

IL BARBACIAN

Rivista semestrale - Anno LV - n. 2 - Dicembre 2018
Aut. Trib. di PN - N. 37 del 15.7.1964



Spediz. in A.P. 70%
- D.C.I. Pordenone
- Tassa pagata Taxe
perçue Economy/C



PRO SPILIMBERGO
DAL 1948 PER LA CITTÀ



Buon Natale
e Felice
Anno Nuovo

PRO SPILIMBERGO



VINI AUTOCTONI FRIULANI

vini bianchi

SCIAGLÌN
CIVIDÌN
UCELÙT

vini rossi

PICULÌT - NERI
CJANÒRIE
FORGIARÌN
MOSCATO ROSA

grappe di monovitigno

UCELÙT
SCIAGLÌN
PICULÌT - NERI

AZIENDA AGRICOLA

EMILIO BULFON

VALERIANO - VIA ROMA, 4
PINZANO AL TAGLIAMENTO (PN)

TEL. 0432 950061

FAX 0432 950921

www.bulfon.it

e.mail: bulfon@bulfon.it



IL BARBACIAN

ANNO LV - n. 2 Dicembre 2018

Spediz. in A. P. - 70% DCI Pordenone

941 da la Patria dal Friùl
Semestràl spilimberghès
di storia, art, contis e cultura



Par Spilimberc
e lis nestrìs radis

Indice

La Redazione	3	<i>La Pro Loco "congelata" fino a febbraio</i>
Claudio Romanzin	5	<i>70 anni per Spilimbergo</i>
Mario Concina	7	<i>Mandi don Natale, benvenuto don Giorgio</i>
Miriam Bortuzzo	9	<i>Da Spilimbergo a Toronto e a Dublino</i>
Marinella Cimatoribus	13	<i>Donne allo specchio</i>
Walter Arzaretti	17	<i>Fulcherio di Spilimbergo</i>
Guido Corrado	19	<i>La mezzadria a Spilimbergo</i>
Giuseppe Ragogna	22	<i>Una tempesta di nocciole</i>
Michele Bernardon	24	<i>Mattmark</i>
Enos Costantini	25	<i>A Natale niente regali... a meno che non siano locali!</i>
Sandro Menegon	27	<i>Il baco da seta in Friuli nel Novecento</i>
Gianni Colledani	30	<i>Ezio Avoledo. Chel fantaçut discolç...</i>
Francesco Orlando	33	<i>Le Predichette per il Basso Popolo di don Angelo Petracco</i>
Vieri Dei Rossi	36	<i>Gli oratòri delle famiglie notabili di Clauzetto</i>
Antonio Crivellari	40	<i>Giulio Belluz. L'arte come mestiere e sentimento</i>
Danila Venuto	42	<i>Il pavimento che ha "spiccato il volo" a Venezia</i>
Ionela Corina Guta	43	<i>Un po' di Romania</i>
Dani Pagnucco	44	<i>Ezio Bortolussi rende onore alle sue origini friulane</i>
	46	<i>Asilo Marco Volpe, anni '30</i>
Delia Baselli	49	<i>Foghista in da la fornàs da Top</i>
	53	<i>UTE. Friuli cuore d'Europa</i>
Giulio Simoni	54	<i>Exploit degli scacchi</i>
Leonardo Zecchinon	56	<i>Storie di acqua e acquedotti</i>
Maria Sferrazza Pasqualis	61	<i>Le paure di Elina tra fiori d'incanto</i>
Francesco Destro	63	<i>Resistere costa. Antonio Chivilò (1880-1964)</i>
Gotart Mitri	69	<i>Ulisse e lis feris d'estât</i>
Anna Maria Cancian	70	<i>Nella braida della contessa</i>
Marino Lenarduzzi Blason	71	<i>C'era un tempo...</i>
Rosetta Facchin	74	<i>I geis dal nono Zepon</i>
	75	<i>Scuola elementare, anni '60</i>
Mario Concina	76	<i>Profughi!</i>
Mario Concina	78	<i>Dal Piave a Spilimbergo</i>
Guglielmo Zisa	80	<i>Cavalieri 2018</i>
Antonella Toffolo	81	<i>La Fondazione Carlo Di Giulian</i>
	82	<i>Camera e i Carabinieri</i>
Luciano Avon	83	<i>La magia dell'infanzia</i>
Pier Carlo Begotti	85	<i>Salvia e rosmarino</i>
Alessandro Serena	86	<i>Chiese Aperte 2019</i>
Giulia Concina	87	<i>La bellezza di ottobre (a Gaio)</i>
Gianni Colomberotto	88	<i>35 anni di vita per la vita</i>
	89	<i>Ida Toneatti</i>
Manlio De Stefano	90	<i>Vitaliano Pesante</i>
Gotart Mitri	91	<i>Otto D'Angelo, pinel 'nemorât dal Friùl</i>
Stefano Zozzolto	92	<i>Buenos Aires</i>
Gianni Colledani	96	<i>Ambaradan</i>

Bed & Breakfast

Camere con prima colazione



Spirito d'America

Sogno d'Asia

Vento d'Africa

tre camere raffinate ed esclusive
ricche di atmosfere geografiche

TV color
Aria condizionata
Minibar gratuito
Bagno privato



LA MACIA HOUSE

Corso Roma 84
Spilimbergo (Pn)
Info 338 7625868

www.lamaciahouse.it



IL BARBACIAN

ANNO LV - n. 2 Dicembre 2018

Periodico edito dalla "Pro Spilimbergo"
Associazione Turistico Culturale
aderente ad ARCOMETA
Consorzio Turistico
delle Pro Loco dello Spilimberghese,
all'Associazione Regionale fra le Pro Loco
del Friuli Venezia Giulia e all'UNPLI

Redazione - Amministrazione:

Pro Spilimbergo
piazza Duomo - 33097 Spilimbergo (Pn)
tel. e fax 0427 2274
www.prospilimbergo.org
e-mail: info@prospilimbergo.org

Registrato alla Cancelleria del Tribunale
di Pordenone con n. 36 in data 15/7/1964

Direttore Responsabile:

Gianni Colledani

Redazione:

Delia Baselli, Gianni Cesare Borghesan, Daniele Bisaro,
Marinella Cimatoribus, Bruno Colledani, Gianni Colledani,
Giulia Concina, Pietro Gerometta, Fulvio Graziussi, Federico
Lovison, Claudio Romanzin, Andrea Spagnol, Danila Venuto,

Commissario Pro Spilimbergo:

Marco Bendoni

Segretaria:

Donatella Cesare

Quota sociale € 10,00

Abbonamenti: Italia € 12,00 Estero € 15,00

Modalità di pagamento:

Conto corrente postale 12180592
intestato a Pro Spilimbergo

Bonifico Bancario intestato a

Pro Spilimbergo presso Friulovest Banca -
filiale di Spilimbergo

IBAN: IT22 L088 0565 0300 1300 0003 776

Per bonifici dall'estero

Codice BIC/SWIFT: ICRAITRRMDO

In copertina:

"Aununnale" (fotografia di Nicola Borrelli)

Consulenza fiscale:

Studio dott. Alberto Grassetti / Spilimbergo

Grafica e stampa:

Menini / Spilimbergo

Il Barbacian si riserva di pubblicare gli articoli che giungono
alla redazione. Non si accettano pezzi privi di firma dell'autore
o superiori a 15.000 battute. I materiali inviati non vengono
restituiti.

