparve il frutto del coscienzioso lavoro di ricerca ampelografica compiuta da Giuseppe Domenico Della Bona (1790-1864) in tutto il cosiddetto "Circolo goriziano". Facciamo seguire i brevi appunti che egli stilò sui vitigni del Monfalconese. Sicuramente nella nostra zona ve n'erano anche di altri, che rientrano fra quelli di cui il Della Bona ha fornito solo indicazioni geografiche non specifiche (es. *Cividin bianco*, *Picolit*, *Ua uzelluta*, *Mormangiant*, ecc.).

### Viti di uve bianche

*Belverde* ossia *Bevert*, vite fra quelle di credito per buon vino in varj luoghi del territorio di Monfalcone e del Friuli.

*Cagnara* in Ronchi di Monfalcone, corrisponde all'uva sciapita chiamata *Rogatka* in Ranziano ed in altre comuni.

*Concugnana*, in Ronchi di Monfalcone.

*Occhio di Bò*, con uva di acino grosso e molle, in Ronchi di Monfalcone.

*Poccavanz*, in Ronchi nel territorio di Monfalcone.

*Rossetta*, in Ronchi di Monfalcone.

*Seccara*, in Ronchi di Monfalcone.

*Trevignan bianco*, in Ronchi di Monfalcone, usata anche per liquore [cioè per vino pregiato, dolce]

### Viti di uve colorate

*Cagnara nera*, vite di uva a grappolo spargolo in Ronchi di Monfalcone.

*Cividin nero*, così detto per la forma del grappolo simile a quello del *Cividin bianco*, in Ronchi di Monfalcone.

*Curvin fisso*, *Curvin raro*, *Curvin minuto*. Viti coltivate in tutte le comuni del Circolo, e fra le viti più accreditate per vino nero di conserva. La *Curvinessa* è in alcune comuni lo stesso che *Curvin nero*.

*Occhio di Bò nero*, in Ronchi di Monfalcone.

*Rossara*, vite di vino debole nel territorio di Monfalcone.

*Pignol grosso*, *Pignol nero*, *Pignoletta*, in Ronchi di Monfalcone ed altrove. Viti accreditate per terreni leggeri.

*Prosecco rosso*, uva rossa-grigia dolce in Ronchi di Monfalcone.

*Refosc*, vite di prima classe fra le più accreditate per vino dolce, coltivata in tutte le comuni.

*Refoscat*, ossia *Refosco grosso*, vite pure fra le più accreditate con uva di acino più grosso, ma più raro, è parimenti coltivata più o meno in tutte le comuni.

*Refoscut a picol ross*, *Refoscut a picol verd*, queste viti sono pure giustamente in credito, e sono più o meno coltivate in tutte le comuni.

*Ramania*, vite che produce una bell'uva rossa in Ronchi di Monfalcone.

*Spernacchia* o *Sparpagnada*, di grappolo assai raro, in Ronchi di Monfalcone.

*Trevignan nero*, in Ronchi di Monfalcone.



# UDIN - BEPO BARBÈT - UDIN

Plazze dai Grans - Palàz Gnûf

Lavoratori propri

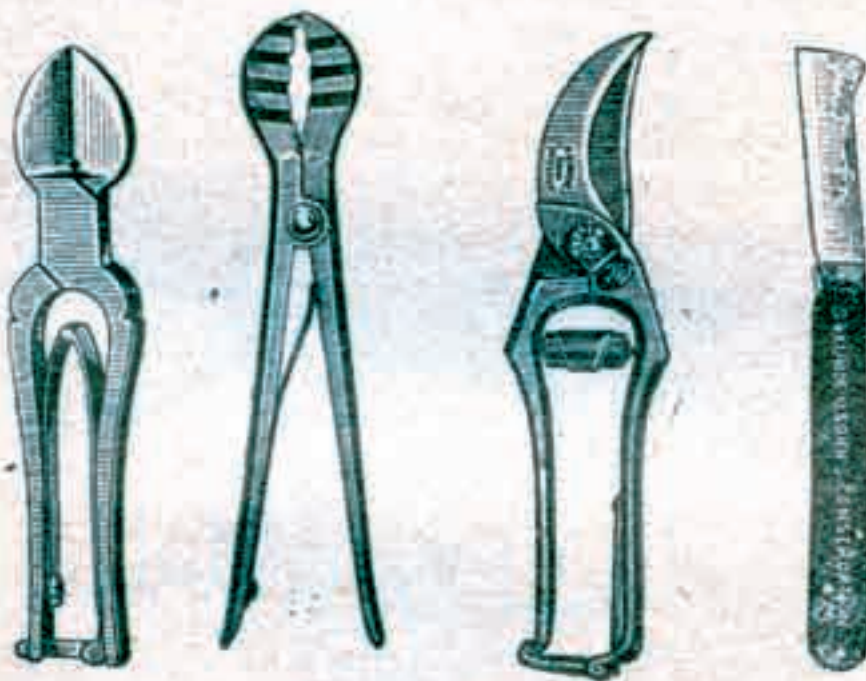
Tenaglia  
moderna  
par i frutteti

Pinza per l'incisione  
annulare  
delle piante

Forbici speciali  
per viti

Lavòrs acuràs e perfèz

Original  
Kunde  
(Incisatoio)



## Agricoltòrs

Se par càs il pèl us cres  
e i ciavei us dan calòr.  
in buteghe corèt prest  
a comprà fuarfe e rasòr. -

Veso bèstiis di tosà  
Veso vacis, veso pioris  
Cà di me si ciatarà  
tanc' imprès'... ançe pes Sioris...

'O vent còz cun garanzie,  
e pai tauris ançe smuarsèz.  
Une grande marcanzie  
dai articui plui perfèz

Us covèntie, une gùade?  
(no a voaltris, ma ai curtiei):  
Cul rimeti une sudade  
vès l'imprèst e'al torne miei.

E pal presit soi corif  
fin almancul che jo vif...

Zuign 1930

A. G.

Gianfranco ELLERO


# La pastorizia e le vicinie udinesi

Ovini e vicini: quando i friulani, anche quelli di città, erano pecorai

L'immagine del Friuli agricolo, solcato dall'aratro fin dai tempi della colonizzazione romana, non fu creata *ex abrupto* dal poeta Enrico Fruch che negli anni Trenta scrisse: *Contadin che tu rompis la tiare / di Aquilee, ferme i bûs un moment: / sot il cjamp che la uarzine e are / sot la man che semene il forment, / tal soreli e ta l'ombre dal nûl, / je une impronte di Rome e la storie / e la glorie dal nestri Friûl.*

L'immagine è zoppa, ovvero insoddisfacente dal punto di vista storico, ricavata da uno stereotipo culturale maturatosi nel corso degli ultimi due secoli.

L'esclusione dei pastori dal nostro quadro storico e culturale non è, infatti, imputabile ad una svista o ad una dimenticanza, bensì a una deformazione ideologica di matrice settecentesca.

L'Europa del "secolo dei lumi" soffriva, come è noto, di cronica penuria alimentare. Razionalmente, perciò, i più illuminati, fra essi Antonio Zanon, 



Particolare della *Pianta prospettica di Udine* di Luca Carlevarijs, 1690 circa. Scena pastorale alle porte della città



Questo saggio, qui ripreso con pochi ritocchi da *Udin*, numero unico della Società filologica friulana pubblicato per il Congresso del 1983, può essere meglio compreso se inquadrato nel clima “millenaristico” di venticinque anni fa.

La città capitale stava allora festeggiando i mille anni del primo documento che la nomina, un diploma di Ottone II, datato da Verona 11 giugno 983, che conferma nel possesso dei patriarchi d'Aquileia i castelli di *Buga, Phaganea, Groang, Udene e Braitan* (oggi diremmo Buja, Fagagna, Santa Margherita del Gruagno, Udine e, forse, Breda nei pressi di Pozzuolo), e stavano uscendo varie pubblicazioni di carattere storico.

Su una di queste, intitolata *Udine: Mille anni di sviluppo urbano*, l'architetto Francesco Tentori scrisse che i borghi periferici erano sorti contemporaneamente alla lunga muraglia che li incluse nell'ambito di un progetto urbanistico deciso dai reggitori della città (teoria monocentrica non sostenuta da prove storiche) in contrapposizione a Musoni, Migliorini, Scarin, Mor e altri, secondo i quali i borghi, o almeno alcuni fra essi, erano più antichi del “cuore di Udine” (teoria policentrica, sostenuta da prove storiche: archeologiche, toponomastiche, urbanistiche).

Fra i sostenitori della tesi policentrica ci fu Gino di Caporiacco, che più volte volle consultarmi sull'argomento e alla fine scrisse un saggio contro la tesi di Tentori sullo stesso numero unico (al quale si rinvia il lettore per approfondimenti).

In quel tempo ero impegnato a studiare la pastorizia dal punto di vista degli storici francesi delle “*Annales*” e, dopo attenta riflessione, rimasi convinto che proprio dalla pastorizia potevano venire nuove prove a sostegno della tesi policentrica, posto che la proprietà collettiva dei pascoli pubblici era, da tempo immemorabile, la base degli insediamenti rurali friulani. Se era facilmente comprensibile l'esistenza di pascoli pubblici intorno ai borghi esterni di Godia, Beivars, Paderno, Vât e Cussignacco, aggregati del resto a Udine sul principio dell'Ottocento, rimaneva da spiegare come mai risultassero di demanio pubblico *extra muros* anche i pascoli pubblici dei nove borghi interni: sarebbe stato possibile erigerli assieme alla muraglia assegnando loro uno spazio demaniale che apparteneva da secoli ad altri villaggi?

Fu per rispondere con documenti a questa domanda che scrissi il saggio qui ripubblicato.

G.E.

✎ allora pensarono che si dovesse puntare sullo sviluppo dell'agricoltura per uscire dal tunnel della fame, e sulla diffusione della cultura per uscire da altri tunnel consecutivi, quelli delle malattie, della superstizione, dell'ignoranza e dell'indigenza. L'agricoltura divenne allora la bandiera dei progressisti, come bene si comprende leggendo, ad esempio gli scritti di Antonio Zanon, che videro nella pastorizia il simbolo dell'arretratezza e si spinsero fino al punto di teorizzare la superiorità, non solo produttiva, ma anche morale, degli agricoltori sui pastori. Francesco Rota, nella *Memoria per la riduzione a coltura dei beni comunali nel Friuli ex-veneto* (Udine 1798), dopo una significativa citazione da Montesquieu (*Les Pays de pâtures sont peu peuplés, parce que peu de gens y trouvent de l'occupation; les terres à bled occupent plus d'hommes, et les vignobles infiniment d'avantage*), si appropria del seguente giudizio di Raynal: “La vita pastorale non renderà mai l'uomo attivo e forte.

La vita oziosa ed inerte dei Pastori gli allontana anzi dalle fatiche dell'Agricoltura”.

Oggi sappiamo che la pastorizia non finì, in Europa e in Friuli, per effetto di illuministiche maledizioni, ma è certo che dopo quelle autorevoli condanne essa uscì per più di un secolo dall'orizzonte degli storici. I pastori furono riportati al di qua di quella linea, e inseriti in un quadro non inquinato dai miti del nazionalismo (“E' l'aratro che traccia il solco, ma è la spada che lo difende”), dalla Scuola storiografica francese delle “*Annales*”, e anche dalla Scuola geografica friulana, nella prima metà del Novecento.

### **Agricoltura e pastorizia**

L'immagine di un Friuli soltanto agricolo non è accettabile neanche come “fotografia” della colonizzazione romana, perchè quei lontani abitatori della nostra regione capivano molto bene i rapporti intercorrenti fra agricoltura e pastorizia, e si preoccupavano di creare, nei territori da colonizzare,



Particolare della *Pianta prospettica di Udine* di Luca Carlevarijs, 1690 circa. Ritorno di armenti a Porta Villalta

aree sufficienti per entrambe le attività. E' noto, infatti, che per il pascolo del bestiame esistevano terreni chiamati *subseciva*, scampoli di terra, che rimanevano, ad esempio, fra il letto irregolare di un fiume e il retino geometrico della *limitatio* (centuriazione), e i *compascua*, aree di pascolo promiscuamente fruite dai proprietari dei fondi di una stessa comunità.

D'altra parte nessuno può ragionevolmente dubitare dell'esistenza di stretti rapporti di interdipendenza fra la pastorizia esercitata con pendolarità giornaliera, o a raggio corto, e l'agricoltura, dopo che Fernand Braudel ha dimostrato che persino la transumanza a lungo raggio presuppone l'esistenza dell'economia agricola, sostenuta da robuste strutture commerciali e di trasporto.

L' "eterna guerra del pastore e del contadino" di cui parla Braudel, che ha lasciato numerose tracce anche negli archivi udinesi, potrebbe far pensare che l'agricoltura e la pastorizia fossero due attività economiche alternative, nel senso che non potevano essere esercitate simultaneamente sullo stesso territorio; ma ciò era vero soltanto in una situazione di squilibrio fra popolazione e territorio.

In realtà i pastori vicinali sfruttavano terreni magri, giustamente ritenuti antieconomici dagli agricoltori, che potevano essere concimati soltanto dagli animali al pascolo, o anche i terreni coltivati durante

i mesi di "erba morta" (da San Martino, 11 novembre, a San Giorgio, 24 aprile), che a loro volta ottenevano il beneficio della concimazione.

### Le proprietà collettive delle vicinie

La lunga durata della pastorizia vicinale presuppone l'esistenza dei pascoli pubblici, proprietà collettive che appartenevano alle comunità dei vicini (gli abitanti del *vicus*, cioè del villaggio) da tempo immemorabile.

La tabella 1, composta con dati ricavati da un documento del 1617, consente di misurare l'ampiezza delle proprietà collettive dei borghi udinesi dopo la perticazione dei beni comunali ordinata dal governo veneto ed eseguita da "pertegadori" all'uopo incaricati nel 1606.

Tabella 1

BORGHI	CAMPI (alla grande)	PERTEGHE (fraz. di campo)
Grazzano e Cisis	187	292
Aquileia e Porta di Roncho	191	86
Poscolle	108	-
Prato Chiuso	230	100
Borghi superiori (Gemona, San Lazzaro, Villalta e Castellan)	572 1/4	156
TOTALE	1.588 1/4	634

Il documento si riferisce ai borghi inclusi nei 7119 metri della quinta cinta murata, ultimata nel 1440, non anche ai borghi esterni di Godia, San Bernardo, Beivars, Chiavriis, Vât, Paderno e Cussignacco, grazioso dono di Napoleone alla Città murata all'inizio dell'Ottocento.

La comunità dei vicini o vicinia - regolata dapprima da norme consuetudinarie, poi, a partire dal Trecento, da statuti scritti - era rappresentata dall'assemblea dei capifamiglia, che eleggeva annualmente un decano o degano, detto anche meriga o podestà. L'assemblea vicinale pronunciava sentenze su questioni di confini, giudicava su liti e querele per danni campestri, controllava l'operato delle chiese e stabiliva le terre soggette all'obbligo del pagamento del quartese, ma si occupava soprattutto della disciplina dello *jus pascendi* sui beni comunali, detti anche "comugne". I vicini risiedevano in un borgo, che assumeva spesso le caratteristiche del



☞ villaggio accentrato, situato al centro o all'interno di un comprensorio territoriale delimitato dal raggio di pendolarità sopportabile da uomini costretti a spostarsi a piedi. Appartenevano quindi ad un ente "naturalmente" territoriale, dimensionato sul corpo di una economia quasi totalmente "primaria", che diventava la base della vita civile e religiosa della comunità del villaggio. L'agricoltura e la pastorizia venivano simultaneamente praticate per ottenere il massimo dei prodotti senza impoverire il suolo. Si trattava, come vedremo, di un massimo storico o relativo, ottenuto grazie ad opportuni dosaggi fra terreni arati e prati perenni.

La progressiva espansione dei terreni arati, a danno dei beni comunali di proprietà collettiva, fu un fenomeno patologico che rompe l'equilibrio fra popolazione e territorio, e determinò la fine dell'economia vicinale. Fra l'agricoltura di sussistenza e la pastorizia esiste, infatti, un equilibrio determinato dalla variabile demografica. Si tratta di un meccanismo in atto anche nei comuni rustici montani, nei quali la pastorizia locale assume, per questioni ambientali o climatiche, la forma della monticazione.

### Problemi urbanistici

Se si attribuisce alla vicinia un carattere prevalentemente agricolo, si è indotti a pensare che le strade siano state costruite dagli agricoltori in funzione delle loro esigenze e sfruttate anche, o marginalmente, dai pastori, dimenticando che spesso si trattava delle stesse persone. Ma se l'ipotesi di una iniziale prevalenza dell'attività di pascolo non è azzardata o illogica - un sistema insediativo come quello vicinale friulano presuppone la "sopravvivenza di un'economia quasi esclusivamente pastorale" e la contemporanea diffusa esistenza della proprietà collettiva (così A. Guaitoli, *Alle origini del tessuto insediativo friulano. L'organizzazione spaziale delle comunità rurali*, "Ricostruire", 8/9, 1979) - si deve ammettere che il sistema viario vicinale fu almeno in parte costruito dai pastori e reso funzionale alle loro esigenze, e che agli stessi pastori è attribuibile la definizione del comprensorio territoriale ai margini, soprattutto là dove, in assenza di un confine naturale, c'era da conquistare, e da difendere dai pastori di altri villaggi, un confine su terreno aperto. Alla base del sistema insediativo friulano c'è pur sempre la centuriazione e il sistema viario costruito

dai Romani, ma la vicinia si appropria di "antiche e sedimentate strutture insediative" e le adatta a nuove situazioni storiche e produttive.

I comuni rurali o vicinie sorsero come strutture civili dopo la metà del Medio Evo, ma nessuno può dubitare della preesistenza di villaggi dai nomi antichi e di per sé rivelatori: si pensi a Paderno derivato da *paternus*, a Cussignacco dal latino *Cossinius* con suffisso celtico, a Godia che ricorda i Goti, a Beivars che si riferisce ad antichi stanziamenti bavaresi, e ancora a Grazzano da *Gratianus*.