Nel numero precedente l'articolo "2 Campanili, 40 anni" è
stato attribuito erroneamente a Federico Webber; in realtà
è di Astrid Bebbber. Ci scusiamo con l'autrice e con i lettori.

La Pro Loco “congelata” fino a febbraio

Cari lettori, questo spazio, solitamente riservato al presidente della Pro Spilimbergo, editore del *Barbacian*, lo trovate ora occupato dalla redazione della rivista. Rassicuriamo subito: non si tratta di un colpo di stato, ma di una necessità ineludibile.

Il fatto è che lo scorso mese di novembre l'associazione è andata al rinnovo delle cariche, come da naturale scadenza. Convocata l'assemblea generale dei soci, un commosso presidente uscente, Marco Bendoni, ha presentato la sua relazione, a conclusione del quadriennio 2014-2018, ma più in generale di tutto il periodo 2006-2018, corrispondente ai tre mandati consecutivi caratterizzati dalla sua direzione. Un lungo applauso ha dimostrato non solo l'apprezzamento per il lavoro svolto, ma anche l'affetto per la sua persona. Positiva anche la presenza dei soci, insolitamente numerosi, almeno per le tendenze degli ultimi anni: tra presenze fisiche e deleghe erano presenti una ottantina di votanti.

Ma l'inghippo si è presentato alla fine, quando è stato il momento di procedere all'elezione del nuovo consiglio direttivo. Giunti al punto, nessuno dei presenti aventi diritto se l'è sentita di raccogliere il testimone. Un impegno percepito evidentemente come eccessivamente gravoso, vuoi per la mole di attività gestite, vuoi per le responsabilità.

La conclusione? Azzerati gli organismi direttivi (presidente e consiglio), a norma di statuto Marco Bendoni è stato nominato ipso facto commissario straordinario della Pro Loco. Tutto come prima, dunque? Niente af-



Foto Damiano De Michiel.

fatto, perché i poteri del commissario sono diversi da quelli del presidente: devono limitarsi all'ordinaria amministrazione e allo svolgimento delle incombenze indispensabili (tra cui il bilancio, la redazione delle domande di contributo ecc.). Il risultato è dunque un'associazione che per i prossimi tempi dovrà procedere col freno a mano tirato.

L'assemblea, comunque, si è presa tempo fino a febbraio per trovare una soluzione (cioè trovare persone disposte a prendere in mano il timone della Pro), in modo da ripristinare la piena funzionalità di quella che è la più grande associazione della città.

Peraltro, poco prima, nell'ottobre 2018, la Pro Spilimbergo ha celebrato i 70 anni di vita (argomento che approfondiamo nelle prossime pagine), con

una grande festa che ha visto la partecipazione anche del presidente nazionale delle Pro Loco Antonino La Spina, del presidente regionale Valter Pezzarini, del sindaco Enrico Sarcinelli e degli altri amministratori comunali, del consigliere regionale Franco Iacop, ma soprattutto di numerosi esponenti del volontariato locale e delle Pro Loco regionali. Segnale evidente dell'importanza che viene riconosciuta alla “nostra” Pro Loco. E sottolineiamo questo concetto non per una vuota vanità, ma per sottolineare quanto di buono è stato fatto da tutti quei volontari che negli anni si sono succeduti e che hanno accumulato ciascuno il suo impegno, la sua competenza, la sua passione, fino a costruire una solida ma dinamica “macchina da guerra”.

Speriamo, a questo punto, che a febbraio questa macchina possa rimettersi in moto!

giacomo dipieri - studiopolis - spilimbergo (pn) italy

TOSONI
formaggi e dintorni dal 1940
Tosoni

Spilimbergo - via Barbeano 9/f



LA BAITA
Tosoni
Udine

ASTORI
Tosoni
Tolmezzo

TOSONI
Tosoni
Spilimbergo

Buoni per tradizione!

Tutti i sapori della grande tradizione friulana e italiana, selezionati per voi con la cura e la passione di chi, da oltre sessant'anni, sceglie solo il meglio.



Asino Tosoni
Dalle tradizionali Salmueries della Pieve d'Asio, l'antica delicatezza del Formaggio Salato Friulano!

Asino

Tosoni Renato S.p.A. - via Barbeano, 9/f - Spilimbergo (PN) tel 0427 2448 - fax 0427 2449

70 anni per Spilimbergo

Tutti (spero) conoscono la Pro Spilimbergo e sanno qual è il suo ruolo oggi nella nostra città e nel nostro territorio: l'organizzazione delle Giornate storiche della Macia e delle altre grandi manifestazioni stagionali, la pubblicazione del Barbacian, la gestione dell'Ufficio turistico, il sostegno alle principali attività cittadine... Sono le facce più note dell'associazione che a ottobre ha festeggiato i 70 anni di vita. Ma forse non tutti ricordano (anche per evidenti motivi anagrafici) quello che la Pro è stata nei decenni passati. Senza presunzione di completezza, tratteggiamo qui un piccolo excursus, tanto per ricordarci chi eravamo.

La nascita

Era il 29 ottobre 1948, quando, su invito del commissario prefettizio del tempo, Antonio Antonietti, insediato da pochi mesi al posto del sindaco Giuseppe Del Gobbo, si riunivano nella sala consiliare del municipio 45 cittadini di Spilimbergo, per dare vita a un'associazione che mirasse allo sviluppo economico, culturale e artistico della città e del territorio.

Antonietti aveva chiaro che, nel contesto di quel tempo, la città aveva bisogno di un moto di riscatto e di rinascita, dopo i lutti e i disastri causati dalla guerra e dagli eventi successivi. Erano anni in cui erano ancora vive le ferite della guerra, con la contrapposizione tra coloro che avevano abbracciato il fascismo (se non addirittura collaborato con gli occupanti tedeschi) e quelli che lo avevano combattuto, contrapponendo le famiglie o addirittura spaccandole.

Ed erano anni di profonda crisi, in cui molte persone erano ancora senza casa e per le quali dovettero essere attrezzati degli alloggi di fortuna nei locali della caserma Bevilacqua, opportunamente messi a disposizione dall'Esercito.

Bisognava ridare fiducia alla popolazione ricompattandola, rasserenare gli animi provvedendo a riannodare rapporti ormai sfilacciati, attivare ogni iniziativa utile per rilanciare una economia ridotta ai minimi termini.

Così nacque la Pro Spilimbergo. Alla carica di Presidente venne eletto il commendator Vincenzo Antoniazzi classe 1893, commerciante nel settore dell'abbigliamento, che sia era stabilito a Spilimbergo proveniente da Meduno, mettendosi in luce per la sua energia.

I presidenti e le tendenze

Dopo Antoniazzi (morto nel 1957), negli anni Cinquanta fu la volta di Giovanni Vinicio Giacomello, imprenditore nel settore edile, e successivamente di Plinio Longo, originario di Pinzano, chiamato nel 1951 a fare il primario medico dell'ospedale di Spilimbergo. Fu in generale un clima di grande impegno civile, da cui nacque anche la rivista *Il Barbacian* (1963).

Dal 1969 subentrò Italo Zannier, esponente culturale di alta levatura, docente universitario a Venezia.

In seguito il timone tornò in mano ad esponenti del mondo produttivo legati alla realtà locale: dapprima il commerciante Stefano Zuliani; poi l'artigiano fotografo Pietro De Rosa, che caratterizzarono la Pro Loco come punta di diamante nella promozione dell'immagine della città.