Le tracce della pastorizia balzano agli occhi anche se restringiamo lo sguardo al territorio di una singola vicinia. Vediamo infatti che le strade dette "armentarezze", percorse dagli animali diretti ai pascoli pubblici, dovevano essere fiancheggiate da siepi per impedire agli animali stessi di invadere i terreni coltivati; le "braide" e gli orti dovevano essere recintati per analoghi motivi; sulla piazza del villaggio ci doveva essere uno stagno d'acqua, detto *sfuei*, per l'abbeveraggio delle greggi e degli armenti; i terreni di una comunità erano divisi dai terreni della contigua da grosse pietre recanti il leone di San Marco e la data del 1608; quando i pascoli erano lontani dal *vicus* i pastori costruivano in loco ricoveri precari e talvolta vere e proprie case o casali, che potevano originare un nuovo villaggio. Questa potrebbe essere la genesi di Chiavriis, dei Casali di San Gottardo, e forse di qualche altro insediamento periferico. Tutti questi "segni" della pastorizia sono ormai scomparsi dal territorio udinese, sul quale, fra non molti anni, saranno cancellate anche le ultime tracce dell'agricoltura, ma di essi rimane un'importante documentazione archivistica. Consultando il Catasto napoleonico nell'Archivio di Stato di Udine, ad esempio, si vede che la strada attualmente intitolata via Martignacco era una "armentarezza" che congiungeva la Porta di San Lazzaro al villaggio dei Rizzi e al Cormôr; e si intuisce che erano "armentarezze", ancorchè indicate con altri nomi, tutte le strade radiali, come la via Cividale percorsa dagli animali della vicinia di Pracchiuso diretti ai pascoli di San Gottardo, o la via Lumignacco che serviva la vicinia di Grazzano, e così via. Queste strade erano percorse anche dagli animali che venivano condotti, talvolta anche da lontani villaggi, ai mercati e alle fiere che si svolgevano frequentemente dentro le mura della Città.



Armenti al pascolo sul colle del Castello di Udine. Particolare della veduta prospettica di G. Pividori: *Udine dal castello a mezzogiorno*, 1843

### Le vicinie come i dinosauri

La vicinia disponeva di un territorio dai confini pressochè immutabili, all'interno dei quali realizzava un equilibrio fra l'individuo e la comunità, di solito piccola, e fra la comunità e il territorio.

Il comune rurale, titolare della proprietà collettiva sui beni comunali (che spesso erano destinati anche ad usi diversi dal pascolo) e di altri diritti reali esercitabili da ogni membro della comunità (si pensi al diritto di pascolo sui terreni coltivati e non recintati durante le stagioni improduttive per l'agricoltura, e il diritto di transito di greggi e armenti sulle strade dette "armentarezze") stabiliva, dapprima *de facto* e poi *de jure*, un complesso di norme che tendevano ad assicurare la sopravvivenza, o meglio la sussistenza, di tutti i vicini (anche di coloro che non coltivavano terre private e potevano vivere "da pastori" sui terreni pubblici), ma nel contempo impedivano comportamenti individuali contrari agli interessi della comunità. Si può affermare che il rapporto di appropriazione, che inevitabilmente si instaura fra individuo e territorio, era mediato dalla comunità, che doveva essere piuttosto piccola e demograficamente stabile. Data l'impossibilità di espandere la proprietà comune a danno dei comuni contigui, se una vicinia avesse compensato gli incrementi demografici con l'estensione dei terreni arati,

avrebbe dovuto sottrarli alla proprietà comune, e si sarebbe trovata a corto non solo di latte, lana, carni, ma anche di animali da lavoro.

La vicinia non avrebbe dunque potuto resistere all'esponentiale sviluppo demografico registrato nell'Ottocento, ma le cause della sua scomparsa sono più antiche.

La rottura dell'equilibrio socio-economico vicinale fu determinata dalla Repubblica Veneta che, a partire dalla metà del Seicento, per rinsanguare il suo erario iniziò a vendere i beni comunali ai privati. Nacque così un'agricoltura familiare su basi poderali, completamente sganciata dalla proprietà collettiva, nella quale l'allevamento degli animali era reso possibile dalla coltura dei foraggi sui campi arati. Le vicinie friulane non furono dunque spazzate via dal vento della borghesia, una classe che in Friuli si formò con molto ritardo e più per imitazione di modelli sociali esterni che per reali esigenze locali: si estinsero lentamente come i dinosauri, a causa di variazioni graduali del "clima" storico. Quando Napoleone venne fra noi e riunì a gruppi i comuni rurali, si limitò semplicemente a ristrutturare enti non più funzionali, resi inutili dalla disgregazione inarrestabile delle comunità rurali e paesane. Quando infine, nel 1839, l'imperatore d'Austria autorizzò l'alienazione dei residui beni comunali diede il colpo di grazia anche alla pastorizia vicinale.

### La pastorizia nelle vicinie udinesi

Per rappresentare l'assetto territoriale udinese verso metà del Quattrocento, cioè dopo la costruzione dell'ultima e più ampia cinta murata, e per capire quale fosse il condizionamento esercitato sulla città dall'economia vicinale, possiamo ricorrere all'immagine di un fiore con corolla stellare, per esempio una margherita: al centro vediamo il "bottone" giallo formato dal castello e dai piccoli centri abitati, rimasti dentro il recinto difensivo con qualche scampolo delle loro proprietà collettive; all'esterno rimane la bianca corolla formata da petali corrispondenti all'ambito territoriale o vicinale di ogni borgo. Sui "petali", percorsi da strade pubbliche, "armentarezze", comunali e consortili (queste ultime costruite da privati proprietari frontisti), si estendevano dapprima i terreni arati di proprietà privata e, più lontano, i prati e le selve di proprietà collettiva.



Una storia delle vicinie udinesi che, come risulta da un documento del 28 marzo 1513 (*Annalium*, tomo 41, Biblioteca comunale di Udine), erano sette e venivano rappresentate dai rispettivi degani nel Maggior Consiglio della Città, sarebbe quanto mai interessante, ma in questo studio possiamo soltanto documentare alcuni aspetti della loro vita pastorale. Notiamo, innanzi tutto, che il 27 febbraio 1566 (*Annalium*, tomo 56), per decisione del Maggior Consiglio, fu fissato il numero dei vicini di ogni borgo:

<i>In burgo Poscollis</i>	vicini n. 80
<i>In burgo Praticlusi</i>	vicini n. 70
<i>In burgis Aquil. et porte ronchi</i>	vicini n. 120
<i>In burgo Gratiano</i>	vicini n. 70
<i>In burgis superioribus</i>	vicini n. 120

Non sappiamo se questi numeri, fissati da un'assemblea formata in maggioranza da nobili "abitatori" dei quartieri centrali, esprimessero rapporti ottimali fra popolazione e territorio nei borghi, mentre possiamo essere certi che servivano per impedire un eccessivo inurbamento di contadini, pastori e...

animali di pascolo, che avrebbero infastidito quelli del cuore di Udine. La fissazione del numero massimo dei vicini (*Annalium*, tomo 52, documento 31 gennaio 1550), ovvero dei capifamiglia residenti nei borghi (non sempre se ne elencano sette, perchè quelli "superiori" di Cascanan, Villalta, San Lazzaro e Gemona, si presentavano "federati", come i due di Aquileia e Ronchi), produceva anche l'effetto di limitare l'attività pastorale perchè dai palazzi del potere si provvedeva a stabilire un rapporto massimo fra uomini e pecore, fra animali e borghigiani. Verso la metà del Settecento, ad esempio, con proclama affisso in nove borghi elencati al piede del testo (quelli di Aquileia, Ronchi, Pracchiuso, Gemona, San Lazzaro, Villalta, Poscolle, Grazzano e Cussignacco), fu stabilito che ogni vicino potesse far pascolare *sul solo Ben Comune* 36 pecore e un montone (Archivio di Stato di Udine, busta 212, Arch. com. antico). È probabile che in precedenza ogni borgo avesse la facoltà di fissare il rapporto massimo fra ovini e vicini, sicché la misura fissata dal proclama ci pare di tipo perequativo, ma forse è venata di ottimismo demagogico. Un secolo prima, infatti, i "borghi di sopra" avevano autonomamente fissato il limite di 25 pecore per vicino, un numero che con ogni probabilità rispecchiava il carico sopportabile dal loro "ben comune", che doveva nutrire anche i castrati delle "beccarie" della città secondo la tabella di riparto, compilata con dati tratti da un documento che contiene anche la misura delle superfici dei beni comunali dei borghi udinesi, esposti in tabella 1. Il riparto fu fatto il 25 giugno 1617, ed ecco quanto "tocca", o meglio toccava, ad ogni borgo per cento castrati inviati al pascolo sui suoi beni comunali:

Borghi di Grazzano e Cisis	14
Borghi di Aquileia e Ronchi	15
Borgo di Poscolle	9
Borgo di Prato Chiuso	18
Borghi superiori (Gemona, San Lazzaro, Villalata e Castellan)	44

Osservato che i tassi percentuali risultano di significato per noi oscuro, ma sembrano proporzionati all'ampiezza delle proprietà comunali (il Borgo di Poscolle, che possiede 108 campi prende 9 castrati, cioè la metà del Borgo di Pracchiuso che ne ha 230, poco più del doppio), rimane dimostrato che la cit-

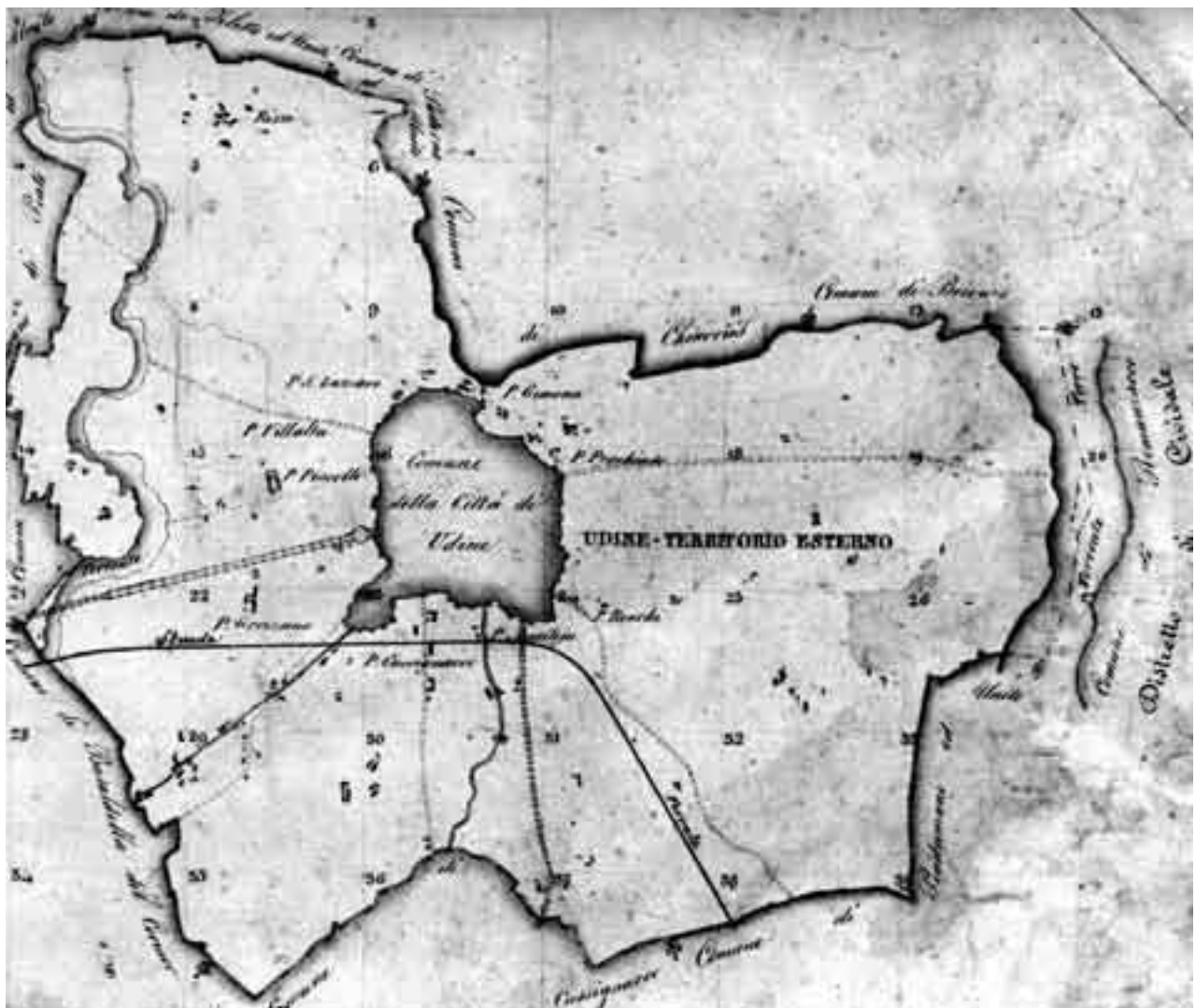


tà dipendeva dalle vicinie per aspetti non marginali della sua esistenza.

### Il vago pascolo

Che il rapporto fra vicini, ovini e territorio fosse notevolmente alterato già nel Seicento, deve essere apparso evidente anche ai vicini di Pracchiuso, che il 31 gennaio 1650, vista “l’angustia grande di ben Communale in cui sono ridotti per la vendita della settimana et sesta parte dei Communalì d’esso Borgo” proibirono, sotto la minaccia di gravi pene pecuniarie, il pascolo di “Animali menuti”. Noi vediamo, in questo caso, un comune vicinale che tenta di

difendere la sua economia con divieti e proibizioni, cioè con provvedimenti sterili di buoni risultati, ma ci furono non poche vicinie che comperarono i settimi dei loro beni pubblici posti in vendita dalla Serenissima: è così che si spiega l’esistenza di un vasto demanio vicinale, in 180 villaggi del Friuli centro-occidentale, dopo la vendita dei sette settimi dei beni comunali, verso la fine del Settecento. E’ certo tuttavia che soltanto le vicinie più ricche potevano permettersi il lusso di acquistare i beni, o almeno una parte dei beni del loro demanio. I pastori dei comuni più poveri potevano sopravvivere soltanto infrangendo i divieti, e praticando il vago



Il territorio esterno alla cinta murata di Udine nel Catasto austriaco: a nord confina con i “Comuni” di Paderno, Vât, Chiavriis, Beivars; a sud con il “Comune” di Cussignacco. (Archivio di Stato di Udine)



Foto di fine Ottocento pubblicata nello *Strolic furlan* dell'anno 1953 con la didascalia *Il marcjât des pioris in Trep Sjarât*. Si tratta sicuramente di una delle ultime testimonianze della pastorizia udinese

☞ pascolo, contro il quale si indirizzarono molti fulmini in forma di proclami. Ecco quanto scrivono gli “Ill.mi ed Ecc.mi Signori Provveditori sopra li Beni Inculti e Deputati all’Agricoltura” di Venezia, in un proclama del 24 aprile 1790: *Resta (...) universalmente vietato nell’intera Provincia del Friuli, il dannatissimo Pascolo con abusivo usurpo introdotto di qualunque specie d’Animali, ed in qualsivoglia stagione dell’anno sopra Fondi, che non siano di Proprietà del conduttore degli Animali stessi, o che con legittimo Titolo Livellario, Affittuario, d’Amministrazione, o simile presso di sè li ritenga; abrogandosi ogni inimmaginabile preteso diritto o consuetudine in contrario. A beneficio poi delli Possidenti qualche Capo d’Animale, e non Proprietario di Fondo, nè utente di quello altrui; nonchè per li Comunisti, e Contadinanza restano li Beni Comunali ora esistenti, le Strade, li Rivali esterni de’ Fossi, e gli Argini Pubblici, secondo però li metodi stabiliti, e salvo ognora le Sovrane successive disposizioni in tale proposito.*

### Degani, armentari e moltari

La vita dei pastori diventa sempre più difficile perchè gli spazi si restringono progressivamente. Le difficoltà dei pastori udinesi, che devono subire l’effetto città, sono anche più ardue e numerose.

La Repubblica vende i comunali e i pastori devono abbandonare anche la fossa che circonda la cinta murata, riservata dai Sette Deputati della Magnifica Città di Udine *ad uso di pascolo de’ castratti per le Pubbliche Beccarie*. Il divieto di pascolo nelle pubbliche fosse è evidentemente disatteso perchè i deputati lo ripetono, stando agli atti conservati, non meno di nove volte fra il 1776 e il 1791.

Ma come si legge in un proclama del 24 febbraio 1793, *continui, ed universali sono li richiami degli agricoltori della Tavella di questa Città perchè i Patroni delle medesime (pecore) si facciano lecito di mandarle, ed i Pastori di condurle al Pascolo su le terre da essi agricoltori lavorate, e seminate, e su prati da essi tenuti in affitto per il necessario importantissimo nutrimento de’ loro animali d’aratro; di modo che si vede obbligata la pubblica carità agli opportuni provvedimenti, per preservar agli agricoltori stessi i frutti delle loro laboriose, e dispendiose industrie, ed ovviar che quelli, che fanno mercanzia con detti animali pecorini non abbiano ad impinguar i loro guadagni con i sudori e con i dispendi della gente più affaticata e più povera.*

Una classe politica tutt’altro che illuminata, taccia di parassitismo i pastori, ma il moralistico disprezzo non basta per sanare le contraddizioni indotte dalla classe politica medesima.

I pastori, tuttavia, non si arrendono, perchè non saprebbero come guadagnarsi la vita altrimenti, e anche perchè non è facile cambiare una cultura e una mentalità generate da un’attività economica di durata plurisecolare: si pensi alla figura dell’armentaro, un pastore di armenti previsto dagli statuti vicinali. *Item Ordinemo* - recita l’articolo 15 dello statuto di Grazzano e Poscolle - *che cadauno, che mandasse a passon avanti Santa Maria de Agosto sia attignudo de pagar lo armentar la mitade fino a Santa Maria: et sel mandasse a passon pur doi zorni dappoi Santa Maria sia obligado a pagar tutto lo suo salario*. Ogni borgo deve difendere la sua proprietà pubblica dal pascolo abusivo esercitato dai vicini degli altri borghi udinesi e anche da quelli dei borghi esterni confinanti. I “borghi di sopra” si difendono da Colugna e Passons, ma anche da Poscolle; il borgo di Grazzano deve vedersela con Basaldella, Pracchiuso lamenta violazioni da

parte dei vicini di Porta Ronchi, e così via.

I degani devono vigilare, per statuto, sul ben comune, e se i degani non bastano si crea l'ufficio dei *moltari* che devono vigilare ed eventualmente punire con multe le persone trovate a pascolare in siti proibiti. *Item ordinemo* - recita l'articolo 11 del citato statuto di Grazzano - *che se alcuno dei Moltari trovasse alcuno animale in danno, et fosse alcun pastor a passon con l'animale, che lo moltaro debbia dar tal animale per man fuora se lo he visin: et se lo animal non havesse pastor, lo ditto Moltaro debbia tor tal animal, e menarlo in man delli Degani, e dargli la molta.*

I *moltari*, naturalmente, vigilano e multano, se non altro per non incorrere nelle pene previste negli statuti contro i pubblici ufficiali che non adempiono al loro dovere, e così qualche pastore abusivo, denunciato dai degani, finisce davanti ai sette deputati della Città.

È quanto accade il 26 aprile 1718 a Giacomo Oliva, Gioseffo Cremese, Giacomo Molina, citati in giudizio dai degani dei Borghi d'Aquileia e Porta de' Ronchi per pascolo da essi con le loro pecore praticato sopra li beni di particolari.

I convenuti sanno che non è facile provare gli abusi di pascolo e si difendono affermando che i Degani dovevano dichiarare i beni, o siti, e i tempi, ne' quali professano d'aver ritrovati al pascolo i loro animali, ma vengono ugualmente condannati al pagamento di sei ducati per ogni loro trasgressione del Proclama 9 aprile 1715. In data 27 aprile i condannati ricorrono in appello al Magnifico Maggior Consiglio della Città, ma non è dato sapere con quale esito.

Davanti ai giudici appaiono talvolta i degani, in veste di rappresentanti di vicinie in lite per questioni di pascolo: quella scoppiata, ad esempio, fra la villa di Colugna e i Borghi superiori di Udine si concluse con un compromesso il 3 di agosto del 1756.

Son tutti segni di una crisi istituzionale che all'interno delle vicinie udinesi esplose aggravata dall'effetto città, molto ben illustrato da un proclama del 18 aprile 1795, con il quale il Luogotenente e i Deputati stabiliscono: *Che tolta affatto in avvenire la mal'intesa consuetudine d'ingombrare nel modo suddetto tanto le due accennate Contrade*

*di S. Pietro martire, e di Pellizzaro, quanto ogn'altra Strada di questa città, debba chiunque trasferirsi co' suoi Animali Peccorini alla Piazza di S. Barbara detta del Fisco, per ivi, e non in altro luogo trattenersi a farne la vendita, in pena toties quoties di L. 8, eccetera.*

Francesco Rota, nella *Memoria per la riduzione a coltura dei beni comunali del Friuli ex Veneto*, edita nel 1798, ricorda che nelle Contee di Gorizia e Gradisca, ovvero nel Friuli austriaco, i comunali furono venduti nel 1782, ed universalmente, nei distretti nei quali furono ridotti a coltura, si riscontra di già accresciuta di molto la popolazione. Fu anche lasciata una parte di tali fondi in pascolo comune. Nel Friuli ex Veneto, secondo i dati riportati dal Rota, i comunali si estendevano allora per 150 m. (mila?) campi che appartenevano a 180 dei circa 900 villaggi esistenti.

*Tre quarti dunque della provincia* - egli afferma - *si mantiene senza di questa pretesa utilità*, che secondo le stime del 1792 era al servizio di soli 3.400 capi (grossi) di bestiame. Egli ammette, in altra pagina, che i pascoli comunali montani, non



*I piorârs* di Renzo Tubaro nello *Strolic furlan* del 1954

compresi nel computo, meritano tutt'altra considerazione, e propone, contraddicendosi, che anche in pianura almeno un terzo dei suoli pubblici venga lasciato ai pastori.

In verità il Rota, che forse utilizza dati "truccati", nutre eccessiva fiducia nella riforma da lui stesso proposta. Se dobbiamo credere ad Antonio Zanon, morto nel 1770, nella seconda metà del Settecento



☞ l'agricoltura friulana era ancora in condizioni di sottosviluppo e restia ad ogni innovazione: l'accrescimento della popolazione non poteva essere quindi determinato da uno sviluppo prodotto soltanto dall'estensione delle aree coltivate, mentre era certo che la pastorizia non poteva finire nel giro di qualche anno.

E infatti non finì di colpo, come si può osservare confrontando i dati della tabella 2, che riportiamo da *Udine e la sua Provincia* di Gian Domenico Ciconi:

Tabella 2

Animali della città di Udine	Anno 1756	Anno 1861
Bovini	1.310	2.909
Cavalli	380	482
Asini	69	57
Muli	1	7
Pecore	747	445
Capre	2	2

Possiamo aggiungere che nel 1868, nell'intero Distretto di Udine, cioè in un'area compresa fra Mortegliano e Pagnacco, Mereto di Tomba e Reana, c'erano 5206 animali di specie ovi-caprina e 17.147 capi di specie bovina. Questi ultimi erano però quasi tutti animali da stalla, alimentati con piante foraggere, allevate su campi coltivati (dati assunti dal "Bullettino dell'Associazione agraria friulana", anno XIV, 1869. Statistica pastorale: annotazioni della Giunta di Statistica per la Provincia di Udine). Le vicinie, svuotate di contenuti e raggruppate da Napoleone in Comuni amministrativi dei quali divennero "frazioni", finirono la loro lunga vita nella prima metà dell'Ottocento, ma lasciarono la loro indelebile impronta sul volto del Friuli e sulle mappe dei "Comuni censuari" del Catasto. È un calco che possiamo ricostruire anche attraverso la dimensione delle parrocchie, gli statuti delle confraternite, la mentalità di paese e la rivalità esistente fra le frazioni di uno stesso comune. Nonostante la rivoluzione urbanistica indotta dalla diffusione dell'industria e dall'espansione edilizia, gli ambiti vicinali sono ancora riconoscibili sulla carta del Friuli e, soprattutto nelle zone periferiche, nello stesso ambito del comune di Udine.

Tf



Publicità tratta dall'almanacco *Stele di Nadâl* del 1962. La "duracina", in friulano *duriese*, è la ciliegia tipica del Tarcentino

Antonietta SPIZZO, Dario MASAROTTI

# Un gigante da salvare

Renzo Buzzulini di Artegna, agricoltore da una vita, alleva una razza equina minacciata di estinzione

**P**roprio sotto il castello di Artegna, nella piana, c'è l'azienda agricola di Renzo Buzzulini, contadino da una vita, che alleva e addestra, per passione, un gigante equino quasi scomparso: il cavallo agricolo italiano da tiro pesante rapido, conosciuto tra gli addetti ai lavori con l'orribile sigla CAI-TPR.

Attualmente Renzo ha 11 cavalle TPR: Adriana, la capostipite, e poi Marta, Orfea, Orchidea, Ronda, Trinca, Taiga, Uvetta, Usca, Ulla e Bea.

La più giovane ha un anno e tra poco dovrebbe veder la luce un puledrino che, come tutti i nuovi nati del 2009, verrà battezzato con un nome che comincia per



C, perché questa è la consuetudine del libro genealogico di molte razze, in modo che dall'iniziale del nome si





Una bella pariglia di cavalle TPR condotte da Renzo Buzzolini

👉 possa risalire all'anno di nascita. Quando entriamo nella stalla le cavalle si affollano curiose sulla porta del box per cercare di carpire una razione supplementare di fieno al loro padrone. Sono una forza della natura: massicce, con il tipico mantello sauro e la criniera color miele, i lunghi ciuffi sugli occhi, le orecchie attente puntate in avanti, incutono rispetto ma, nonostante la loro mole, sono docili e affettuose.

### Una passione antica

“La mia famiglia ha sempre avuto due o tre cavalli nella stalla – inizia a raccontare Renzo – Eravamo contadini, ma mio padre faceva anche trasporti per conto terzi. Mi ricordo bene Lola e Serga, quest'ultima era una cavalla restata dalla guerra, figlia

di un lipizzano, con il mantello grigio ferro puntinato, l'abbiamo venduta per comprare il primo trattore. Nel '68 abbiamo venduto l'ultimo cavallo. Degli otto fratelli che eravamo solo io ho deciso di continuare il mestiere di mio papà, perché tutti gli altri quando hanno avuto la possibilità sono emigrati in Sudafrica e in Rhodesia. Comunque ho ampliato l'azienda e nei tempi buoni avevo più di 100 mucche. Poi, come si sa, le mucche non rendevano più e piano piano si è fatto posto nella stalla. Io non facevo altro che pensare a un cavallo, avevo visto una cavallina, Milly, che mi piaceva così tanto, era Pasqua, *o vevi une gole di cjolile*, e ho detto alle mie figlie che erano ancora piccole: *Us compri un ûf di Pasche*, e sono arrivato a casa

con la cavallina! Da lì la tradizione è ricominciata”.

– Ma i tuoi cavalli di una volta erano come questi? Esisteva una razza autoctona friulana? –  
“No, cavalli così grossi sarebbero costati troppo, li usavano solo le grandi aziende della pianura, mentre i piccoli contadini avevano di solito cavalli croati, piccoli, grintosi, resistenti, oppure al massimo qualche Norico. Le razze autoctone invece non ci sono più da un pezzo”.

### Di ottima indole

– Che caratteristiche hanno i cavalli TPR? – “Sono robusti, resistenti, vivaci e di buona andatura. Non sono molto esigenti e si adattano facilmente all'ambiente, e anche a condizioni foraggere non proprio ideali. Pur



essendo abbastanza insanguati, hanno un'ottima indole, sono molto docili e intelligenti, si domano facilmente e imparano in pochissimo tempo 'il mestiere': in questo naturalmente è fondamentale che le giovani leve facciano scuola assieme ad Adriana, la maestra".

Dicendo questo Renzo apre la porta del box di Adriana per portarla nell'ampio paddock sul retro della stalla insieme a Ronda. Le due cavalle si sgranchiscono le gambe con un galoppino, poi si mettono placidamente a brucare l'erba.

Sei delle cavalle di Renzo sono sorelle, figlie di Adriana e di Oscar, uno stallone dal mantello sauro bruciato, nato nel 1998 e attivo fino al 2006 alla Stazione di Monta Equina di Moruzzo. Bea è una delle prime figlie di Tabor, lo stallone che ha sostituito Oscar.

Tabor, nato nel 2003, è stato approvato nel 2005 e si è classificato 4° alla Mostra nazionale di Verona. Per le sue caratteristiche si ritiene un valido riproduttore per gli attacchi (cioè per essere attaccato a carri e carrozze).

Renzo un po' si rammarica che Oscar non sia più attivo al Centro di Moruzzo. "Era veramente un bel cavallo per gli attacchi – ci dice – i suoi movimenti erano stupendi. Tabor invece si distingue per il buon carattere. Forse è un po' presto per giudicarlo, i suoi primi figli sono nati solo nel 2008, e comunque era necessario questo avvicendamento per ridurre il tasso di consanguineità in numerosi allevamenti. E a Moruzzo, ad affiancare le prestazioni di Tabor, da pochi mesi c'è

anche Uranio, un nuovo stallone di soli 3 anni, che ha una linea genealogica molto influenzata dal sangue bretone."

### ***Guai a no vè passion***

Renzo continua: "I cavalli TPR sono animali meravigliosi, ma purtroppo è un allevamento che non dà reddito, il margine di mercato è minimo. Io sono fortunato a potermelo permettere perché ho un'azienda agricola con 20 ettari a prato e anche i cereali che mi servono me li coltivo da solo. Alla fin fine la spesa più considerevole è l'accoppiamento, per il resto è una passione che costa più che altro fatica e lavoro. Se il mercato consentisse un po' di reddito, come in Germania,



*Progresso quanto si vuole, ma un buon cavallo e due robuste braccia saranno sempre utili!*

Disegno di Ernesto Mitri per l'almanacco *Stele di Nadâl* dell'anno 1962

certamente le cose sarebbero ben diverse, ma qui da noi, si sa, manca la passione, e nessuno si rende conto di quanto sia importante mantenere il patrimonio genetico e storico. Sai qual è la mia preoccupazione? Io ho 64 anni e se dovessi ammalarmi o non farcela più a seguire i cavalli, tutto finirebbe, perché nessuno



Mamma e puledro presso l'azienda Buzzulini di Artegna

## Esisteva un cavallo friulano? Sì, ed era un tr

Questa domanda sorge spontanea, ma la sua risposta, che è affermativa, richiede un bel po' di lavoro a spulciare carte alla biblioteca Joppi di Udine, senza poter fare ricorso alle comode ricerche su *Google* dalla poltrona di casa. Tuttavia il "cavallo friulano" non era un cavallo da tiro pesante, come si potrebbe immaginare, bensì un trottatore. Scrive il dott. Giovanni Della Savia nel suo trattatello *L'allevamento del cavallo in Friuli* dell'anno 1949: "Fin dai tempi antichi si allevava in Friuli un cavallo di media taglia, prevalentemente di mantello grigio storno, vigoroso, longevo e particolarmente resistente e veloce (trotto). Sembra fosse di origine turco-ungarica, con immissione di sangue orientale ai tempi della Repubblica di Venezia. Era impiegato soprattutto per il trasporto celere e il suo allevamento era diffuso anche in Veneto. Ne parla ad esempio Ippolito Nievo nelle sue *Confessioni di un ottuagenario*: il brigante Spaccafumo cavalca uno dei puledri di razza che pascolano in laguna". Che fosse un ottimo trottatore, uno dei migliori del suo tempo, è confermato dal fatto che quando Vincenzo Stefano Breda tra il 1875 e il 1878 creò a

Ponte di Brenta il primo grande allevamento di trottatori da corsa in Italia, tra le fattrici destinate a essere coperte da grandi stalloni americani, importati per l'occasione, troviamo trottatrici friulane accanto a cavalle purosangue, americane e Orlov.

Tra il 1866 e il 1886 Nicolò Mantica, membro di una speciale commissione nominata da Quintino Sella, commissario del Re per Udine, lavorò instancabilmente per sostenere la conservazione del cavallo friulano e documentò il suo operato in due volumi pubblicati nel 1881. Viene definito dai suoi contemporanei "un apostolo della produzione e del miglioramento del cavallo friulano". In quegli anni la passione per questa razza era ancora vivissima e, nella provincia di Udine come nel distretto di Portogruaro, si aveva un numero notevole di cavalle e stalloni friulani. Ma nell'arco di 15 anni le condizioni cambiano radicalmente, tanto che già nel 1889 Domenico Lampertico scrive che "della buona produzione ippica di altri tempi era scomparsa ogni traccia e che i trottatori impareggiabili, forti, armonici, resistenti, non vivono più che tra i ricordi", e nel 1901 il Veterinario provinciale



Dardo, trottatore friulano allevato a Fossalta di Portogruaro; foto tratta dal "Bullettino dell'Associazione agraria friulana" dell'anno 1900

di Udine, dott. Romano, scrive un vero e proprio "necrologio" che inizia così: "Ei fu! Il cavallo friulano è proprio morto, ma lascia di sé onorata memoria." Ma che cosa era successo in così breve periodo? Tutti i documenti che ho esaminato sono unanimi, la decadenza e la successiva scomparsa del celebre



Programma ufficiale delle corse di trotto a Udine nel 1899



Domenico Someda (1859 - 1944), *La calata degli Ungheri*, dipinto del 1878. Il cavallo bianco probabilmente raffigura il famoso trottatore friulano Leon



# ottatore

trottatore è dovuta principalmente a quattro fattori: il passaggio a un'agricoltura di tipo intensivo, con la conseguente diminuzione dei terreni destinati al pascolo; le nuove condizioni agricole che richiedono un altro tipo di cavallo, molto più pesante e robusto; il generale miglioramento delle reti ferroviarie e per finire, in ambito sportivo, il fatto che i trottatori locali negli ippodromi vengono sorpassati e surclassati dai trottatori americani.

In una relazione dell'anno 1900 del dott. Gio Batta Dalan, da me rintracciata sul "Bullettino dell'Associazione agraria friulana" (BAAF), e intitolata *Sullo stato attuale dell'allevamento equino in Friuli*, si legge: "I pochi soggetti che ancora si avvicinano al vecchio stampo, sia per il mantello che per qualche attitudine come velocità e resistenza, si riscontrano lungo il Piave e nel distretto di Latisana fino a Portogruaro". La relazione è corredata da una bellissima fotografia che ci consente di farci un'idea di com'era il nostro trottatore (in questo caso vediamo "Dardo").

Ancora più suggestivo, per noi posteri, è andare alla ricerca, sulla scorta delle testimonianze, di una raffigurazione pittorica.

È sempre il dott. Romano a dirci che nel grande quadro di Domenico Sameda intitolato "La calata degli Ungari" (1878) si ammira un cavallo storno con una bella testa che sarebbe somigliante al "Leon" di Boschetti, da Collalto, che fu uno degli ultimi riproduttori della razza friulana. Sembra che la Commissione ippica friulana si recasse a visitare lo stallone anche "nella sua tarda età, per i tanti ricordi che donava col suo sguardo". L'enorme dipinto, ben otto metri di lunghezza per quattro di altezza, si trovava originariamente in Sala Ajace a Udine, ma le sue dimensioni colossali purtroppo non gli hanno portato fortuna: ora si trova arrotolato in un magazzino della Gamud, la Galleria di Arte moderna di Udine, e dobbiamo accontentarci di ammirarne qualche riproduzione.