Giorgio Quaranta, Gianni Mirolo, Stefano Zuliani e Gianni Colledani a Maniago, anni '70.



Italo Zannier, Luciano Gorgazzin e Nemo Gonano all'inaugurazione di una mostra, anni '70.

Con il 1988 la guida dell'associazione passò in mano a Vertilio Battistella, impresario edile, che imprese una svolta in direzione di una maggiore apertura al territorio; sono questi gli anni in cui nacque il Consorzio fra le Pro Loco dello Spilimberghese.

Gli anni Novanta sono stati segnati invece dalla presidenza di Daniele Bisaro, impiegato comunale, che ha portato la Pro Loco a punto di riferimento per tutta la vita sociale e culturale della città.

Negli anni Duemila, dopo il mandato di Claudio Romanzin e quello dell'avvocato Cristina Corba, l'associazione è stata presa per mano da Marco Bendoni, artigiano originario di Guidonia (Roma) e trapiantato a Spilimbergo, innamorato della patria di adozione, che ha spinto soprattutto sull'aspetto turistico.

Le prime attività: la sagra e l'arte

All'inizio l'associazione si orientò soprattutto sui festeggiamenti agostani, a scopi soprattutto aggregativi e sociali. Già in precedenza si svolgevano iniziative nella ricorrenza dei santi patroni, culminanti nella tradizionale Fiera di San Rocco, la cui origine si perde nei secoli. La Pro Loco subentrò ai comitati organizzativi, che avevano avuto natura tendenzialmente occasionale e volontaria, proponendosi come riferimento più stabile e affidabile.

La sensibilità per l'arte, assai radicata nella borghesia cittadina del tempo, trovò concretezza nell'organizzazione di concorsi ex tempore di pittura, a partire dagli anni Cinquanta. Erano manifestazioni di grande rilievo, cui partecipavano i più importanti artisti emergenti (Novati, Ciussi, Sartorelli, Canci Magnano ecc.). Così la Pro Loco ha gradualmente accumulato un patrimonio di oltre 130 tra dipinti e disegni, alla base oggi della Galleria d'arte "La Torre".

L'impegno civico e le battaglie per la città

Fedele alle sue finalità originarie, la Pro si è impegnata anche a difendere la comunità dalle situazioni critiche che l'hanno progressivamente interessata.

È il caso, per esempio, delle battaglie per il potenziamento degli istituti scolastici o per la modernizzazione della rete stradale per il mantenimento dell'Ufficio Imposte, della Prefettura, contro la soppressione della linea ferroviaria Casarsa-Pinzano e infine dell'ospedale. A proposito di quest'ultimo, la Pro Loco riuscì negli anni Novanta a creare una grande mobilitazione, dando vita con le forze vive della città a un Comitato permanente per la difesa dell'ospedale.

Né questa esperienza si è esaurita in quella fase storica, ma ha continuato in forme diverse a manifestarsi, portando nel febbraio 2011 alla costituzione dell'associazione Pro Ospedale San Giovanni.

Nel filone dell'impegno civico rientra anche un'altra iniziativa, dove alla base c'è lo "zampino" della Pro Loco. Si tratta dell'Università della Terza Età, una realtà ormai ben consolidata e autonoma, diventata nel tempo un punto di riferimento culturale e sociale non solo per Spilimbergo, ma per tutto il territorio vicino.

Era il 1988. «La Pro – scrisse il Presidente dell'epoca, Battistella – non vuole rimanere insensibile ai problemi emergenti della società attuale, con particolare riferimento agli anziani e al tempo libero». Allo scopo, venne coinvolta l'amministrazione comunale e diverse realtà di volontariato (tra cui l'associazione Giovani di Ieri) e si riuscì in questo modo, nell'autunno di quell'anno, a partire con il primo corso, aperto da una prolusione del professor Ivano Spano, dell'Università di Padova.

Da allora sono trascorsi trent'anni e oggi l'UTE, presa sede nella Casa dello Studente, sviluppa un'attività continua da ottobre a maggio, coinvolgendo ogni anno circa duecento iscritti.

LA PRO SPILIMBERGO

visto il decreto di trasferimento dell'Ufficio Imposte che fa seguito al trasferimento dell'Ufficio del Registro,

DENUNCIA

alla pubblica opinione la grave situazione involutiva della nostra Città.

RICHIAMA

le forze politiche ad azioni che vadano oltre la semplice raccomandazione e chiede che i partiti si impegnino a difendere i diritti di Spilimbergo che rischia di vedere compromesso il proprio ruolo nel Mandamento.



IL PRESIDENTE
(Pietro De Rosa)



Foto Gianni Borghesan
(già apparsa sulla rivista Venezi&europa).

PARROCCHIA | **Mario Concina**

Mandi don Natale, benvenuto don Giorgio

Ogni anno per le feste natalizie e pasquali il nostro duomo di Santa Maria, per le particolari celebrazioni che qui si svolgono, solitamente si riempie di fedeli. Ma quest'anno, tra la fine di ottobre e metà novembre si è registrato lo stesso afflusso di persone, se non di più; stavolta però tutti i partecipanti erano con uno stato d'animo e di attesa diverso dai consolidati appuntamenti annuali.

Il 28 ottobre scorso, per salutare don Natale Padovese, amato e stimato nostro parroco, che ha lasciato la parrocchia dopo 17 anni di intensa efficace vita pastorale per assumere analogo impegno, per volontà vescovile, nella antica cattedrale di Concordia; e il 18 novembre per accogliere don Giorgio Bortolotto, novello pastore, chiamato dal vescovo

per reggere in continuità la nostra comunità. Due eventi oltremodo importanti e significativi per la storia locale.

Uno per ringraziare, uno per accogliere. Il primo per un grande grazie dunque a don Natale per aver camminato con noi ben 17



Don Natale riceve il cavalierato di San Rocco e San Zuanne dalle mani del sindaco, 15 agosto 2018.



Don Giorgio celebra la messa di insediamento in duomo, 18 novembre 2018.

anni. I primi bambini da lui qui battezzati sono prossimi ormai alle soglie dell'università. Tanti poi i ragazzi che si sono preparati e avvicinati a ricevere le prime comunioni e le cresime. Centinaia le coppie di giovani benedette nel rito nuziale e oltre un migliaio di requiem per accompagnare altrettanti nostri defunti alla sepoltura.

Ma i numeri, pur significativi, non dicono nulla riguardo la sua cura per una pastorale sempre in evoluzione, la cura costante per la comunità nelle sue peculiarità, la preparazione sempre difficile ai sacramenti della iniziazione cristiana per l'annuncio dei misteri di Cristo, la sollecitudine per richiamare l'attenzione doverosa all'accoglienza di chi più ha necessità di sentirsi veramente a casa qui a Spilimbergo. E poi l'esercizio disinteressato della carità solidale con i sofferenti, gli ammalati, gli anziani, i soli, gli immigrati. Vicinanza che pare proprio sempre più difficile specie coi giovani soprattutto per il loro coinvolgimento nella vita sociale e religiosa della comunità.

Oltre l'amorevole, e ricercata puntuale e indefessa sollecitudine, espressa con intelligenza e passione, per conservare e rendere sempre più splendente ed accogliere il nostro duomo, vanto e perla preziosa della città, così come le nostre altre belle chiese del resto, ci lascia oggi due significative sue realizzazioni: il ben avviato Centro di Ascolto, legato alla Caritas, attivo settimanalmente grazie ai volontari che si alternano per rendere viva e concreta la solidarietà, e l'oratorio Monsignor Tesolin in Tagliamento gestito dai giovani stessi e da un bel gruppo di genitori impegnati.