Stallone da TPR Tabor attualmente in servizio presso il Centro di Fecondazione artificiale di Moruzzo

proseguirebbe la mia attività. Però ultimamente ho avuto due grandi soddisfazioni: ho venduto due delle mie cavalle, Prime di Rene e Tina, a un centro di rievocazioni storiche in Francia, e poi uno stalloncino veramente splendido l'ho venduto a Ivrea a un appassionato di attacchi". Ci complimentiamo con Renzo: indubbiamente riuscire a piazzare due esemplari friulani su un mercato esigente e di grande produzione equina come quello francese non è cosa da tutti i giorni!

### Gli allevatori custodi

Il 28 gennaio 2006 la Facoltà di Veterinaria dell'Università di Udine, insieme all'ERSA e all'Associazione Allevatori del FVG, ha presentato un progetto per salvaguardare dall'estinzione alcune razze animali, e il nostro TPR

è fra queste. Il contributo CEE non viene dato a pioggia, ma va a premiare gli allevatori identificati come "custodi di razza". Renzo Buzzulini è uno di questi. – Quale è la tua opinione sull'attuale situazione e la politica allevatoria? – "A dire il vero sono un po' deluso dalle iniziative degli Allevatori Custodi: il contributo annuale è di soli 200 Euro per cavallo, e le clausole restrittive sono tantissime, tra cui il divieto di vendere le puledre. E trovo che in Friuli, a differenza che in Veneto, non viene fatta nessuna politica allevatoria, né a breve né tanto meno a lunga scadenza. La manifestazione annuale "Friulialleva", che si svolge a Villanova di San Daniele, è una briciola, un *fruçon* rispetto a Verona, dove si possono vedere ogni anno un'ottantina di soggetti provenienti da tutta Italia e ci si può





Tre splendide criniere TPR presso l'azienda Buzzulini di Artegna

☞ confrontare. A Villanova l'accento non è posto sull'allevamento e la partecipazione è scarsa”.

### **Viaggiare con i carri**

– Quali sono le cose a cui ti

dedichi? – “Innanzitutto domo e addestro i cavalli agli attacchi, il che significa insegnare loro non solo a tirare il carro su strada, ma anche a tirare dei carichi pesanti, in cui il momento più difficile è quello dello ‘stacco’, il momento cioè in cui le ruote iniziano a girare. Ogni anno alla “Fieracavalli” di Verona partecipo alle gare di tiro e di precisione nella guida delle carrozze. Per allenare le cavalle vado da Artegna fino a Osoppo sul Tagliamento. Aspetta, ti mostro i miei carri.” Renzo è orgoglioso di possedere per i suoi due carri le targhe con il numero 02 e 03. “Sono le nuove targhe per i carri agricoli, rosse, entrate in vigore 10 anni fa. Purtroppo il numero 01 me l’ha soffiato il mio amico Berto De Monte, ma il primato rimane comunque qui ad Artegna. Ho anche una piccola collezione di

finimenti e di *comats*, il problema è che non c’è più nessuno che li sappia fare o riparare”.

Con questi carri trainati dalle sue cavalle sono già diversi anni che Renzo e sua moglie Giuliana, che condivide la sua passione, organizzano un pellegrinaggio a Castelmonte. “Sì, stiamo via 3 giorni, dal venerdì alla domenica, ci vengono sempre una trentina di persone; poi partecipiamo anche a tutte le feste e le sagre a cui veniamo invitati. Ma il mio sogno adesso sarebbe tornare ad arare con i cavalli”.

### **Lavorare con i cavalli**

Mentre in Italia l’impiego dei cavalli da tiro nelle aziende agricole è solo per appassionati, negli Stati Uniti (dove ad esempio le comunità Amish, per motivi religiosi, impiegano solo i cavalli nei lavori agricoli) e nel Nord

## Dal Caporetano al TPR

Sorge spontanea anche un’altra curiosità: ma che tipo di cavalli c’erano in Friuli alla fine dell’Ottocento?

La risposta ce la dà il dott. G.B. Dalan nella sua già citata relazione dell’anno 1900, indirizzata all’Onorevole Direzione del Deposito cavalli stalloni di Ferrara: “La popolazione equina oggi giorno è data dal cavallo croato per il traino dell’agricoltore, dal cavallo ungherese per il tiro leggero della borghesia, dal cavallo carinziano e caporetano per il tiro pesante”.

Infine, “per il lusso delle poche famiglie danarose”, i cavalli da sella e da carrozza erano irlandesi, olandesi e tedeschi.

### **La Fiera di San Giorgio**

Può essere molto interessante per noi posteri, cent’anni dopo, leggere della tradizionale “Fiera Cavalli” di San Giorgio, che si svolgeva a Udine il 24 e 25 aprile.

Nel 1907 – stando a un articolo del dott. Umberto Selan pubblicato su BAAF del 1908 – “sotto i vetusti ippocastani dell’ampio Giardino Grande erano presenti 800 cavalli alla corda, mentre 200 altri ancora di lusso erano ricoverati presso pubblici stalli”.

Il grande successo della fiera fa sì che nel 1908 si formi una “Commissione Provinciale per l’allevamento del cavallo agricolo”, presieduta da Domenico

Pecile. Fin dalle prime riunioni si decise di “abbandonare il miraggio” di allevare ancora il “celebrato trotatore friulano” per dedicarsi all’allevamento del cavallo TPR, adatto a trainare le “macchine moderne per la lavorazione del terreno”.

### **Il cavallo caporetano**

Il dott. Umberto Selan è particolarmente interessato all’importazione del cosiddetto “cavallo caporetano”, allevato nelle valli laterali a quelle dell’Isonzo fin “da tempo lontano”.

In un articolo sempre pubblicato su BAAF nel 1908 così ne parla: “E’ un animale vigoroso, simpatico, intelligen-

Europa (soprattutto in Germania e in Svezia) le cose stanno diversamente: i lavori di esbosco nei parchi e nelle zone protette sono consentiti solo con i cavalli, perché questo modo di lavorare preserva al massimo l'ambiente naturale e non arreca danni alla giovane vegetazione e allo strato superficiale di humus. Ne consegue la necessità di avere attrezzature specifiche, tanto che ogni due anni a Detmold, una cittadina vicino a Essen in Germania, si svolge la manifestazione "Pferde-Stark" dedicata a tutto ciò che serve per lavorare i campi con i cavalli, dall'aratro al cavapatate, dalla falciatrice alla seminatrice. La cosa più interessante è che non si tratta di macchine di vecchia concezione, ma di attrezzature modernissime: di diverso c'è solo la trazione animale! "Pferde-Stark" si svolge

all'interno del locale museo etnografico all'aperto, dove sono state ricostruite vecchie case, stalle e strutture agricole dei secoli scorsi, e ci si sposta solo a piedi o con taxi a cavallo. Ci sono anche attrezzature studiate apposta per i piccoli agricoltori che lavorano nelle zone marginali e nel Terzo-Mondo, totalmente meccaniche e semplici nella costruzione, tanto da non richiedere quasi nessuna manutenzione.

#### Per un po' di ghiaia

Prima di congedarci chiedo a Renzo di rievocare un ricordo della sua infanzia: "Molto spesso si andava a caricare ghiaia e sabbia nel Tagliamento, era un lavoro durissimo non solo per gli uomini che dovevano caricare i carri a mano, ma anche per i cavalli che dovevano tirare nel greto del fiume. Spesso biso-

gnava passare qualche vena di acqua, caricare, tornare indietro a scaricare sulla riva e ripetere questo andirivieni finché avevi raccolto abbastanza materiale. Solo allora potevi fare il carico definitivo e tornare a casa. Mi ricordo una volta d'inverno che si è messo a nevicare e i cavalli non ce la facevano a tirare il carro su per la rampa dell'argine, allora abbiamo dovuto staccarli e andare a Gemona dal maniscalco a fargli mettere i ramponi sotto ai ferri, tornare indietro e, per farli partire, mettere la loro coperta sul terreno gelato perché facessero più presa. *Pense ce vitis par un pocje di glerie!* Ma a nessuno sarebbe saltato per la testa di buttare via quel prezioso carico!".

Il sito di riferimento per gli appassionati dei cavalli TPR è: [www.anacaitpr.org](http://www.anacaitpr.org). **Tf**



Fattrici caporetane importate nel 1908. Foto dal "Buletto dell'Associazione agraria friulana" dell'anno 1908



Fattrici caporetane e carinziane importate nel 1908. Foto dal “Bullettino dell’Associazione agraria friulana” dell’anno 1908

te e docile con pronunciata attitudine al tiro pesante; inoltre non è linfatico e grave come quelli del Belgio, dell’Olanda, della Francia e dell’Inghilterra. Viene allevato con passione (e conseguente vantaggio economico) dagli Slavi della provincia di Gorizia.” Oltre a questi pregi non da ultimo viene il fatto – secondo il Selan – di essere acquistabile vicino a noi, senza dover andare nei “lontani mercati del Belgio”. Selan fa fare parecchi sopralluoghi nella valle dell’Isonzo, durante i quali scopre che l’allevamento del Caporetano ha subito proprio in quegli anni una grave stasi, cosicché la commissione deve ripiegare sull’acquisto di 10 fattrici dalla Carinzia. Nel 1911 la Cattedra di Agricoltura di Latisana organizzò l’importazione dalla Bretagna di cavalle di razza Norfolk-Bretone, mentre il Ministero dell’agricoltura, tramite il Deposito Stalloni di Ferrara, inviò stalloni della stessa razza nelle stazioni friulane di monta equina. Dopo la I guerra mondiale la nuova Commissione ippica provinciale tentò anche di introdurre degli stalloni Percheron importati dalla Francia, ma questo tipo di cavalli non soddisfaceva gli agricoltori friulani perché sono cavalli di taglia troppo grossa, pesanti e lenti, poco vivaci e poco adatti a trottare su strada. Inoltre sono troppo

esigenti nell’alimentazione e forti consumatori di foraggio. Ed ecco che ci si orienta finalmente sugli stalloni bretoni!

#### **La storia della razza TPR**

La storia della razza TPR inizia ufficialmente nel 1927 con la nascita dei primi puledri dalle fattrici selezionate, ma in realtà l’origine di questo ceppo equino risale ai decenni precedenti, quando dopo numerose prove d’incrocio le aziende agricole della pianura padana e veneta si orientarono verso gli stalloni bretoni (Norfolk-Bretone). I risultati incontrarono il favore unanime degli agricoltori: i cavalli erano robusti, di mole medio-pesante, ma anche eleganti e brillanti nei movimenti.

Nel 1926 iniziarono a operare le “stazioni selezionate” e nel 1927 nacque la prima generazione ufficialmente controllata.

Le zone erano soprattutto la pianura veneta e friulana e la provincia di Ferrara; il più importante concorso con prove attitudinali di tiro e di velocità aveva luogo a Verona.

Dopo l’arresto causato dalla II guerra mondiale, l’allevamento riprese perché l’agricoltura era ancora interessata alla trazione animale, tanto che venne istituito il Libro Genealogico

della razza. Nel 1948 c’erano in Friuli 18.500 cavalli, 1500 muli e 5000 asini, con 12 stazioni di monta equina. Dei 40 stalloni in attività ben 31 erano bretoni.

La diffusione della meccanizzazione agricola nei decenni successivi avrebbe fatto calare drasticamente il numero di cavalli allevati, ridotti ahimè a soli fornitori di carne.

Adesso in tutto il Friuli ci sono 24 cavalli TPR distribuiti in 14 allevamenti.



Bardin, stallone da TPR delle Ardenne (BAAF 1908)



Enrico AGOSTINIS

# Nella più alpestre situazione

Il territorio di Collina in Carnia spiegato da un *culinòt*

**N**ell'anno 1729 i Collinotti rivolsero al Patriarca una supplica per l'ottenimento della mansione-ria; l'incipit della perorazione resta ancora oggi un felice esempio di sintesi e efficacia descrittiva. E dunque: *Giace la Villa di Collina Territorio della Carnia nella più alpestre, e scoscese situazione forsi d'ogn'altra della Provincia...*

*Alpestre?* Certo che sì! E vorrei pure vedere, dal momento che il territorio di Collina comprende la massima elevazione delle Alpi Carniche e del Friuli. *Scoscese* (sic)? Nuovamente sì, e a dimostrarlo basti il fatto che nella toponomastica locale il concetto di "pianoro" (*plan* in lingua) non

corrisponde al canonico "area *pianeggiante*" ma piuttosto a "terreno *meno ripido* (degli altri)"; tant'è che a Collina il pur popolare gioco del calcio ha sempre visto – beninteso su uno dei suddetti e pur numerosi *plans* – a turno una squadra giocare in salita, e l'altra in discesa. Ma concediamo pure che l'*alpestre* e lo *scoscese* non soddisfino gli assetati di conoscenza, e vediamo dunque di sostenere con qualche informazione di dettaglio la nostra pur efficace ma forse troppo sintetica... sintesi.

## Una e bina

Anzitutto, una importante precisazione. A dispetto della topono-

mastica ufficiale, qui di seguito il toponimo "Collina" identificherà sempre l'insieme dei villaggi oggi ufficialmente denominati Collina e Collinetta, da sempre in loco denominati, rispettivamente, *Culino Grando* e *Culino Piçulo* ("Collina Grande" e "Collina Piccola"). Non sto a richiamare tutte le ragioni (numerose, e tutte valide) alla base di questo approccio unitario: basti ricordare come gli abitanti dell'una e dell'altra riconoscano sé stessi, indistintamente, come *Culinòts*. Collinotti, e tanto basta. Così definita, Collina è dunque frazione del Comune di Forni Avoltri, nell'alto corso del Degano (Canale di Gorto), e il suo



dunque alla base delle massime elevazioni delle Alpi Carniche, che se da un lato occupano improduttivamente larga parte del territorio dall'altro costituiscono una formidabile barriera a difesa dai gelidi venti settentrionali, i quali accedono alla conca di Collina solo attraverso il passo di Volai. Grazie anche alla favorevole esposizione, questa difesa consente temperature invernali non eccessivamente rigide non solo in confronto alla contermina Carinzia, ma anche alla vicina conca di Sappada che pure si trova alla stessa altitudine. A contrappeso di tanta buona sorte interviene il ben noto abbassamento dei limiti altimetrici – comune a tutta la Carnia e quantificabile in 300-500 m rispetto al resto della catena alpina – che, come vedremo, se ai carnici “bassi” non consente di prodursi il vino ai carnici “alti” toglie persino il beneficio di una polenta indigena. Folclore o poco più oggi, visto il pressoché totale abbandono di ogni attività agricola; problema serio ieri, quando la terra era il motore della pur modestissima economia locale. E fra breve vedremo come e perché il problema fu serio ma rimase tale, e non volse in dramma.

### **Il territorio e il suo uso**

Nell'insieme, il territorio evidenzia la morfologia tipica delle alte valli alpine, con versanti assai tormentati e caratterizzati non solo dalla pressoché totale assenza di terreni pianeggianti, ma anche dalla assai limitata disponibilità di pendii dolci e soprattutto uniformi. Per finire (come se non bastasse), lo spessore dell'hu-

mus è ovunque assai modesto e ridotto a poche decine di centimetri, e frequentemente poggia su substrati argillosi impermeabili che danno luogo a fenomeni di risorgiva, ruscellazione e/o impaludamento (è il caso di una delle aree migliori quanto a esposizione e inclinazione, in prossimità della chiesa e del centro abitato ma del tutto inutilizzabile a fini di coltivazione).

Con buona approssimazione, la superficie può essere suddivisa in quattro zone, in funzione di quota ed esposizione più o meno favorevole, e dunque di fruibilità e destino d'uso del territorio. Al crescere della quota si hanno dunque: 1) prateria di fondovalle, che comprende anche i terreni un tempo destinati a coltivo; 2) foresta; 3) prateria e pascolo alpino; 4) roccia nuda.

La prateria di fondovalle occupa quasi esclusivamente le terrazze a nord della conca, in virtù dell'esposizione a meridione, della quota compresa fra i 1050 e i 1300 m, e della modesta inclinazione dei pendii. Si tratta ovunque di aree originariamente occupate dalla foresta di conifere ed esboscate molti secoli addietro – probabilmente fra il XI e il XVI secolo – per essere destinate a campi e prati (oltre che agli stessi abitati). Lavorati fino agli anni '60 del secolo scorso, terreni a coltivo erano comprensibilmente confinati alla sola area immediatamente circostante l'abitato, ed entro limiti altimetrici ancor più ristretti rispetto ai prati da sfalcio: in pratica, fra i 1150 e i 1280 m e sempre sul versante a solatio. Il versante opposto ospita alcuni prati da sfalcio, ma solo

alla testata della valle, dove le pendenze si attenuano e l'esposizione muove da N a NO.

### **Il bosco**

Per l'appunto il versante a bacio (sinistra orografica), assai ripido e uniforme e con costante esposizione a settentrione, è quasi interamente occupato dalla foresta, che pure ricopre i pendii del versante a solatio al di sopra dei 1350 m e fino ai 1600-1700 m. Nella quasi totalità il bosco è costituito da conifere d'alto fusto: in larghissima prevalenza abete rosso, ma anche abete bianco, pino nero austriaco (almeno così riportano i sacri testi: io ammetto di non averne mai incontrati), qualche colonia di pioppi e numerosi larici. Alcuni faggi punteggiano qua e là la fascia boscosa a solatio fino a quote di tutto rispetto (1500-1600 m).

### **Prâts di mont**

Al di sopra dei 1600-1700 metri ha inizio il terreno della prateria e del pascolo alpino che, seppure in maniera non uniforme, si spinge fin oltre i 2000 m. Fino alla metà del secolo scorso la fascia fra il limitare del bosco e il pascolo propriamente detto – all'epoca erano ancora attive e regolarmente monticate tre malghe: *Cjampéi* in destra orografica, *Plumbs* e *Morariot* in sinistra orografica – era quasi ovunque regolarmente falciata in ciò che erano detti *prâts di mont* (prati di monte). Anche i *prâts di mont* costituivano un elemento di assoluto rilievo in un'economia ad elevato livello di autoproduzione-autoconsumo e saldamente incentrata sulla stalla







Ripresa intorno al 1938 dalla località *Sopóç* a 1250 m, poco sopra l'abitato di Collina, la fotografia è orientata da OSO a ENE. Grazie alla ripresa laterale l'immagine fornisce una significativa rappresentazione dell'*alpestre* e *scoscese* dell'articolo a fianco. I terreni in primo e secondo piano sulla sinistra dell'immagine erano, sotto il profilo agricolo, fra i più pregiati di Collina non solo per la evidente prossimità all'abitato e per la felice esposizione, ma anche per la modesta inclinazione. Ovvero, questi sono fra i terreni più pianeggianti di Collina (ed è finalmente ben chiaro il significato di *plan* da queste parti...). Venuto a cessare quel genere di pregio (quello agricolo) ne è presto subentrato un altro, quello urbanistico. A quel tempo e fino agli anni Sessanta del secolo scorso alle spalle di chi riprese l'immagine c'erano solo campi: oggi vi è un cospicuo numero di edifici fra unità mono e plurifamiliari, villette a schiera e persino una colonia alpina. Il numero di toponimi in quota sembrerebbe contraddire quanto affermato altrove, ovvero la rarefazione verso l'alto degli stessi toponimi. Tuttavia, è da sottolineare anzitutto come il numero dei toponimi "alti" rimanga pur sempre esiguo se confrontato con il numero dei luoghi in valle; ma soprattutto va pur detto che si tratta in gran parte di toponimi "a distanza", dettati da elementi caratteristici alla vista (da lontano) più che dalla frequentazione dei luoghi stessi. Per tutti valga l'esempio della *Sièlo* (per tacere dello stesso Coglians!): non c'era (non c'è) collinotto che non sapesse quale fosse, ma quanto a metterci sopra i piedi...

del tipo "il turismo ci salverà" (a meno che il *noi* sottostante il "ci salverà" non sia una sorta di plurale maiestatis o di circolo familiare).

### **La vacjo**

Di ritorno ad argomenti più seri, la vacca costituiva dunque l'autentico fulcro dell'economia e della sopravvivenza stessa del valligiano. Ben si comprende come la necessità di ottimizzare

le risorse consociandosi abbia avuto la meglio sul ben noto individualismo dei Carnici in generale e dei Collinotti in particolare (qualcuno dice anarchismo, ma non badateci: sono le solite malelingue), portando nel 1881 alla nascita della prima latteria sociale della Carnia.

E bene fecero davvero, perché le proteine della dieta dei Collinotti *d'antan* provenivano in gran parte dal latte vaccino: oltre al latte

stesso, burro, ricotta e soprattutto formaggio.

Oltre ai latticini il regime alimentare proteico dei Collinotti comprendeva solo il maiale (quasi sempre un capo all'anno per famiglia), uova e – peraltro assai raramente, in qualche altrettanto raro dì di festa – le... macchine produttrici delle uova stesse. A metà del XX secolo la carne bovina in tavola era ancora una rarità ("roba da malati"): si



Collinetta intorno al 1925, ripresa da località Vidàrios (1180 m, direzione da OSO a ENE). Sono ben visibili gli orti, circondati da staccionate e immediatamente sottostanti le abitazioni, alcune delle quali a quel tempo incorporavano anche la stalla. Oltre che caratteristica per l'ambiente, la fotografia è interessante in quanto evidenzia lo stato di alcuni prati *di mont* come *Cuél di Ġulign*, *Maliot*, e soprattutto della *Navo Maçocol*: a quel tempo del tutto liberi da vegetazione d'alto fusto, i luoghi sono oggi completamente invasi dalla pecceta al punto che la *Navo Maçocol*, priva di elementi distintivi è del tutto indistinguibile (per *Cuél di Ġulign* e *Maliot* è invece d'aiuto la morfologia del territorio, trovandosi entrambi in corrispondenza di marcate e riconoscibili gibbosità lungo il crestone del *Pic di Gòlo*).

☞ può facilmente immaginare come potesse essere considerata secoli addietro.

Detto per inciso, niente proteine vegetali di provenienza locale, o quanto meno niente vegetali locali ad accettabile contenuto proteico: insomma, niente fagioli! Grazie al citato abbassamento dei limiti altimetrici c'è infatti che il gustoso legume – che pure a Forni Avoltri cresce rigoglioso e apprezzatissimo – non voglia proprio saperne di prender piede a Collina, costringendo i locali a lunghe trasferte (la destinazione non era Forni, ma piuttosto Comeglians e oltre) gerla in spalla

per barattare ciò-che-vedremo-fra-breve e procurarsi così un piatto di minestra di fagioli, o un po' di polenta da accompagnare al popolarissimo *frico*.

Un autentico rito, quello della polenta e frico, che durerà pochi secoli per essere poi quasi abbandonato (in quanto simbolo di povertà) e infine prepotentemente riscoperto dalla *nouvelle vague* della cucina etnico-folclorica-nazionalpopolare (in quanto "piatto caratteristico").

Detto dunque delle proteine (e degli abbondanti grassi, ma la ginnastica aerobica era assicurata!), vediamo pure il resto della

produzione delle terre collinotte. Orzo, segale, frumento (piuttosto raro, e di varietà particolare), rape (e dunque *brovado*), i pregiatissimi cavoli cappucci (e dunque *craut*), barbabietole, e soprattutto patate. E basta! Non fagioli (visto?), non granturco (l'assente polenta indigena ci cui si parlava), né alberi da frutto degni di questo nome.

E si diceva poc'anzi della vite assente in Carnia, figuriamoci a Collina. Non vite e tantomeno vino carnico, al contrario dei "fortunati" valdostani e valtelinesi, ma acqua in abbondanza e di qualità eccellente.



Ma, si sa, la carne è debole, e può capitare che la pur ottima acqua di fonte talvolta non disseti a sufficienza: e così, in una sorta di mini globalizzazione ante litteram, il vino sfidava le leggi di natura, scorrendo copioso dal basso all'alto, dal piano al monte. Però, però... le leggi di natura non si infrangono impunemente, e per giusta punizione la qualità della pur preziosa bevanda risulta essere all'arrivo lassù (o già alla partenza *laggiù?*) generalmente pessima. *Transeat*.

### Poveri ma belli

Eppure, nel suo insieme la “dieta Collinotta” sembra funzionare egregiamente, al punto che la popolazione di “*è di non comune bellezza e vigoria*” (ipse dixit Giovanni Marinelli nella sua *Guida della Carnia e del Canal del Ferro*, per i tipi dello Stabilimento Tipografico Carnia di Tolmezzo, ed. 1924-25 curata da Michele Gortani).

E, per buon peso, sempre ai benevoli occhi di Marinelli la nostra *alpestre e scoscese* dell'incipit diviene “*conca alpina veramente stupenda*”.

Altro che intitolare un rifugio, peraltro in condominio con il figlio Olinto: a Marinelli (Giovanni l'estimatore, *ça va sans dire*) i Collinotti dovevano fare il monumento in piazza!

Di ritorno ad argomenti più seri (di nuovo!), ancora agli albori del ventesimo secolo le apprezzate produzioni collinotte prendono la via del fondovalle del Degano per essere scambiate con altri generi di prima necessità, in un'economia ancora saldamente ancorata al baratto: sulle spalle



La fotografia è del 1968 ed è stata ripresa in direzione S-N, probabilmente dalla località *Spelât* a 1600 m. L'inquadratura verticale fornisce una bellissima immagine del *monte del fieno* dei Collinotti, il grande dosso che la toponomastica ufficiale identifica con il solo nome di *Cresadice*, ma che nella parlata locale ospita uno straordinario numero di toponimi, numerosi al punto da rivaleggiare in densità con la stessa area circostante l'abitato. Praticamente tutta la fascia compresa fra il limite superiore del bosco e i soprastanti pascoli di *Cjampēi*, come pure molti terreni disboscati all'interno dell'abetaia, erano annualmente oggetto di sfalcio e quindi singolarmente identificati e denominati. Tuttavia, l'ampia estensione di terreno aperto favoriva gli accumuli di neve a terra, e quindi il distacco delle valanghe: nell'inverno 1950-'51, caratterizzato da continue e intensissime nevicate, si temette a lungo per la stessa incolumità del sottostante abitato di Collina.

Nel febbraio 1951 di quassù (precisamente da *Pra' di Àmbliis*, *Cjailiot* e, fuori immagine, *Creşadiço*) si staccarono tre enormi valanghe che fortunatamente – in particolare quella distaccatasi a *Pra' di Àmbliis* che scese lungo l'*Agâr di Macilos*, visibilmente a meno di 100 metri dall'abitato – presero una via di discesa più a est, causando ingentissimi danni al patrimonio boschivo ma evitando le case.

☞ delle donne le gerle scendono in Gorto cariche di *cartufulos* e di *cjapûts* per risalire portando quanto lassù manca, ma di cui pure si abbisogna. Oggi dal monte al piano non scende più nulla (neppure l'acqua, captata per usi idroelettrici): quassù non c'è più una vacca né un maiale, persino le galline sono pressoché *desaparecidas* (e non per colpa delle volpi), e per contare i campi coltivati bastano le dita di una mano. Dicono che sia il progresso.

### **Situazione seria, ma non disperata**

E qui la nostra sommaria descrizione del territorio di Collina potrebbe ritenersi terminata. Un angolo di Carnia che molto ha in comune con gli altri angoli e

recessi di questa regione alpina: clima, altimetria, vegetazione, e anche l'*alpestre e scoscese situazione*. Ma soprattutto della Carnia la gente di Collina condivide(va) la povertà. Forse (forse) non miseria, ma povertà certamente sì, e non casualmente dalla sola Collina in 400 anni se ne sono andati, in cerca di fortuna o anche solo di una vita migliore, 1000 Collinotti.

Eppure... Eppure manca ancora un pezzo importante della nostra storia. Il nostro quadro non sarebbe completo se non facessimo un passo indietro, a ciò che scrivevamo agli inizi di questo nostro piccolo viaggio in terra collinotta: il "problema" povertà a Collina rimase tale, e non volse mai in dramma. Quassù fu sempre vita difficile, difficilissima, ma mai disperata per la collettività nel suo insieme: fino agli sconvolgimenti del ventesimo secolo che mutano l'esistenza del mondo intero, e necessariamente anche di questo piccolo mondo, da Collina emigrano in gran copia le persone, gli *individui*, ma non muore mai il *paese* che al contrario, almeno stando alle cronache, ferve di attività.

C'è dunque qualcosa che non quadra, quassù, c'è una sorta di contraddizione non chiara ancor prima che non spiegata, qualcosa di nascosto o trascurato, o dimenticato e sepolto. E per tentare di capire lasciamo dunque parlare il Sindaco del Comune di Forni Avoltri nell'anno 1898, Michele Romanin, in una sua relazione al Consiglio Comunale.

*Vasto è il suo territorio* (di Collina, NdA); *la sola superfi-*

*cie censita è di 1725 ettari di cui la frazione siccome ente è proprietaria per 900 circa, composta specialmente di pascolo e bosco che anni addietro vennero peritati del valore di Lire 450000 circa (1 Lira dell'epoca corrisponde a circa 4 Euro di oggi, NdA).*

*Senza alcun onere patrimoniale, ma con una modesta rendita del debito pubblico dello stato costituitasi con economie, essa ha un bilancio ordinario che oscilla fra le 6 e le 7 mila Lire; trae la sua vita dai tagli annuali di piante senza ricorrere a sovrimposte e non attingendo dalle tasse locali se non in modo che per l'esiguità può dirsi apparente.*

*Si potrebbe tenerla in conto di una frazione invidiabile quale poche frazioni e comuni interi possono vantare, ma vi ha istessamente il suo inconveniente.*

### **Senza oneri per l'amministrazione**

L'"inconveniente" cui fa riferimento il Sindaco è la mancanza di una strada che colleghi Collina al fondovalle del Degano (l'attuale strada da Forni a Collina è ancora di là da venire) e consenta un più facile trasporto a valle del legname prodotto lassù. E infatti la relazione del Sindaco stesso è finalizzata al finanziamento della strada detta di Tors o *di Créts*: strada che sarà poi effettivamente costruita, ma interamente a spese della frazione di Collina (ciò che tra gli effetti non secondari avrà quello di dare nuova linfa al fuoco, tuttora non sopito, della *revanche* collinotta).

## Per saperne di più

### **Segnaliamo due libri di Enrico Agostinis su Collina:**

*Le anime e le pietre - Storie e vite di case e casate, di uomini e famiglie. Piccolo grande zibaldone della villa di Culina in Cargna.* Sagep, Genova, 2001, pagg. 122 + XIII. Contiene un CD con i nuclei familiari di Collina dal 1590 al 1900.

*I luoghi e la memoria - Toponomastica ragionata e non della Villa di Collina, Territorio della Carnia,* 2007, pagg. 192. Presso l'autore.

Indirizzo di posta elettronica dell'autore:  
eagostinis@hotmail.com

# Cavoli nostri

Si scrive *Brassica oleracea* var. *capitata*, L., ma si dice *cjapût*. Se poi si appartiene alla specie di quelli che parlano come mangiano (e mangiano bene...) si dice *craut*. Badate bene, non un *craut* qualunque, un qualsiasi *Sauerkraut* o *cavolo acido* (sic) che dir si voglia: qui si parla del meglio; e per secoli – vale a dire in tempi non sospetti: il marketing e relativa *nouvelle cuisine* da rivista patinata erano ancora di là da venire – fino ai giorni nostri il meglio del meglio per fare il *craut* furono considerati proprio i *cjapûts* di Collina (insieme, va pur detto, a quelli di Sappada).

Che quei *cjapûts* brachicefali (non sono sferici, come gli “altri” cavoli, ma quasi appiattiti) fossero il meglio era opinione comune in Gorto e dintorni.

E anche non dintorni, se è vero – come è vero – che a cercarli venivano a Collina dalla Val Pesarina, dal Comelico, da Tolmezzo e anche oltre (Amaro, mi si dice). E venire da Amaro a Collina, sia pure per *cjapûts*, non è propriamente quel che si dice “la strada dell’orto”! Dunque...

Come ampiamente sottolineato nell’articolo a lato, con quella perversa combinazione di altitudine e clima che si ritrovava, Collina non era certo il paradiso dell’agricoltore: ma qualche perla – rara – cresceva pure quassù, e la più preziosa era proprio il *cjapût*.

E quando si dice “preziosa” non si pensi al consueto modo di dire.

Se, come abbiamo scritto, l’export di Collina era principalmente fondato su *cartufulos* e *cjapûts*, è pur vero che

i secondi erano ancora più apprezzati delle prime, e quindi i *cjapûts* collinotti costituivano una sorta di valuta pregiata al mercato carnico dei cambi; un mercato – di nome e di fatto – che non era certo Wall Street o la City, ma dove gli affari si negoziavano, eccome. Insomma, maggior valore, maggior potere di scambio, più “roba” nelle gerle che ritornavano, sempre sulle spalle delle donne, lassù sotto il Cogliàns.

Sulle ragioni di tanta considerazione le opinioni non sono concordi: chi ne decanta il sapore, chi la consistenza, chi la resa, e chi altro ancora.

Fortunatamente, abbiamo noi stessi l’opportunità di dirimere la questione, magari concordando su... tutto, tramite le papille gustative: grazie alla caparbietà di pochi (che senza timore di esagerare possiamo definire appassionati) i *cjapûts* collinotti sono tuttora vivi e vegeti. Nell’articolo a lato scriviamo che oggi, a Collina, numero ed estensione dei coltivi sono davvero esigui: vero verissimo, ma quei pochi campi sono proprio di *cjapûts*, coltivati lassù dall’azienda agricola di Ciro Toch. Benemerenzza doppia, quella di Ciro, soprattutto se si considera che i *cjapûts* che produce oggi sono fedelmente quelli di ieri, ovvero quelli di sempre: sì, perché da sempre Ciro Toch autoproduce la semente, e il *cjapût* di oggi è il diretto discendente di quello che finiva sulla tavola dei nostri nonni a esaltare il sapore di già saporite



*lujanios fumados*.

Effetto collaterale, ma non meno significativo, di questa bella notizia è quello di alzare un lembo di quel pesante velo che da mezzo secolo avvolge l’agricoltura carnica e di Collina in particolare, e che di volta in volta si riflette negli appellativi “improduttiva”, “non remunerativa”, “antieconomica” e quant’altro.

“Impossibile”, insomma. Tutti epiteti che alla luce – e soprattutto al benedetto sapore – dei *cavoli nostri* potremmo tranquillamente definire *epiteti del cavolo* (ma, beninteso, non del *cjapût!*).



☞ Al netto dell'“inconveniente”, *frazione invidiabile* dice il Sindaco in perfetta buona fede. Ed ecco la contraddizione, o quantomeno apparentemente tale e comunque oggi davvero incomprensibile: gente povera o almeno non abbiente, che infatti emigra in massa, ma comunità benestante o almeno non povera, che si finanzia da sé ponti e strade e latterie e acquedotti, senza gravare sulla finanza pubblica. E, forse curiosamente ma non troppo, il patrimonio comune (il bosco) finanzia *opere* comuni, ma non produce mai *dividendi* o simili: si taglia e si vende, si ricava e si spende solo per effettive e reali necessità collettive, mai per fare cassa. Il che non significa necessariamente

che i soldi siano sempre ben spesi (come risulta dalle stesse cronache dell'epoca, pure allora c'erano i “furbetti del quartierino”), ma purtuttavia fornisce un'idea di che cosa si potesse – e si possa ancora oggi – intendere per “bene comune”.