Queste ultime opere infatti restano a testimonianza di tutto il suo impegno e attenzione verso tutti specie verso queste fasce di età e di bisogno. Ma quello che non dimenticheremo certamente come singole persone e come famiglie è l'essere entrato nel cuore della gente con la sua sollecitudine discreta, mai

invadente, sempre rispettoso di tutti e di tutto facendo crescere questa comunità nella fede, nella concordia specialmente nella attenzione verso i più deboli.

Non ci scorderemo infine le sue puntuali sapienti omelie, anche con citazioni in greco, e quell'affetto verso la Parola annunciata, caratterizzanti ogni celebrazione, arricchite sempre di segni liturgici e gesti sacrali eloquenti ed efficaci a sottolineare il senso stesso di quanto celebrato ed annunciato.

Anche se sembrava un po' riservato, non verrà certo dimenticata la sua capacità di accogliere ed ascoltare tutti, giovani ed anziani, con affetto franco e reciproca gradevolezza, disincantate premure e misurati sorrisi, grazie al suo prestigio personale e quella franchezza lodevole con le quali ha saputo effondere alla bisogna sicurezza e tenerezza.

Ci spiace non sentire più le sue omelie in duomo e non vederlo più in bicicletta per le nostre contrade per raggiungere il duomo o bussare alle nostre porte! Veramente fortunata la sua nuova comunità ad avere per pastore don Natale!

Se grande e partecipata festa abbiām saputo fare a don Natale, non da meno anche per chi è venuto a sostituirlo, don Giorgio Bortolotto che, dopo 17 anni di guida della parrocchia di San Lorenzo di Rorai Grande a Pordenone, ha ricevuto solennemente le chiavi del nostro duomo per diventare nostro parroco (16° arciprete di Spilimbergo) e guida spirituale e ricevere il nostro affetto e gratitudine. Campane a festa per la circostanza, anche col concerto dei sacri bronzi da parte dei bravi *scampanotadōrs* friulani.

Resterà memoria nei nostri cuori questo suo solenne ingresso in parrocchia ma anche certamente nella sua memoria. Qui è arrivato accompagnato da tanti suoi familiari, ma anche da tanti che sono stati suoi parrocchiani fino a ieri, a testimonianza del grande affetto che ha saputo conquistarsi colà in questi anni.

È entrato in duomo con visibile trepidazione ed emozione accompagnato da un grande variopinto corteo formato dai rappresentanti delle dieci zone pastorali con i rispettivi labari e con i rappresentanti delle comunità sorelle di Barbeano e Gradisca. Un gruppo affiatato di bambini lo ha accolto con un vivace appropriato canto seguito poi dai tre cori parrocchiali, i confratelli del Santissimo Sacramento e un rilevante numero di confratelli sacerdoti della Forania e di altri centri.

Dopo il saluto del vicario episcopale e di alcuni rappresentanti della parrocchia, don Giorgio si è presentato con la sua omelia a braccio, da vero pastore, pronto a condividere la sua vita, i suoi giorni con tutti noi e per noi nell'annuncio del suo credo.

Anche il sindaco Sarcinelli, a nome della città, gli ha rivolto l'indirizzo di saluto assicurandogli la considerazione quale autorevole punto di riferimento.

Come è stato amato e stimato nelle comunità dove è stato chiamato precedentemente a prestare la sua opera pastorale (a San Marco e Sacro Cuore di Pordenone e da ultimo a Rorai Grande) guadagnandosi il grande favore e la simpatia di tutti quei rispettivi parrocchiani che hanno saputo condividere i suoi talenti, la sua cultura il suo affetto la sua giovialità e bonarietà, anche noi di Spilimbergo, Barbeano e Gradisca non saremo certamente da meno, sapendo senz'altro corrispondervi condividendo i nostri interessi, aprendogli le nostre case e soprattutto il nostro cuore. Già sono molti gli attestati di simpatia di quanti operano nelle attività parrocchiali e di chi ha avuto modo di incontrarlo in chiesa, in canonica o lungo le strade del centro che sorridente incomincia a percorrere.

Ci aspettiamo fin da subito di condividere con lui affetto e impegno e corrispondere alle sue aspettative quale uomo di Dio in mezzo a noi. Benvenuto a casa, don Giorgio.

Da Spilimbergo a Toronto e a Dublino

Ho conosciuto Marisa quando avevo dieci anni. Mi ero appena trasferita, con la mia famiglia, dalla frazione di Istrago a Spilimbergo. Avevo iniziato l'anno scolastico nell'ottobre del 1955 a Istrago, dove frequentavo la classe quinta con l'insegnante Antonia Toneatti, una persona molto severa, ma attenta e preparata con la quale mi trovavo molto bene e che mi è spiaciuto lasciare. Nel gennaio del 1956 mi sono quindi trovata, oltre che a cambiare domicilio, a frequentare una nuova scuola, con una nuova maestra e con nuovi compagni, per la precisione compagne, perché si trattava di una quinta classe femminile.

L'insegnante era Maddalena Zannier, mi è piaciuta dal primo momento perché ha cercato di mettermi a mio agio presentandomi, con molta gentilezza, alle compagne. Poi mi ha fatto prendere posto nel banco vicino a Marisa Zavagno, una ragazzina bionda con gli occhi azzurri che mi sorrideva. La nostra amicizia, che dura tuttora, è iniziata proprio così.

Marisa ed io ci siamo messe nello stesso banco anche quando abbiamo iniziato a frequentare la scuola media. Le aule erano situate in Palazzo Lepido, sede attuale della Biblioteca Civica. Il professore di disegno, che proveniva da Conegliano e si chiamava Odone Saccon, durante la sua lezione ci faceva a volte uscire dall'aula per condurci al castello di Spilimbergo e nelle stradine adiacenti per farci fare dei rilievi dal vero. A volte ci faceva anche posizionare vicino al muretto di recinzione del cortile della scuola, cortile dove anni dopo è sorto l'attuale Ufficio Postale, e ci chiedeva di disegnare il silos della Ditta Fioretto & Cozzi, ora abbattuto, che sveltava con il suo colore mattone sopra i tetti di piazza Borgolucido.

Amiche per la pelle

Marisa era molto brava in disegno e anche in italiano e mi ha aiutato molto, specie in italiano. La mia abitudine di esprimermi in friulano, lingua che i miei genitori e i nonni mi avevano insegnato fin da pic-



Marisa, Aldo D'Andrea e tre dei nipoti, davanti a papa Francesco al "World Meeting of Families", Croke Park, Dublino, il 25 agosto 2018.



sergio de michiel

tvc antenne sat
elettrodomestici
condizionamento
assistenza tecnica

S P I L I M B E R G O
VIA XX SETTEMBRE, 24 - TEL. 0427 2746



La famiglia D'Andrea, con figli, nuora, generi e nipoti in pellegrinaggio a Midland, Canada, al Santuario dei Martiri Canadesi, il 21 agosto 2017.

cola, mi costringeva a tradurre con difficoltà il friulano in italiano e, durante le interrogazioni, mi "impappinavo" spesso. A Marisa invece, in casa avevano insegnato solo l'italiano, sia i suoi genitori che le zie, sorelle del papà Americo Poçolo, e osservavo che, a differenza di me, si esprimeva bene, con un linguaggio appropriato, soprattutto a scuola.