Per una sorta di nemesi al contrario, la più grande opera intrapresa e realizzata a proprie spese dalla comunità di Collina – la già citata strada di Tors – si rivelerà un fallimento.

Terminata nel 1914, alla vigilia dello scoppio del primo conflitto mondiale, la strada non fa neppure in tempo a svolgere la funzione per la quale è concepita e fortemente voluta, ovvero il trasporto diretto a valle del legname. Fra i numerosi scon-

volgimenti che il conflitto prima e il dopoguerra poi portano con sé vi è la rapidissima evoluzione (meglio sarebbe dire rivoluzione) delle vie di comunicazione e dei mezzi di trasporto: una rivoluzione che si replicherà, moltiplicata, nel secondo dopoguerra.

Crollato il prezzo del legname, svanite a un tempo la ricchezza di Collina e le secolari invidie dei paesi vicini, scomparsa ogni attività agricola e pastorale, cancellata ormai la miseria e anche la povertà, si avvera infine ciò che con gli occhi di oggi sembra una lontana profezia: *Giace la Villa di Collina Territorio della Carnia nella più alpestre, e scoscese situazione...*

Tf

**il “ROMA,, a TOLMEZZO**

**albergo dotato di ogni comfort  
ristorante rinomato dalla vasta scelta  
a prezzi giusti**

**vini di tutte le Regioni d'Italia e  
vini di annata delle migliori Marche Estere**

**Servizio signorile**

**Tel. 20.81**

Vania DI NARDA

Finora si è parlato del Friuli quasi soltanto in italiano, ma si può farlo in ogni lingua, compreso l'inglese che è divenuto la lingua franca nelle comunicazioni internazionali e che tutti i giovani friulani studiano a scuola. "Ce furlan, ce furlan, l'inglê al covente!" affermano in molti. Eccoli accontentati.

*This is an ordinary tale from the year 1939. It's about Bruno who left Friuli for the first time in that year. His story is told in English because it is aimed to a public of young readers and English is the language that all them study. It is possible to speak of Friuli and of its people in any language but, until now, this has been mainly done in Italian. Why not in the language that has become the lingua franca of international communication? Bruno's story is a typical story of migration from Friuli, here is its beginning...*

# An ordinary tale of the year 1939

How do you feel if you are 13 years old and you have to leave your village, your home and your family to go to work in a distant land that you don't know? Maybe you feel that you can do it only because you are not travelling alone. It's late afternoon and seven children are waiting for the coach that will take them to Udine's railway station. Most of them have never travelled before but they know of others who have already left. There is a little bit of expectation, maybe even a little excitement: after all you are 13 years old and life is full of optimism.

They travel on the night train because it is cheaper. In Ve-

nice they stop and experience something new and wonderful already: sea water. It's about midnight. They have never seen the sea before. Could it be true that its water is as salty as they say? The next train won't leave for a while, so why not go and check it out? Bruno and his friends venture out of the station and see the canal and its wonders right in front of them. They kneel on the pavement near the water and they touch it with their hand and taste it. Yes, it's really as salty as they say. Strange, very strange. Back on the train, the journey will be very long, and the third class wooden seats are very hard.

Miles and miles of unknown but sometimes almost familiar landscapes. The train is noisy; the kids are tired and curious at the same time. They have finished the food they brought with them, they have almost run out of excitement but they have plenty of curiosity.

They reach their destination only the following day late in the morning. Now they have to part. They are all going to work at different farms for different families. One of the boys starts to cry. The boy doesn't want to leave the others and he wants his mum. But he must go anyway. Don't worry, we can visit each other on Sunday afternoons.

☞ Bruno's destination is a farm at over one hour's walk. So he walks. At the farm the master of the house asks him in a difficult dialect, practically a foreign language, if he can fix watches. A joke, certainly, but in that moment Bruno cannot summon up a sense of humor. He is to sleep in the stable with the cows. He has to tend the cows; in fact, Bruno and the dog called Bobi, a friend, have to watch over them. There are two other children in the family, a boy and a girl. They are the farm-owner's kids. They are more or less Bruno's same age but they do not have to work, they can go to school. The real work starts at dawn the next morning. The cows must be cleaned, taken out to the fields, they need to be looked after and milked. One day a cow gets lost. It is only found at the end of the day. That day felt like a week long. His bed is full of fleas. One day he takes out his covers to shake them out in the courtyard and the dog Bobi ends up getting

all the fleas. Another day Bruno cuts himself deeply with an ax while pulling down a small tree. The wounds bleed badly and the owner says he needs to see a doctor. They wrap his knee in a rag and they say he has to walk the four miles to the village where the doctor's office is. They have a cart at the farm but Bruno has to walk all the way there and back. The scar still shows today on his right knee and he tells his grandchildren its story while he is gardening around his tidy house, of which he has taken hundreds of photographs. The house stands on a hill full of trees. Bruno's grandkids listen and they are fascinated. It sounds like the tale of an old warrior. The grandchildren have scars too from running around in their bicycles. They understand the pain in his knee; they can even imagine the other pain. They have already listened to many of his stories and they read lots of books. The first year of Bruno's stay at the farm is almost finished. Soon



he will be able to go back to his house and village for a couple of months. He goes over to the man of the farm to collect his pay. He expects 500 lire, that had been the agreement. The man says that he will give him only 450. Why? Because you are not practical, you are too young, you don't work well. The journey back on the train is less exciting but at least he is going home. Life now is not quite as full of optimism. It tastes a bit salty.

**Tf**

*Here is the old nursery rhyme of misser Lavoreben (Mr. Workwell) that children in Friuli used to know very well in the old days. It recalls the story of the protagonist of our tale. Here it is in the version by D.B. Gregor:*

*"E dulà us àno menât a durmî, missêr Lavoreben?"  
In te stalute cu la vacjute, che Diu us dei dal ben".  
"In te stalute cu la vacjute?"  
"Intun jet di plumis, po?"*

*"E ce us àno dât di fâ, missêr Lavoreben?"  
"O soi lât a passon cu la vacjute, che Diu us dei dal ben".  
"A passon cu la vacjute?"  
"Vevio di stâ in pultrone, po?"*

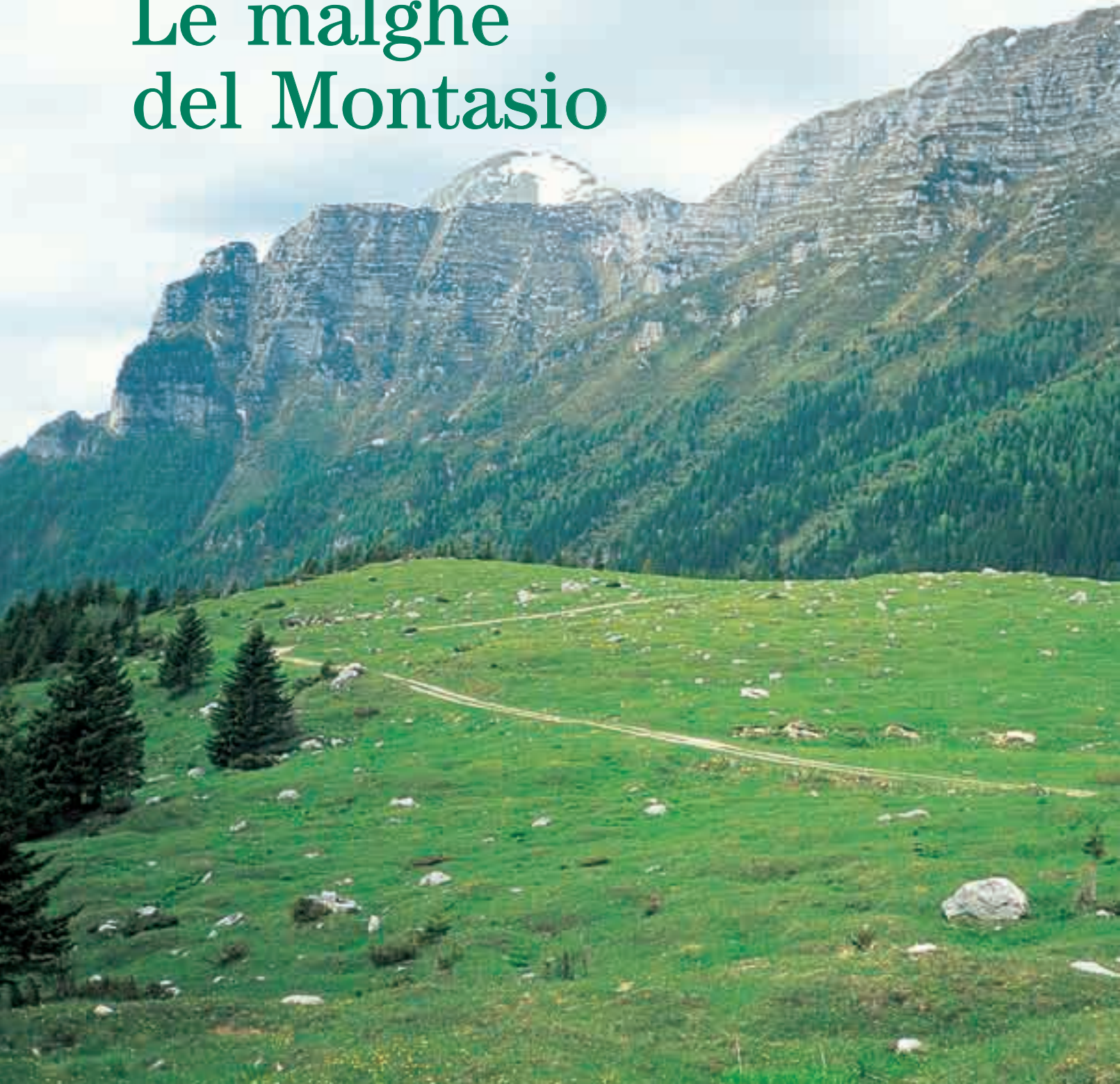
"And where did they let you sleep, Mr. Workwell?"  
"In the stall with the cow, God bless you".  
"In the stall with the cow?"  
"In a feather-bed, I suppose?"

"And what did they give you to do, Mr. Workwell?"  
"I went to pasture the cow, God bless you".  
"You went to pasture the cow?"  
"Was I to stay in an armchair?"



Antonino DANELUTTO

# Le malghe del Montasio



L'altopiano del Montasio è situato a sud-est del Jôf del Montasio (il monte più alto delle Alpi Giulie italiane con i suoi 2.753 m), in Val Raccolana. Questo esteso pianoro, ora ricadente in comune di Chiusaforte (fino al 1928 era compreso nel soppresso comune di Raccolana), è largo mediamente un chilometro e lungo circa quattro chilometri; ospita le casere Pecol (1519 m), Parte di Mezzo (1552 m) e Larice (1479 m). Più sotto è situata la casera Barboz (1337 m), ormai in rovina e abbandonata; oltre l'altopiano, a est, la casera di Cregnedûl di sopra (1515 m). Gli odierni pascoli si estendono da quota 1500

sola malga di Cregnedûl di Sopra è posseduta dal Comune di Chiusaforte. Le altre quattro, i cui pascoli si estendono per 487,5 ettari, appartengono all'Associazione Tenutari Stazioni taurine di Udine, che è proprietaria anche di 174,5 ettari di bosco e 402 ettari di incolto sterile-roccie.

### Una storia lunga e travagliata

La storia scritta delle malghe del Montasio inizia con quella dell'abbazia di Moggio. Cacellino, conte palatino di Carinzia, decide di partire per la Terra Santa e, tra la primavera del 1084 e il febbraio del 1085, fa testamento, lasciando tutti i suoi

costruire dal suo successore, il patriarca Ulrico (o Ulderico o Vodolrico o Vodalarico) di Eppenstein, che lo consacra nel 1119 e lo dedica alla B. Vergine e a San Gallo: da allora vi si insediano gli abati e alla storia dell'abbazia si lega per oltre sei secoli non solo quella di Moggio, della Chiusa e dell'intero Canal del Ferro, ma anche quella del Montasio.

Infatti nel testamento del conte Cacellino viene menzionato, fra le varie donazioni fatte all'erigendo monastero, anche il monte *Moltasium*. Probabilmente già Vulrico (o Vodolrico, che regge l'abbazia di Moggio dal 1138 al 1174), conferisce ai nobili di Prampero l'investitura feudale di alcuni beni. In effetti un documento datato 7 gennaio 1259 attesta che i fratelli Ulvino ed Enrico di Prampero, su richiesta dell'abate Vecellone, confessano di aver in feudo dall'abate stesso e dalla Chiesa di Moggio tutti i loro possedimenti di Chiusa ed il Montasio: *manifesti fuerunt se a prefacto D.no Vezzellone et Ecclesia Mosacensi habere in pheidum totum illud quod habent in Clusa et in eius pertinentiis et Montem de Moltaso*. Fra gli innumerevoli documenti dell'Archivio di Prampero in Udine, diversi riguardano le controversie sui beni di Chiusa e del Montasio tra i conti e l'abbazia a partire dalla fine del XIII secolo. Il 20 marzo 1331 l'abate Giberto rinnova la concessione di tali beni ai di Prampero, i quali già li tenevano in feudo, ma ciò non mette fine alle dispute e neppure vi riesce una sentenza pronunciata a Cividale nel 1338. Anzi, le liti si susseguono con una certa



Malga Larice, Montasio, in una vecchia cartolina

fino a quota 1800 circa. Una strada asfaltata di quasi cinque chilometri, di libero transito per autovetture e mezzi leggeri, parte da Sella Nevea, salendo lambisce la casera Barboz e raggiunge le malghe in prossimità della casera Pecol; da qui parte una pista forestale che collega tutte le altre casere. Attualmente la

beni allodiali (della Carinzia, del Friuli e in particolare di Moggio) al patriarca d'Aquileia Federico, suo parente, purché s'impegni a costruire a Moggio un monastero di Benedettini al posto del *castrum, quod Mosniz noncupatur*.

Ma Federico muore improvvisamente e il monastero viene fatto



frequenza, coinvolgendo anche i Comuni di Chiusa e Raccolana. Nel 1532 la nobile famiglia di Prampero si divide in due linee fondate da Nicolò e Vicardo, figli di Guglielmo, le quali procedono alla divisione del Montasio, fino allora feudo posseduto in comune. Il monte viene poi riconfinato nel 1658 con l'assistenza di tre anziani del comune di Raccolana (... sopra il predetto Monte di Montas con tre Homini della Villa di Rocolana de' più vecchi, et che in questo affare potessero dargli maggior informazione...).

Nel frattempo anche i Tarvisiani, sudditi del vescovo di Bamberga, rivendicano parte del territorio della Val Rio del Lago fino allo spartiacque di Nevea e verso la fine del XVI secolo compiono varie incursioni, durante le quali distruggono i casoni e gli attrezzi dei boscaioli e portano via a più riprese oltre 400 capi di bestiame. I Chiusani e i Raccolanesi si difendono con rappresaglie, tagliando gli alberi più belli della Val Rio del Lago e trascinandoli con pariglie di buoi in Val Raccolana. Una definizione dei confini fra la Carinzia ed il territorio veneto da parte di commissari imperiali e veneti pone fine alle contese nel 1756.

Anche le annose questioni fra i di Prampero e i Comuni di Chiusa e Raccolana



Malga Parte di Mezzo, Montasio; sullo sfondo il Monte Canin. Cartolina degli anni Trenta del Novecento.

Sotto: Malga Parte di Mezzo nel 2004

sembrano risolte con la convenzione del 6 agosto 1727, caldeggiata dall'abate commendatario Daniele Delfino, che diverrà patriarca d'Aquileia: ... i nob. signori co. Consorti di Prampero, per loro et eredi simul et in solidum ceder debbano in enfiteusi a detti Comuni e Particolari per loro et Eredi simul et in solidum le tre Casere di detto Monte, cioè una chiamata la Furlana in Somp il Pecol, la seconda Casera di Mezzo e la terza del Larise, perchè all'incontro essi Comuni, e Particolari premessi s'obbligano, e promettono di pa-

gar perpetuamente d'anno in anno d'affitto enfiteutico come sopra a detti signori Co. Consorti a S. Michiel di cadaun anno D. 180 da Lire 6,4 l'uno e non altro, potendo però essi Sig. Co., e Successori loro mandar anco in detto Monte ogni anno Animali Bovini n. 12 senza latte, e







Malga Pecòl nel 2004

☞ *senza il debito di alcuna corresponsione.*

Questo importante atto viene praticamente ratificato il 9 dicembre dello stesso anno: i di Prampero cedono in affitto perpetuo ai Comuni di Chiusa e Raccolana le tre casere del Montasio per il canone enfiteutico annuo di 180 ducati. Inoltre i di Prampero vantano il diritto di mandare all'alpeggio, a titolo gratuito, 12 mucche senza latte o 4 cavalli; in caso di rinuncia a questo diritto, comunicata almeno due mesi prima dell'inizio della monticazione, i due Comuni sono tenuti a corrispondere ai conti di Prampero *formaggio raffinato 100 pezze alla Madonna di Settembre.*

In seguito anche le due convenzioni appena citate diventano oggetto di contestazione. Nel 1795 i conti chiedono il loro annullamento, ma con una sentenza del 1804 tale richiesta viene respinta. Poichè il giudizio non è definitivo, nel 1818 si giunge ad un nuovo accordo e si ratifi-

ca il contratto di enfiteusi del 6 agosto 1727.

Nel 1865 una nuova lite viene intentata nei confronti dei due Comuni che, con un atto di transazione del 1869, si impegnano ad affrancare ogni diritto spettante ai di Prampero. Ma tale atto non porta ad alcun esito e i due Comuni continuano a versare ai conti l'affitto annuo di it. lire 500 e 50 libbre di formaggio. Solo nel 1931 l'ultrasecolare contesa ha termine: il Comune di Chiusaforte (fuso nel 1928 con quello di Raccolana) entra in possesso dell'intero Montasio con poche migliaia di lire d'affrancazione.

### **Il Comune di Chiusaforte vende le malghe**

La prima guerra mondiale determina una grave situazione finanziaria per i Comuni di Chiusaforte e Raccolana: per tentare di ridurre gli ingenti debiti, nel 1919 indicano un'asta pubblica per la vendita di alberi danneggiati dalla guerra sull'altopiano

del Montasio, definito dagli stessi di promiscua proprietà dei due Comuni. Senonchè la cooperativa incaricata di eseguire il lavoro non si dimostra all'altezza del compito; inoltre il prezzo del legname subisce un vistoso tracollo, per cui disgraziatamente i due Comuni subiscono una perdita di 40 mila lire. Nel 1932 i conti in rosso per il Comune di Chiusaforte, al quale è annesso quello di Raccolana, ammontano a circa un milione e 300 mila lire e la richiesta di concessione di un mutuo alla Cassa Depositi e Prestiti non viene accolta.

Unico rimedio resta la vendita delle proprietà del Montasio, stimate in due milioni e 200 mila lire. Un centinaio di capifamiglia, in rappresentanza di tutte le frazioni, il 14 marzo 1935 approva all'unanimità tale proposta. Compare ora sulla scena il Consorzio friulano Tenutari Stazioni taurine di Udine, che già dal 1934 ha iniziato trattative per l'acquisto di una malga in Carnia. Il Consorzio viene consigliato di rilevare le malghe Pecol e Parte di Mezzo e, nel 1936, avanza al Comune di Chiusaforte una richiesta in tal senso. Il podestà Luigi Martina prende contatti col prefetto Testa e gli manifesta l'intenzione di sanare in parte il bilancio comunale prima reperendo fondi con il taglio di legname sul Montasio e poi, semmai, con la vendita delle due malghe per un prezzo equo, non inferiore alle 350 mila lire. Il prefetto Testa, compaesano del dott. Muratori, ispettore zootecnico della Cattedra ambulante di Agricoltura e consigliere del Consorzio, per tutta risposta nomina un commissario prefettizio

ad acta, che ha il solo compito amministrativo di procedere alla vendita delle due malghe e del bosco del Montasio al Consorzio stesso. In prefettura, al momento della stipula del contratto di compravendita viene aggiunta alle due anche la malga Larice e, un mese più tardi, viene venduta perfino la malga Barboz, il tutto al prezzo di 513 mila lire.

A nulla valgono le vibrato rimozioni del podestà e delle altre autorità chiusane: il commissario è stato nominato espressamente per questo dal prefetto, e solo egli deve trattare col Consorzio, non il Comune.

“La principale responsabilità della mancata sistemazione finanziaria del Comune la si deve esclusivamente al prefetto Testa per non aver appoggiato la

domanda di mutuo da me diretta al Capo del Governo e per aver trattato la vendita al Consorzio in prefettura senza la mia presenza” scriverà amaramente nel 1946 il podestà Martina, che il 13 novembre 1936 lascia l’incarico, essendo dimissionario per motivi di salute, come gli viene suggerito dall’alto. Nel frattempo il questore di Udine, su incarico del prefetto, conduce un’inchiesta sul comportamento del podestà, ritenuto responsabile di sobillare la popolazione e quindi passibile di arresto. Il rapporto del maggiore dei Carabinieri, incaricato di svolgere le indagini, scagiona il podestà, che il prefetto Testa ha appena minacciato di mandare al confino.

La questione torna in consiglio comunale oltre un decennio

dopo, e precisamente il 25 aprile 1947: si decide di chiedere al Tribunale di Udine l’annullamento del contratto di compravendita del 1° ottobre 1936 per vizio di consenso e la rescissione dello stesso per lesione enorme (vendita da parte del Comune, a firma del commissario prefettizio di allora, rag. Gambardella Nicola, di un complesso di malghe detto “del Montasio” a un prezzo ritenuto irrisorio).

Il tribunale, in data 20 ottobre 1952, respinge la domanda di nullità del contratto presentata dal Comune di Chiusaforte, come pure dichiara inammissibile la domanda di rescissione dello stesso per sopravvenuta prescrizione. Con questa sentenza viene confermato proprietario delle malghe e dei boschi del Montasio il Consorzio friulano Tenuari Stazioni taurine, che ancor oggi ne detiene il possesso e la gestione. Va detto che il Consorzio, successivamente alla citata sentenza, offre al Comune di Chiusaforte l’intero comprensorio del Montasio ad un prezzo pari a quello d’acquisto, rivalutato, ma il Comune è costretto a rinunciare per carenze finanziarie.

### L'alpeggio

L’altopiano del Montasio da secoli è oggetto di pascolamento, favorito dalla morfologia e dall’esposizione del terreno, nonché dalla ricchezza di specie floristiche che rendono assai appetitoso il foraggio. L’eccezionale qualità dell’erba non passa inosservata agli Austriaci durante la prima guerra mondiale. Infatti si legge nel Libro storico parrocchiale di Chiusaforte: “Nel luglio del



Le malghe del Montasio viste dal Monte Canin (luglio 2003): su di esse domina il Jôf (m 2.753); a sin. Pecòl, al centro Parte di Mezzo, a destra Larice

1918 venne qui una commissione speciale di Klagenfurt allo scopo di visitare le nostre malghe ed eventualmente per monticare armenti della Carintia. Un ispettore specialista in genere di pastorizia si recava sulle malghe e ritornava con un fascio d'erbe diverse che egli stesso raccolse: e disse che quelle erbe erano di qualità eccezionale, non si trovavano sulle malghe austriache e che perciò aveva deciso di rinunciare all'idea della monticazione per raccoglie-

re le sementi di quelle erbe. Egli osservò però che difficilmente sarebbero riuscite a vegetare quelle sementi sulle malghe austriache perchè la natura ha i suoi capricci.

Ad ogni modo si diede ordine di non sfalciare l'erba: ma la popolazione del canale di Raccollana, infischandosi degli ordini militari, si recava in numero di trenta persone, tra uomini e donne, nel mese di agosto a sfalciare; ma, venuto a conoscen-

za di ciò, il comando mandava i gendarmi sopraluogo ad arrestare quella comitiva. Eseguito l'ordine li trassero a Moggio ove poi vennero rilasciati in libertà previo pagamento di una multa. Negli ultimi giorni di agosto venne raccolta la semente delle erbe del Montasio per opera del militare e spedita in Austria".

Nei secoli addietro probabilmente il bestiame condotto all'alpeggio nelle malghe del Montasio era costituito prevalentemente da

## Trops di pioris

Un documento risalente agli ultimi anni del XVI secolo (Archivio di Prampero) annota dettagliatamente la presenza di ben 4.794 pecore nella sola casera Pecol, allora chiamata Furlana perché la conduceva in affitto il pastore *Furlanus*:

1585, adi 3 agosto.

Dismontarono le Piegore state sulla Casera Furlana nominata la prima, et furno li sottoscritti Antonio et Leonardo Bassi di Arzine, con doi pastori,			
Piegore	n.	640	
Battista Tramontin de San Zorzi, con tre pastori,			
Piegore	n.	587	
Ser Josepho Casini da Zoppola, con doi pastori,			
Piegore	n.	540	
Bastian di Lenarduzzo de Domanins, con un pastor,			
Piegore	n.	288	
Il Ben de Malata di Santo Avocado, con tre pastori,			
Piegore	n.	842	
Jacomo de Thadio, et Antonio del Not de Arzin, con doi pastori, Piegore			
	n.	616	
Burtulusso Guerra, et Compagni, con doi pastori,			
Piegore	n.	540	
Jacomo Colusso, et Compagno, con doi pastori,			
Piegore	n.	741	
<hr/>			
L. 30 per cento	n.	4.794	

## I conti tornano

Un documento conservato nell'Archivio di Prampero riporta il bilancio relativo alla monticazione della casera Furlana nel 1603. E' interessante notare come l'alpeggio, nonostante i conti parziali non sempre tornino, faccia registrare un utile pari a quasi metà delle entrate.

Montas 1603.

La prima parte del Monte di Montas, chiamata la Casera Furlana, che è tutta nostra comprese le porzioni del sig. Giosepe, et del sig. Battista che si è stata ultimamente cessa dalli Ill.mi Thomaso e Ludovico Pramperi come appare per Instrumento de 22 maggio 1603 per mano di Hieronimo Fistulario nod. d'Udine. Deve dare per la spesa di pastori N. 17 dal di 10 giugno sino alli 9 d'agosto

Mejo St. 40, il quale però era molto tristo a L. 8, et con la conduttura in ragione di L. 2 il Staro.	L.	400
Item per sale L. 13 con la conduttura	L.	92,06
Item per le spese del Mussaro fatte alla Chiusa	L.	28,09
Item spese del Ponte	L.	8
Item per nolo della Caldara con la conduttura dalla Chiusa alla Montagna	L.	8,12
Item per spese nel Pecollo, et Casera	L.	44
Item lib 2 d'Arriano, et 4 d'Oglio	L.	5,08
Item per il salario di pastori n. 17, a L. 18 per pastore	L.	306
Item per donati a pastori per aver menato in Montagna		
Peccore di più dell'ordinario	L.	20
	L.	912,05

E contra

1603

Montagna all'incontro, deve avere per piegore state sopra di essa n. 4670 a L. 7 per una	L.	1.634,05
Item deve avere per Formaggio lib. 80 al peso di Canale che fanno al nostro lib. 88 a sol 12 a libra	L.	52,16
Item per due Ricote che danno di regalìa insieme col Formaggio di peso lib. 18 sol 8 la libra	L.	7,14
Item per Animali grossi avuti in Montagna dal Mudaro n. 40 a L. 4,15 il paro secondo l'accordo	L.	95
	L.	1.789,05
	L.	912,05
Resta di netto della Montagna	L.	877,00



pecore, come sembrano provare documenti dell'Archivio di Prampero, uno dei quali è riportato nel presente scritto.

Poiché l'allevamento della pecora qui cessa quasi completamente già alla fine del secolo XIX, come attestano i censimenti del 1881 e del 1908, i capi monticati nelle nostre malghe negli ultimi 100 anni sono bovini, in particolare vacche da latte. Scrive Giovanni Marinelli nella *Guida del Canal del Ferro* del 1894: "Le casere proprie del Montasio contengono oltre a 700 capi di bestiame, per lo più vacche e in modo che Pecol ne comprende 225, Parte di Mezzo 270, Larice 176 e Barboz 55".

I capitolati d'appalto per l'affittanza delle malghe del Montasio, predisposti dai Comuni di Chiusaforte e Raccolana, già agli inizi del 1900 indicano con estrema precisione il carico di animali per ciascuna malga: le pecore e le capre sono escluse.

Finché sono di proprietà comunale queste malghe, a differenza delle altre del Canal del Ferro o di quelle della Carnia, vengono utilizzate in modo particolare: ciascuna di esse è suddivisa in lotti e per ogni lotto è stabilito il numero dei bovini da monticare. Inoltre ogni lotto ha un esercizio autonomo, ha appositi locali per il ricovero degli animali e degli uomini, nonché per la lavorazione del latte. I fabbricati dei diversi lotti di ciascuna malga sono collocati gli uni vicini agli altri, nella stessa località. In ogni malga i pascoli sono comuni a tutti i diversi lotti che la compongono. E' da rilevare che i lotti delle singole malghe vengono

assegnati quasi sempre ad uno o a due malghesi soltanto, per cui viene facilitata la gestione della malga stessa.

Nella malga Parte di Mezzo ancor oggi si può osservare la struttura della vecchia casera: alle due estremità dell'edificio erano ubicati i locali adibiti a caseificio, mentre la parte centrale serviva per il ricovero degli animali. Questo permetteva ai malghesi di lavorare il latte ognuno per conto proprio, pur essendo conduttori nella stessa malga.

Secondo i citati capitolati, le malghe Pecol e Larice sono suddivise in 5 lotti, la malga Parte di mezzo in 6 lotti; per ciascun lotto sono ammessi 45 bovini.

E' vietata la monticazione di cavalli, pecore o capre, mentre è permesso l'allevamento di due-quattro maiali per lotto, purché chiusi in recinti isolati, e di un toro ogni cento vacche. I capitolati dettano regole sulle modalità d'asta per l'aggiudicazione delle malghe, sugli oneri dei conduttori, sulle norme di monticazione, sul godimento dei pascoli, sulla conservazione e manutenzione dei fabbricati, dei pozzi, cisterne e acquedotti, della viabilità; indicano prescrizioni igieniche e sanzioni penali. Sono interessanti gli articoli relativi alle miglorie a carico degli affittuari (concimazione, irrigazione, spietramenti, ripuliture delle zone invase dai cespugli e dalla flora ammoniacale, ricostruzione della cotica erbosa, miglioramento della flora), quelli che stabiliscono i rapporti fra i conduttori e i proprietari degli animali, quello che obbliga i malghesi a ricevere al pascolo tutti i bovini i cui proprietari ri-

siedono nei Comuni di Chiusaforte e Raccolana. Infine è curiosa l'imposizione ai conduttori delle malghe di retribuire il Pievano di Chiusaforte - Raccolana per la benedizione delle mandrie con centesimi sei (negli anni 1910-18), o centesimi venti (anni 1923-25), o centesimi cinquanta (anni 1927-35) per ogni capo di bestiame monticato; il pagamento deve avvenire entro la prima metà di ottobre.

### La situazione attuale

La particolare forma di gestione delle malghe precedentemente descritta viene abbandonata allorché le malghe sono acquistate dal Consorzio (ora Associazione) friulano Tenutari Stazioni taurine.

Attualmente, essendo, distrutta la casera Barboz ed essendo il relativo pascolo in via di rimboschimento, restano utilizzabili soltanto le malghe Pecol, Parte di Mezzo e Larice. Anche se la ricettività complessiva è di circa 750 capi di bestiame a pieno carico, attualmente vi monticano oltre cento mucche da latte e duecento manze provenienti dalla pianura friulana, tutto bestiame rigorosamente selezionato appartenente alle razze Pezzata rossa friulana, Bruna e Frisona italiana; non ci sono soggetti maschi.

L'alpeggio, che solitamente va dal 15 giugno al 15 settembre, è preceduto da un periodo di prealpeggio da metà maggio a metà giugno nel territorio di Trasaghis. Mentre gli animali più giovani fanno capo alla casera Parte di Mezzo, quelli da latte trovano ospitalità nello stallone della

casera Pecol, la quale nell'ultimo ventennio è stata oggetto di notevoli trasformazioni, iniziate nel 1981 con la realizzazione della nuova latteria.

Al giorno d'oggi si può affermare che lo scomparto della casera Pecol contribuisce in maniera determinante a fare delle malghe del Montasio uno dei più efficienti e moderni complessi per l'alpeggio del bestiame nella nostra regione. Infatti è dotato di un impianto di mungitura funzionale e idoneo anche dal punto di vista igienico-sanitario, di un nuovo caseificio, di locali per il personale forniti di relativi servizi e di luce elettrica generata da un gruppo elettrogeno, di uno stallone trasformato in alloggio e spaccio (Bar bianco) di prodotti caseari (latte, ricotta, yogurth, formaggio Montasio), di una sala di ristoro, di un fabbricato di rappresentanza con sala riunioni, camere e servizi che viene utilizzato per convegni o per attività didattiche (vi partecipano studenti dell'Istituto Tecnico Agrario di Cividale e di Spilimbergo). Qui la possibilità di trasformare l'impresa zootecnica in impresa agro-turistica può significare una svolta nell'attività economica delle nostre montagne e, nel caso particolare, può essere un valido incentivo al rilancio ed allo sviluppo del comprensorio di Sella Nevea con

il Montasio ed il Canin, sfruttandone le potenzialità naturali nel pieno rispetto dell'ambiente.

### Il formaggio Montasio

Nel 1894 Giovanni Marinelli, nella citata *Guida*, argomentando sulla situazione delle malghe del Canal del Ferro, scrive: "I casari sono semplici empirici senza istruzione veruna; il termometro, il galattometro ecc. sono loro del tutto sconosciuti: a loro bastano le dita o la lingua.

Nessuna conoscenza di veterinaria, nessun concetto direttivo d'irrigazione o di concimazione del prato.

Pensando a tutto ciò, fa meraviglia una cosa soltanto ed è che ancora tali malghe producono buoni burri e taluna fra esse, ad esempio, quelle celebrate del Montasio, ottimi formaggi, che appunto vanno sotto il nome di montasio".

Le affermazioni che riguardano i casari contrastano con quanto è stato qui asserito sulla gestione regolamentata delle malghe del Montasio, a quel tempo soggette a diversi controlli durante la stagione dell'alpeggio.

E' indubbio, invece, che il formaggio Montasio sia assai pregiato e ciò grazie alla qualità dei pascoli,

che sono profumatissimi: per questo il formaggio prodotto nelle malghe durante la stagione estiva è eccezionale, molto più buono e saporito rispetto a quello prodotto nei villaggi nelle altre stagioni. Ottenuto con un sistema di lavorazione artigianale è un formaggio semicotto, che richiede una coagulazione previo riscaldamento a 34° - 36° C e poi una cottura a 46° - 54° C. E' semigrasso o grasso per tre quarti, si presenta in piccole forme del peso variante da 7 a 10 kg, dell'altezza di cm 7 - 9 e del diametro di 35 - 40 cm. Solitamente un quintale di latte dà circa 7 kg di formaggio, 3 kg di burro e 2 kg di ricotta. Non è raro il caso in cui il malghese, dal momento che deve pagare unicamente con formaggio sia il proprietario degli animali che quello della malga, cerchi di ricavare per sé il massimo quantitativo di burro, a scapito naturalmente della qualità del formaggio, che rimane proporzionalmente più magro. Per la stessa ragione il quantitativo di ricotta ricavato è di solito inferiore alla regola, perchè il malghese preferisce lasciarne una certa quantità nel formaggio stesso.