Una delle zie, Anna Zavagno, la seguiva assiduamente negli studi e, per dire la verità, ha seguito anche me, i miei genitori mi lasciavano volentieri andare a casa di Marisa a fare i compiti. La zia Anna ci insegnava molte cose e ci sgridava quando era necessario. Eravamo però contente, Marisa ed io, quando la zia si assentava e potevamo conversare animatamente di qualsiasi argomento...

Finita la scuola media, Marisa ha trovato impiego come segretaria presso lo studio del dr. Ferruccio Collesan, mentre io ho proseguito gli studi. Ci trovavamo ogni sera, dopo le ore di lavoro di Marisa e le mie di studio accompagnandoci a vicenda dalla mia alla sua abitazione e ritorno, perché avevamo sempre un sacco di cose da dirci.

Ricordo una sera d'inverno, faceva così freddo da battere i denti, ma noi due continuavamo imperterrite a parlare proseguendo il solito cammino da un domicilio all'altro... Un signore anziano, che ci stava osservando da un po', ci eravamo fermate a parlare sotto un lampione, battendo i piedi dal freddo, si è rivolto a noi, dicendo in friulano: "*Bustatis, no vêso frêt?*" E poi ha esclamato: "*Nancja ch'al fos il meis di lui!*"

Le domeniche pomeriggio le trascorrevamo incontrando altre amiche e a volte in bicicletta, altre in treno, andavamo a trovare Maria, una nostra compagna di scuola che abitava ad Aurava di San Giorgio della Richinvelda dove, con il fratello Luchino, aiutava il padre sia nel negozio di alimentari che nel bar. Ricordo le poche volte che Maria ha potuto accompagnare Marisa, me e le altre amiche alle sagre di Valvasone o di Casarsa della Delizia,

per noi era un grande divertimento andare sulle giostre e girare per le bancarelle, sempre però con il rientro a casa, per tutte noi, la sera alle 20.

In Canada

Nel frattempo Marisa aveva conosciuto Aldo D'Andrea, un giovane elettricista di Gradisca che, alle dipendenze della ditta Toninato, aveva eseguito dei lavori proprio nello studio Collesan dove Marisa lavorava. Poi era emigrato prima in Germania e poi in Canada, chiamato da due dei suoi fratelli, che da tempo lavoravano là.

Marisa e Aldo si erano frequentati, si erano innamorati e avevano deciso di sposarsi.

A 19 anni Marisa è partita per il Canada, si sarebbe sposata là con il suo Aldo. Ricordo il giorno in cui è partita. L'ha accompagnata mio papà al treno a Casarsa, con la Fiat 1100 nera di seconda mano, che aveva comperato da poco, c'eravamo anch'io e Americo, il papà di Marisa. I genitori di Marisa non sarebbero andati al matrimonio, ci volevano troppi soldi e nel 1964 di soldi non ce n'era per nessuno... So di aver piantato molto quel giorno, pensavo che non avrei più rivisto Marisa, che andava così lontano e intanto mi dicevo che dovevo essere molto contenta per lei, perché avrebbe sposato l'uomo della sua vita.

E così è stato. Sono passati 54 anni da quel 6 giugno del 1964, quando Marisa e Aldo si sono sposati a Toronto. Hanno avuto 4 figli e 13 nipoti, il quattordicesimo nipote è in arrivo... Tutti i nipoti sono stati allevati dai nonni e questo ha permesso a figli, nuora e generi di dedicarsi al loro lavoro, sapendo che i figli erano in buone mani.

Subito dopo il terremoto del 1976 i genitori di Marisa e il fratello Giuseppe sono volati in Canada, ospiti per qualche tempo in casa della figlia, così si sono potuti godere i nipoti. Poi, sia Aldo che Marisa sono venuti svariate volte in Italia, soprattutto finché i genitori di ambedue sono rimasti in vita. In Canada Marisa e Aldo si sono dedicati, fin dall'inizio, oltre che ai figli e ai nipoti, anche alle persone in difficoltà, hanno accettato di tenere in affido per alcuni anni un ragazzo problematico e hanno collaborato con la parrocchia di San Benedetto di Toronto, gestita dai salesiani.

A Dublino

Quest'anno alla famiglia canadese dei coniugi D'Andrea è capitato un avvenimento eccezionale. Mesi fa sono stati contattati dalla parrocchia di Toronto, che frequentano assiduamente, con la richiesta di portare la loro testimonianza all'incontro mondiale delle famiglie di Dublino.

In presenza di papa Francesco, avrebbero dovuto raccontare, con un discorso di 5 minuti, la loro esperienza di vita. Assieme alla loro sono state scelte altre 4 famiglie, provenienti da India, Burkina Faso, Irlanda, Iraq. In un primo momento Marisa e Aldo non volevano accettare; poi hanno pensato che nella loro vita mai sarebbe capitata una simile opportunità e hanno dato la loro disponibilità.

Sabato 25 agosto 2018, alle 21 circa, davanti a papa Francesco, nella stupenda cornice del Croke Park di Dublino, gremito all'inverosimile, la seconda famiglia a dare la sua testimonianza è stata quella canadese di Marisa e di Aldo. Mentre scorreva sullo schermo gigante il video con le immagini della loro vita, prima il matrimonio, poi i figli, i nipoti che giocano, che fanno il segno della croce prima di pranzare,



Bulfon

I Vini di Emilio Bulfon
vini da vitigni autoctoni friulani
Via Roma, 4 - 33090 Valeriano (Pn)
tel. +39 0432 950061
fax +39 0432 950921
www.bulfon.it



Bulfon Alloggio Agriturismo

Via Sottoplovia, 28
33090 Valeriano (Pn)
tel. +39 0432 950772
cell. +39 347 7526322

www.bulfonagriturismo.com





RELAIS LA TORRE

BED & BREAKFAST



Disponiamo di due ampie e accoglienti camere-abitazioni con bagno interno e soggiorno privato.

Dotate di frigorifero, forno microonde, bollitore, tostapane, macchina caffè espresso, asciugacapelli, rete wi-fi, aria condizionata e riscaldamento.

B&B RELAIS LA TORRE

Corso Roma 28 - Spilimbergo (PN)
+39 339 2697717

info@relaislаторre.com
www.relaislаторre.com



Marisa e Aldo D'Andrea, il giorno del matrimonio, il 6 giugno 1964, a Toronto.

che ballano con i nonni, si sono sentite, in inglese, le parole di Marisa e di Aldo, che avevano portato con sé, sul palco anche tre dei nipoti, Veronica, Simon-Pierre e Max.

Poi si sono rivolti a papa Francesco in italiano, dicendo di essere nati in Italia e poi emigrati in Canada. Marisa ha anche ricordato con quanto affetto il papa avesse parlato della propria nonna. Il papa ha voluto conoscere il nome dei tre nipoti ed ha consegnato ad ognuno un piccolo ricordo.

Fra una famiglia e l'altra delle cinque prescelte, sul palco si alternavano ballerini, formazioni musicali e cori da tutte le parti del mondo. Era presente inoltre anche il nostro Andrea Bocelli, che ha deliziato il papa e il pubblico presente con *Nessun dorma* e *Ave Maria*.

L'emozione di aver visto Marisa, Aldo e i tre nipoti in tv, davanti a papa Francesco, è stata indescrivibile per me, che li conosco da tanto tempo. Immagino cosa devono aver provato loro, in mezzo a tutta quella folla e, soprattutto immagino la gioia immensa, anche se per poco tempo, della vicinanza di una persona santa e speciale come papa Francesco.

Mi sento di condividere, a nome di quegli spilimberghesi che li conoscono, la grande felicità di Marisa e Aldo nell'essere stati scelti per dare la loro testimonianza e immagino che quelli che non li conoscono saranno senz'altro fieri che questa famiglia meritevole sia nata proprio qui in riva al Tagliamento.

Donne allo specchio

Livia, taurianese figlia di emigranti, pure lei emigrata in Svizzera. Dori, immigrata dal Ghana. Due donne diverse, due storie, due modi di declinare la difficile esperienza della migrazione. Uno straordinario confronto a distanza. Le interviste sono state raccolte nel 2011, ma solo ora vengono proposte, per rispettare la volontà delle intervistate.

Livia

Sono nata in Francia. Ho trascorso la vita in una località vicino a Basilea. I miei genitori abitavano alla frontiera, mio padre lavorava in Svizzera presso la ditta di piastrelle di uno zio, partiva al mattino e rientrava alla sera. Noi andavamo a scuola in Francia.

Nel 1939 come ogni anno siamo venuti in vacanza a Tauriano, paese di origine della famiglia. Quando dopo i tre mesi estivi volevamo ripartire per tornare a casa, è cominciata la guerra. Chiuse tutte le frontiere, abbiamo dovuto restare forzatamente in paese per almeno un anno.

Eravamo quattro sorelle, siamo state inserite nelle scuole di Tauriano. Mio padre non poteva ve-

nire da noi, né noi tornare da lui, ci servivano permessi incrociati difficili da ottenere. Riconosciuti come rifugiati, quando siamo rientrati ci hanno rilasciato un permesso da rinnovare ogni mese. Non eravamo stabili, la mamma non poteva lavorare, a noi era concesso di andare a scuola, ma non di intraprendere un lavoro.

Sul foglio era segnato: niente lavoro né per la madre né per le figlie. C'erano molte persone che entravano come rifugiati. Venivano messi in un campo, che non si poteva definire di concentramento, ma dovevano stare in quarantena per controllare lo stato di salute, il riconoscimento e l'isolamento di eventuali portatori di malattie trasmissibili.

Chi poi aveva diritto a cercare un lavoro, trovava solo impieghi che altri rifiutavano. Si sa come stavano le cose: le ragazze a fare le domestiche o operaie in fabbrica, gli uomini operai o manovali, quelli che a *erin dal mistêr* muratori e così via.

Quando per me è arrivata l'età di fine obbligo scolastico, non potendo cercare un lavoro ho approfittato per seguire dei corsi di stenografia e dattilografia interni alla mia scuola. Ho continuato le classi non obbligatorie, ho appreso tre lingue: francese, tedesco, italiano. Avrei voluto lavorare in un ufficio. Nello stesso tempo, su indicazione di una impiegata di un centro per l'impiego ho frequentato un corso di econo-



Emigranti italiane al lavoro in un'officina di orologi in Svizzera, anni Sessanta (per gentile concessione Associazione Bellunesi nel Mondo).

bar
albergo
ristorante

michelin



Schlopettino

41 camere

viale barbacane n° 3
spilimbergo tel. 50450



Donne in Burkina Faso, 2017 (foto Morgane Le Cam, per gentile concessione Thomson Reuters Foundation).

mia domestica.

Ho partecipato a un concorso dove c'era uno degli esaminatori che mi guardava e mi guardava... e io pensavo: "Diu jo, ce 'l ae chel li?" dopo, mi ha chiamato in disparte mi ha chiesto dove abitavo e se cercavo lavoro e io ho risposto: "No, non posso lavorare perché sono considerata straniera, ho frequentato le scuole qui ma ho solo un permesso temporaneo".

Lui congedandomi mi ha detto: "Va bene ci risentiremo". Ho subito pensato: "Sarà difficile che lo risenta. Se le autorità non mi rilasciano un permesso non sarà lui credo a farmelo avere!" Dopo una settimana mi è arrivata una lettera con l'intestazione del "National Zeitung" per fissarmi un incontro, e dopo altri due colloqui mi hanno assunta in uno dei loro uffici. "E, il permesso?" ho chiesto io. "Al permesso, ci abbiamo pensato noi, si comincia lunedì".

Ho lavorato lì per due anni, sarei rimasta ancora, ma quando per le vacanze sono tornata a Tauriano ho incontrato Romeo e ci siamo fidanzati. Io sono tornata a casa e al mio lavoro, lui non riusciva a trovare niente di stabile, è stato a Livorno per una settimana, poi in altri posti per qualche breve periodo, così ha deciso: "Chel prin ch'al ven, i cjapi!". Gli si sono presentate due offerte per emi-

grare in Irlanda e Australia. Lui era mosaicista, terrazziere. Ha scelto l'Irlanda.

Quando l'ho annunciato a mia madre: "Sâtu, mama, indulà ch'al va Romeo?" (nessuno andava lassù), lei: "In Irlanda? A Diu, bustata, ti vâs a la fin dal mont".

Mi ricorderò sempre. Era estate, era così bello, a volte il destino si mostra in anticipo, perché quando a scuola in Francia studiando l'Irlanda, mentre l'insegnante parlava, parlava, io pensavo quanto mi sarebbe piaciuto visitarla. Avevo solo nove o dieci anni...

Nel 1948 quando sono tornata a Tauriano, per Natale con Romeo abbiamo fissato la data delle nozze. Ci siamo sposati il 24 settembre del 1949. Romeo mi ha chiesto se accettavo di trasferirmi con lui, e io: "Jo i ven là chi ti vôs zî tu, basta chi ti veis il lavôr".

Dopo l'Epifania, è partito assieme a un compagno di Istrago che non è più tornato in Italia. Arrivati là, lui mi mandava sue notizie per lettera, io continuavo a lavorare. A pochi mesi dal matrimonio l'ho raggiunto e abbiamo cominciato a cercare un alloggio. Era difficile trovarne uno perché davano la precedenza a chi aveva figli, così siamo andati a vivere in una pensione. Poi la decisione di comprare il terreno per costruire un'abitazione nostra. Intanto frequentando alcune persone del

luogo, imparavo l'inglese e familiarizzavo con l'ambiente.

Un giorno, in una delle uscite con un'amica, ho incontrato una signora ansiosa di conoscere la mia storia perché anche per gli irlandesi l'Italia e la Francia erano luoghi remoti. La prima domanda è stata: "Di dove siete?" "Eh, dall'Italia." "Dall'Italia? Ah, allora avete visto il Papa, lascia che vi tocchi!". Non avevano proprio idea...

Se non fossi stata sposata sarei tornata indietro subito. Nei primi tempi stavo proprio male. A Tauriano c'era miseria, ma lì era anche peggio. Tutto era "primitivo", per mangiare non si trovava niente, niente dei nostri cibi abituali... Alla fiera del bestiame, le mucche circolavano nella strada principale di Roscommon, sporcavano così tanto che si camminava nel letame, i negozianti proteggevano le vetrine con assi di sbarramento. Era una vita disagiata, ma non volendo tornare indietro mi sono messa il cuore in pace e ho deciso di far fronte alle difficoltà.