Il nome del formaggio Montasio compare verso la fine del Set-



## Sapore piccante e gradevole

Queste sono le caratteristiche del formaggio Montasio riportate nel citato D.P.R. 10.03.1986:

**Montasio:** formaggio grasso a pasta dura, cotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca. E' salato, secco, oppure in salamoia leggera con completamento a secco. Viene usato da tavola, quando la stagionatura ha raggiunto i due mesi e non superato i cinque, o da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno i 12 mesi.

**Maturo, presenta le seguenti caratteristiche:**

*Forma:* cilindrica, a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse;

*Peso medio di una forma:* da 5 a 9 kg con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

*Dimensioni:* altezza cm 6-10; diametro cm 30-40 con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

*Crosta:* liscia, regolare, elastica;

*Pasta:* per il formaggio da tavola, compatta, con leggera occhiatura, di colore naturale, leggermente paglierino; per il formaggio da grattugia, friabile, di colore paglierino, con pochi e piccolissimi occhi;

*Aroma:* caratteristico;

*Sapore:* piccante e gradevole;

*Grasso sulla sostanza secca:* minimo 40%.

tecento in un prezzario di San Daniele del Friuli: il suo costo risulta superiore a quello di altri tipi di formaggio locale.

Si deve giungere al 30 ottobre 1955 perché venga riconosciuta ufficialmente la denominazione di formaggio Montasio con il D.P.R. n. 1268; il territorio di produzione del formaggio però non è più limitato a quello delle nostre malghe, ma è esteso praticamente dal Piave all'Isonzo. Nel 1986, con D.P.R. 10.3.1986, il formaggio Montasio ha il riconoscimento DOC.: l'area di produzione comprende l'intero Friuli-Venezia Giulia (province di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste) e alcuni territori del Veneto orientale (province di Belluno e Treviso e parte delle province di Venezia e Padova). La nostra legislazio-

ne precisa che i formaggi tipici con Denominazione di Origine Controllata (DOC) devono essere prodotti in zone geograficamente limitate, osservando usi leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivino prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione. Poiché la qualità e le caratteristiche peculiari del formaggio Montasio dipendono effettivamente dall'ambiente di produzione, non gli è stato difficile ottenere anche il riconoscimento DOP (Denominazione di Origine Protetta) da parte della Comunità Europea (Reg. CEE n. 1107 del 12.06.1996).

L'apposito Consorzio di Tutela del formaggio Montasio ha il compito di controllarne la qualità.



## Bibliografia

ARCHIVIO DI PRAMPERO, Piazza Duomo n. 4, Udine.

ARCHIVIO PARROCCHIALE, Chiusaforte. ASSOCIAZIONE FRIULANA TENUTARI STAZIONI TAURINE, *70 anni al servizio del patrimonio Agricolo-Zootecnico del Friuli-Venezia Giulia*, Udine, 2001.

COMUNI DI CHIUSAFORTE E RACCOLANA, Capitolato per la riaffittanza delle malghe del Montasio (anni 1910-1918, 1922, 1923-1925, 1927-1935), archivio A. Danelutto, Chiusaforte.

SALVINO BRAIDOT, *Il Montasio friulano*, Doretti, Udine, 1972.

VINICIO DEPOLLO, GIANCARLO GUALANDRA, ENRICO MARCHETTANO, *Lassù sui monti*, Graphik Studio, Udine, 1980.

GIACOMO DI PRAMPERO, *Vita militare e politica dei Signori di Gemona Conti di Prampero*, Arti grafiche friulane, Udine, 1933.

ROMANITA DIVO, *La Val Raccolana: studio di geografia antropica*, Tesi di laurea inedita, Trieste, a.a. 1953-54.

VLADIMIRO DOUGAN, ANTONIO MARUSSI, *Guida del gruppo del Montasio*, Trieste, 1932.

GIAN FRANCO DREOSSI, MAURO PASCOLINI, *Malghe e casere della montagna friulana*, CO.EL., 1995.

REINHARDT HÄRTEL, *Die älteren Urkunden des Klosters Moggio*, Wien, 1983.

GIOVANNI MARINELLI, *Guida del Canal del Ferro*, S.A.F., Udine 1894.

DARIO MARINI, MARIO GALLI, *Alpi Giulie Occidentali*, Società Alpina delle Giulie, Trieste, 1974.

LUIGI MARTINA, *Memoriale*, inedito, Chiusaforte 1946.

GIOVANNI ANDREA RONCHI, *Il Montasio attraverso i secoli e le pergamene*, S.A.F., Udine, 1884.



= *R. Lotti & Co.*  
*di R. Lotti & A. De Nobili*  
= *Filiale di Latisana*  
*Sede Centrale Codroipo*



*Magazzini all'ingrosso*  
*Alimentari - Vini - Liquori*  
*Pastificio Moderno* ===

Claudio VIOLINO

# Chel Benedet di om tal ort

**N**us disin che, vie pes Americis, al è un siôr, che al à non Benedet e che al à fat l'ort. Al è un sioronon che al vîf intun palaçon blanc cun tante servitût, e no i costarès nuie di mandâ la massarie a comprâ la verdure sul marcjât. Al contrari, al mande la femine a plantâ cocins, blede, pevarons e a samenâ cesarons, fasûi e lidricut. Cun di plui al è un ort *organic*, chel che nô o disaressin "biologicjic". Chel siôr, che al à ancje cualchi responsabilità politiche, al vûl, cussì, dâ un esempi, fâ viodi ai siei concitadins che, cun pocje spese e pocje fature, si pues meti, te raine e tal plat, alc di fresc, di vitaminic, di san e di bon. E che chel fregul

di moviment che si fâs a sforçjâ, sticâ, sapâ, raventâ, raclâ, sarî al fâs nome che ben a la salût, cence contâ la sodisfazion che si à tal racuei o, come che a disin in Cjargne, tal "zumâ".

In Friûl no vin dibisugne che nissun siôr si meti a dânus l'esempli, che o vin une tradizione di ort che e je viere come i furlans; insome nol covente che il nestri president Tondo e la sô femine si fasin viodi sul TG 3 che a cjapin su vuainis, o a raclin i famôs fasûi cjargnei, o a plantin chês cartufulis che nome in Cjargne a vignivin cussì buinis. Culî di nô o savîn che il cocin a pene



# Jugn



Il cil l'è biel. Tal ciâmp, Ghite, in pidûi.  
'invidiator dal racli i siei fasûi!

Dal *Strolic furlan pal 1952*, disen di Marcelin Tomadin

✎ cjàpât sù al è bon, ma se lu las-  
sìn par chê dì dopo al è za man-  
cul bon; imaginaiti di ce che al  
pues savê chel coçût che al rive  
sepi Diu di dontri, e trop che al  
è stât su pai camions e ator pai  
marcjâts. E o savìn ancje che la  
verdure a pene “zumade” e je  
chê che e à plui vitaminis, insie-  
me cun chei che vuê si clamìn  
“antiossidants”; insome, se no  
son dutis balis chês che a contin,  
al pues sei un mût par prevignî  
cualchi fastidi di salût.  
Dutis bielis robis, ma come  
economist agrari o scuen ben  
domandâmi: “ise une economie  
daûr dai orts familiârs?”. Cumò jo  
no stoi a cincuantâ daûr di chei  
che a disìn “cuant che al è lât e  
vignût, cun dut ce che al coste  
l'ort di samencis e di timp, al  
conven cjoli la verdure al super-  
market”. Se cualchidun al è tant  
ufiel di no capî che a son doi  
prodots diferents, alore lassìnlu  
te sô reson. Ducj chei che a àn  
un fregul di cjâf (di “blave sul  
cjust” a disìn a Cividât) a san  
che di une bande tu âs il plasê

di mangjâ e la salût, di chê altre  
une robe che, se e va ben, e je  
lamie, se e va mâl e sa di gome o  
di lisp, cence contâ che e je ple-  
ne di velens, simpri tai limits di  
leç, che ben si intint, ma simpri  
velens a son.

Une economie tai orts familiârs  
e je, e scuen sei. No savìn trope  
superficie che a cjapin in Friûl,  
ma in France a àn calcolât che  
i *jardins familiaux* a àn une  
superficie plui grande di chê dai  
orts “professionâi”: sicome che a  
son, par definizion, une culture  
intensive, si imaginaiso trops  
miârs di cuintâi che a saltin fûr  
di chei sflics di tiere? E di robe  
buine, o conti jo! E ce tant spa-  
ragn che al è pes fameis.

I politics e i aministradôrs, cumò  
o scuen metimi ancje jo in cheste  
valadrive, a àn simpri pôc bacilât  
daûr di cheste economie, che pûr  
e je “sane” par definizion. Nome  
il comun di Porcie, che si savedi,  
al à fat fâ, tancj agns indaûr, un  
studî su la orticulture familiâr tal  
so territori.

Al è ancje di dî che al è dificil

cjàtâ il cantin par intervignî in  
cheste ativitât, e nissun plan di  
svilup rurâl al tignarà mai cont  
dal vuestri ortut: o varessis plui  
complicazions burocratichis che  
bârs di indivie.

Ce che si pues fâ al è di “sensi-  
bilizâ” la int a no molâ i strops.  
Ancje in Friûl, e lu disìn cuntun  
pêl di marum, in cheste civiltât  
urbanistiche de vilute cul mûr  
di ciment, e magari la cise di  
*Prunus laurocerasus* (buine pai  
cimitieris) dulintor, se si cuche  
di là dal mûr o de filiade, si viôt  
masse dispès il *lawn*, ven a stâi  
il prât inglês, che al cjape un  
bocon di tiere che si podarès  
mantignî une vacje, e l'ort nol  
è. Masse fature par tignîlu, e  
ancje avonde competencis che  
a strachin il çurviel, o zonti jo:  
plui facil montâ a cavalot di un  
argagn che al busine plui di un  
*tornado*, almancul une volte par  
setemane, par masenâ la jerbe  
e distruzi la pàs di chei dongje.  
E bagnâ! Il *lawn* al bêt plui dai  
pomodoros, garantît!

Plui facil molâ la aghe in auto-  
matic e lâ a cjalâ la television  
che no sarî cuatri strops di salate  
e cudumars. Po si va in super-  
market a cjoli robe che e sa di  
freschin.

Cu la television o vin tocjât ancje  
l'aspîet sociâl. Tal secul stât a  
jerin di mode, soledut in Gjerma-  
nie e France, i orts “operaris” su  
terens che a jerin dal paron de  
fabriche o di cualchi associazion  
catoliche. A tancj “benpensants”  
ur davin fastidi parcè che a jerin  
il disordin plui disordin: ogni  
operari-ortolan al veve il so stîl,  
ognun i siei grabatui e catans,  
tancj a cirivin di fâsi un scrusup  
di cjasute par meti i imprescj e



parâsi dal soreli, di sigûr cence un plan urbanistic e cun materiâi di ogni cumbine...

In France la teorie dai catolics e jere però clare: se l'operari al è tal ort, nol è te ostarie, e ancjemò mancûl cun brutis companiis come i sindacâts o, Diu nus vuardi, a supâ ideis soversivis li dai socialiscj. Figurînsi se ai parons no i smecave cheste filosofie.

Cumò no si corin pericui di chê fate, cumò l'ort al pues tignî lontane la int de television e des sôs mignagnulis che a puartin a une societât cence nuie tal cit. Baste viodi ce spiei che o vin.

A nô nus plâs il contat cu la tiere parcè che di li e salte fûr la salût dal om, e no dome chê fisiche.

Slargiant il discors: nus interesse une agriculture fate cu la tiere, chê di une famee che e pues vivi su la sô tiere, che e à avonde tiere par mantignî lis sôs bestiis. E je une filosofie, ma e je ancje ecologjie. Al vûl ancje di mantignî lis sôs lidris; pensait a ce tant brute che je la peraule furlane "dislidrisament".

Par jessi clârs: se un al tire sù centmil dindiats, ma al à dome doi cjamps, al fâs une ativitât economiche, sigûr che sî, ma no si pues di che al sei "agricultôr", baste pensâ a la etimologjie de peraule. Nol dopre il teritori, al fâs vignî dut di cuissà dulà, e la soie almancul des Americhis.

– Ben, – mi disarà cualchidun – cun ducj i fastidis che al varès di vê un assessôr, tu ti metis a fevelâ di salate e vuainis e a fâ filosofie, cumò. Pense a ducj i problemis che al à ogni compart, par esempi chel dal lat

e dal formadi ...–.

O pensi o pensi e, se o volês provocâmi, us buti là ancje jo une provocazion. Tal 1963 chel grant agronim e zootecnic che al è stât Guido Poggi al meteve une notute sot un articul dal numar 4 di *Terra friulana*, articul di Orlando Fioretti su *Problemi e attualità nel settore lattiero caseario del Friuli*. Ve la notute: *Non sono d'accordo sulla "elefantizzazione" dell'attività casearia in Friuli. Vada per la diminuzione del numero delle latterie, ma non illudiamoci sulle possibilità di vita dei grossi complessi. La nostra*

*struttura fondiaria e le produzioni, talvolta "polverizzate", creerebbero grosse sorprese.*

*Potremmo tornare alle lavorazioni familiari!*

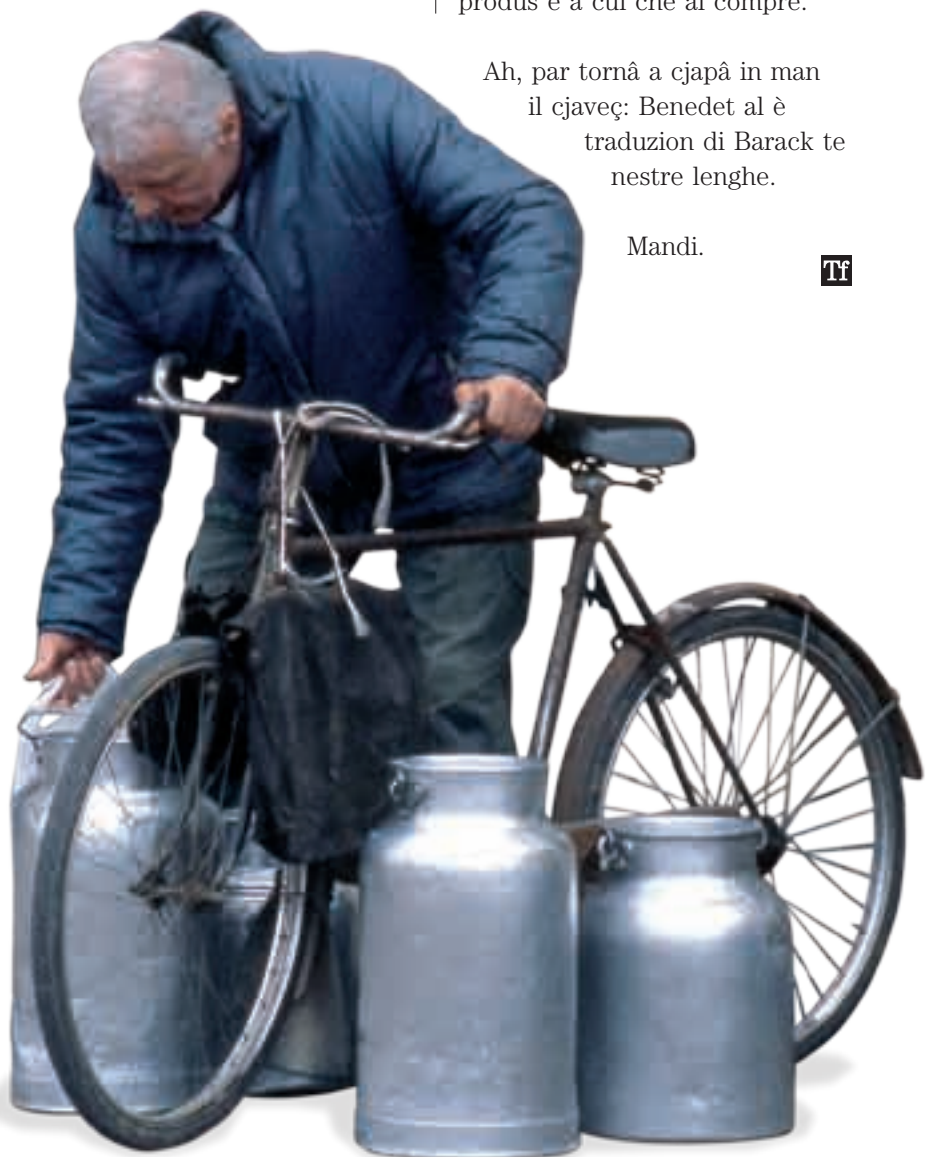
Profete! Sierâ lis latariis al à volût di sierâ lis stalis. La scuse e jere chê des "economiis di scjale", ma chestis, se a cuadrin pe industrie, no simpri a cuadrin pe agriculture. E o sin tornâts, magari cussì no, *alle lavorazioni familiari*, cuntun salt indaûr di un secul e passe...

Ma al è l'unic mût par tornâ a chê che cumò si clame "filiere curte" e che cualchi sodisfazion e pues ancjemò dâle, a cui che al prodûs e a cui che al compre.

Ah, par tornâ a cjapâ in man il cjaveç: Benedet al è traduzion di Barack te nestre lenghe.

Mandi.

**Tf**



*Corfezzione del Caffè*

**F.lli  
MATTIONI**

**GORIZIA** Via Bagni, 8 - Tel. N. 2-88  
*Filiale di Udine*  
Via Vittorio Veneto, 6 - Tel. N. 10-05

MAFFIOLI ZUCCHETTI

The illustration shows a young child with curly hair, wearing a blue patterned dress and checkered shoes, sitting on a wooden stool. The child is holding a small coffee pot over a tray. To the right of the child is a rectangular tin of coffee with the brand name 'MATTIONI' visible. The background is a light, textured surface with a blue and white checkered floor pattern.