[Poi rimasi incinta]. A mia madre per non farla preoccupare, avevo scritto che tutto andava bene, che alloggiavamo in un appartamento confortevole come in Svizzera e che ero contenta. Con Romeo, riflettendo sulle nostre condizioni, pensando che non si poteva tenere un neonato al freddo, senza comodità per lavarlo, abbiamo deciso di scrivere la verità a mia madre per chiederle di poter tornare da lei per partorire e per il tempo necessario per costruire la nostra casa. Così la mia prima figlia è nata in Svizzera, dove siamo rimaste per i suoi primi sette mesi. Poi, in due siamo ripartite per l'Irlanda.

Romeo girava sempre per fare il mosaico applicato che solo lui sapeva tra le persone con cui lavorava. Dopo circa cinque anni ero nuovamente in attesa del secondo figlio, questa volta sono rimasta a casa mia, dove ho partorito la seconda bambina. Mia cognata è venuta dall'Italia per aiutarmi, è stata con me tre mesi poi è ripartita perché doveva sposarsi.

La bambina più grande aveva l'età per cominciare la scuola, così

ho fatto il possibile per informarmi quali erano gli istituti migliori dove inviarla. Dopo tante ricerche, è risultato che quello vicino a casa era un ambiente di qualità e sono andata per iscriverla. Le scuole cattoliche di quel periodo per le ragazze erano rette da suore, per i maschi da monaci. Dopo un colloquio con la direttrice, valutati bene i pro e i contro, ho inserito la bambina nel collegio. Evitavo così andata e ritorno con la bicicletta quattro volte al giorno per venire a casa, si poteva farle visita ogni domenica, facevano lunghe passeggiate e avevano buoni pasti.

All'età giusta ho inserita anche la seconda figlia nello stesso collegio dove si sono ritrovate insieme per un paio di anni.

Erano in un posto sicuro e le abbiamo lasciate lì anche quando, per motivi di lavoro di Romeo, noi ci siamo trasferiti a abitare a Dublino.

Laura, la maggiore dopo la maturità è partita per la Spagna per completare gli studi, lì ha incontrato il futuro marito e lì è rimasta. Silvana dopo aver studiato lingue all'università è diventata hostess. Primo volo Parigi-Orly per l'inaugurazione dell'aeroporto. Ha comprato casa a Dublino.

Noi siamo rientrati in Italia, ogni tanto andiamo a trovarla così rivediamo gli amici di là.

La vita all'inizio era difficile, ma le persone erano affabili, ci si aiutava l'un l'altro, i ragazzi si prodigavano per le persone anziane. Il garage di Romeo era sempre aperto per chi aveva bisogno di prendere in prestito gli attrezzi, mia madre arrivava con valigie piene di vestiario da distribuire... poi tutto è migliorato anche in Irlanda, ora nel duemila c'è occupazione e un buon tenore di vita.

Romeo nato in Italia, io nata in Francia, Laura in Svizzera, Silvana in Irlanda, ma tutti amavamo trascorrere le vacanze a Tauriano. Ora Romeo e io siamo tornati in via definitiva nella casa che abbiamo costruito in paese".

Dori

Sono nata in Ghana, nella capitale, Accra. In una *polis* che si

chiama Labadi. Mia madre faceva parte della gente del Sud del Ghana, quelli che venivano dal mare, e mio padre di quelli provenienti dal Nord, dalla montagna.

Il papà e la mamma non stavano insieme, io sono rimasta con il papà, mi hanno portato in montagna dove ho vissuto fino a circa tre anni.

Sono stata allevata da una zia che non aveva figli. Per lei ero come una figlia e io riconoscevo in lei la mia vera madre. Mio padre veniva a trovarmi, percorreva i poco più di quaranta chilometri che lo separavano dalla sua abitazione nella capitale a quella dove io mi trovavo con gli zii. In seguito al decesso del marito della zia, mi hanno portato di nuovo in montagna.

Lì avevo tanti cugini che spesso mi dicevano: "Tu sei un po' strana, perché la zia è tua madre, lo zio è tuo papà e allora sappi... che sei proprio un po' strana". Da lì ho cominciato a riflettere e capire che la zia non era mia madre, ma io conoscevo solo lei. Così, quando mia madre è venuta per portarmi con sé, io non ho voluto andare con lei.

All'età di sei anni avrei dovuto cominciare la scuola, che in Ghana dura dieci anni; ma io abitando un po' di qua e un po' di là ho perso due anni l'ho finita a 18. Completato il ciclo scolastico, sono andata in città per stare con il papà e sua moglie. La mamma abitava sempre in un'altra zona e non aveva avuto altri figli.

Sono vissuta lì, finché non ho conosciuto Johnson. Ci siamo incontrati in un piccolo paese che si chiama Unquentià, là in montagna. Da noi, l'usanza vuole che per sposarsi l'uomo deve recarsi dal padre della sposa a chiedere la sua mano e portare un dono. Dovrebbe andarci accompagnato dai propri genitori, ma Johnson è venuto da solo, perché i suoi erano già emigrati in Europa.

Ha portato una bottiglia di whisky o qualcosa di simile, ha parlato a mio padre, che ha detto: "Ma io cosa c'entro?" E Johnson ha risposto: "Se accetta questo dono, vuol dire che approva". Mio padre

di nuovo: "lo accetto la bevanda che hai portato". E poi rivolto a me: "Fai come vuoi".

I miei genitori erano originari di zone diverse, per regola io avrei dovuto scegliere un giovane che appartenesse ad uno dei due gruppi o nel giro della parentela. Così, il papà: "lo non vorrei accettare qualcuno al di fuori della tradizione". Io ho risposto che avrei fatto quello che lui voleva". Johnson era del suo stesso gruppo, così ha accettato lui. E anch'io. Johnson dopo alcuni mesi dalla promessa di matrimonio è emigrato, è venuto qui a Spilimbergo per frequentare la Scuola di Moscaico, era il 1977. Intanto aveva scritto alla madre che viveva in Inghilterra, che avrebbe voluto sposarsi con me e che aveva già chiesto il permesso a mio padre. La madre per usanza doveva tornare in Ghana per fare "l'estro di cerimonia": è un accordo che consiste nel mandare o portare alla ragazza l'anello di matrimonio per poi andare in Comune a registrare i nomi.

Allora è successo proprio così. Quando Johnson ha portato la bevanda a mio papà, abbiamo fatto il fidanzamento; e quando è arrivata sua madre e mi ha portato l'anello, ci siamo sposati. Sono stati invitati i parenti dalla parte dello sposo, e quelli dalla mia par-

te e così anche senza di lui il matrimonio è stato convalidato.

Da noi un matrimonio si può fare anche se manca uno o tutti due gli sposi. Noi avevamo dato il nostro consenso, così... hanno fatto, abbiamo fatto. Era il 1979. Io sono arrivata qui nell'Ottanta... Ottantuno... Vivevamo a Valeriano, abbiamo cominciato lì la nostra vita insieme. Era da poco finito il terremoto, non c'erano alloggi, siamo stati in un vagone per circa un anno. È stato veramente difficile perché... che freddo!

Il vagone non si scaldava, proprio non si scaldava in inverno, solo d'estate. Abbiamo parlato con il sindaco, abbiamo spiegato che io non resistevo al freddo, così ci hanno dato una baracca, lì dove ho conosciuto la mamma di Serenella, che è stata madre anche per me. Mi ha aiutato tanto, ha fatto di me un'altra Serenella, anche se di un altro colore, sì, sì. Senza di lei non credo sarei riuscita ad andare avanti. In quel periodo mio marito andava a scuola e faceva qualche lavoretto dopo l'orario delle lezioni, a me non davano il permesso di lavorare.

Finita la scuola mio marito: "Sono qui ormai da quattro anni, mi sono affezionato a questo paese, fermiamoci, staremo bene". Invece la vita era molto difficile, io sarei tornata a casa o forse avrei vo-

luto andare in un altro posto tipo una città, ma siamo rimasti. Piano piano, mio marito ha trovato lavoro come manovale, faceva tante ore, ma aveva sempre lo stesso stipendio: 500mila lire e basta.

Erano nati due figli, eravamo in quattro e così anche senza pagare l'affitto era molto faticoso portare avanti la famiglia; ma quando ci mancava qualcosa, andavamo da nonna Zina: "Nonna ci dai qualcosa? Quando ci pagano ti ritorno...". E lei, sì, ci dava, poi spesso diceva: "Ho preparato abbondante, venite a mangiare!". E loro, i bambini andavano a mangiare. Fino all'84 circa abbiamo cercato di tirare avanti così, perché ancora non mi davano il permesso di lavorare. Poi, c'era un'anziana signora che non voleva andare in Casa di Riposo ed era bisognosa di assistenza. I parenti ci hanno chiesto di curarla. Prima sono andata solo io. Per un mese, due sono stata sempre con lei. Poi la signora ha espresso il desiderio che mi trasferissi con tutta la famiglia. Così abbiamo abitato con lei e l'abbiamo assistita.

Adesso mio marito lavora, i miei primi due figli hanno finito la scuola media, frequentano l'Istituto Professionale hanno fatto tre anni, ma pensano di continuare fino a cinque.

spazio sport

attrezzatura ed abbigliamento sportivi

SPILIMBERGO - Via Mazzini - Tel. 0427 2290

Fulcherio di Spilimbergo

Il Friuli celebra nel 2018 la figura del francescano Beato Odorico e i 700 anni della sua partenza per il fantastico Cathay, posto allora ai confini del mondo conosciuto e verso il quale egli era partito nel 1318. Ma anche Spilimbergo ha un suo missionario d'oriente, benché non celebrato...

Di Padre Fulcherio - capace di lasciare gli agi della casa comitale degli Spilimbergo Zuccola e poi anche la vita "nobile" degli studi e dell'insegnamento - si ricordano la singolare modestia e l'impegno non comune nelle pratiche di pietà. Raggiunta poi la destinazione "insistentemente richiesta" (ne fanno cenno i biografi come di cosa fuori dal comune, se non altro perché intraprendere allora un viaggio tanto esotico comportava rischi concreti per la vita), tutti ne ammirarono la dedizione al ministero specie nel confessionale e nella predicazione e le visite ai carcerati, ai malati, ai moribondi da aiutare a passare all'altra riva nell'abbraccio del Signore. Nelle lontane e ancora non del tutto esplorate Filippine, fu maestro dei novizi, rettore di collegio, padre provinciale: sono incarichi che mostrano quanta fiducia i confratelli riposero in lui, certo in ragione di virtù elette. Fra queste risplendettero la fede (Fulcherio era devotissimo dell'eucaristia, alla cui celebrazione riservava un'accurata quotidiana preparazio-

ne), la prudenza esercitata nel governo in coppia con l'umiltà, la carità agli altri che fu causa pure della sua morte nell'aprile 1750 in concomitanza di una grave epidemia, il massimo rigore verso se stesso anche attraverso la mortificazione del digiuno e della penitenza corporale, la devozione spiccata con la quale si affidò all'intercessione della Madonna (e questo sin dalla fanciullezza) e dei Santi.

Egli aveva avvertito una chiamata dall'Alto e vi aveva risposto con additata coerenza, abbandonando tutto (averi e onori terreni) e persino abbandonandosi tutto (anima, corpo). Soprattutto, ed è perennemente attuale, facendosi dono totale (la vita missionaria di allora comportava il taglio netto, fisico, dalla vita di prima: per il Nostro fu di oltre trent'anni) e gratuito al prossimo "per amor di Dio", cioè coniugando i due comandamenti evangelici dell'amore. Che fotografano tutti i santi, tanto quelli noti (come Odorico), quanto quelli non celebrati o commemorati (come Fulcherio), e dimenticati: coloro che Dio ha invitato a occupare il posto promesso e da Lui preparato da sempre, per sempre, per tutti.

Fulcherio nacque il 2 marzo 1683 dal conte Antonio della casa di Spilimbergo-Zuccola, ramo di sopra. Venne battezzato col nome di Fulcherio, in ricordo del lontano illustre parente che fu Vescovo di Concordia, legato alla storia locale per aver benedetto la pietra di fondazione del Duomo di Santa Maria Maggiore di Spilimbergo il 4 ottobre 1284.

Seguì la condizione dei suoi pari nello studio delle scienze e delle lettere non disgiunto da lezioni di cavalleria comprendenti l'uso della spada, del cavallo e la giostra, decoro dei giovani del suo stato.

Entrò nel collegio della Compagnia di



Manila oggi, capitale delle Filippine.

Università della Terza Età dello Spilimberghese



*Accendi
la tua curiosità*

Università della Terza Età dello Spilimberghese
Casa dello studente, via Udine 7/F, Spilimbergo
Tel. 0427 50504 - info@utespilimbergo.it
www.utespilimbergo.it

Gesù a Bologna dove, oltre a distinguersi negli studi delle arti cavalleresche, si guadagnò subito la simpatia di docenti e compagni per la compostezza della persona e la singolare modestia, qualità queste che lo caratterizzarono durante tutta la sua vita. Presto si aggregò alla congregazione facendosi gesuita.

I suoi biografi non mancarono di sottolineare la spiccata devozione del giovane Fulcherio alla Madonna ed il suo impegno fuor del comune per le pratiche di pietà cui si sottoponeva destando l'ammirazione dei suoi maestri: i quali prevedevano da quella vita giovanile sì prodigiosa e rara gli alti disegni e segreti lavori della divina grazia.

Entrato nel noviziato della Provincia Veneta l'8 ottobre 1708 fece i voti dopo due anni. I superiori lo destinarono al magistero della poesia e retorica nella città di Piacenza. Dopo tre anni di intensa attività dovette interrompere le lezioni cui attendeva con cura e passione perché ordinato a proseguire gli studi di Teologia a Bologna. Ultimato il corso teologico, chiese di farsi missionario nelle Indie. A seguito delle sue insistenti richieste venne destinato alle isole Filippine dopo aver ricevuto l'ordine sacerdotale. Giunse a Manila nel 1718 e vi rimase per ben 34 anni. Alternava il confessionale alle visite ai carcerati, agli ammalati e in aiuto ai moribondi. A queste fatiche si aggiungeva quella del pulpito dotato com'era da Dio di singolare talento accompagnato da rara efficacia.

Dopo aver esercitato il ministero di maestro dei novizi per nove anni, fu nominato rettore del Regal Collegio di San Giuseppe e quindi padre provinciale di tutta l'isola.

Era devotissimo all'eucaristia alla cui celebrazione quotidiana si preparava con particolare dedizione. La devozione all'eucaristia non era disgiunta poi da una intensa devozione alla Vergine e ai santi. In un libro di propositi scrisse: «Se scoppiasse in alcune di queste isole la peste, mi offrirei ai Superiori pregandoli a destinar mi al servizio degli appestati».

Morì a Manila nell'aprile del 1750 in conseguenza di una grave epidemia scoppiata in città. Nonostante gli impegni conseguenti ai gravosi alti incarichi affidatigli dalla Congregazione, tutta la sua vita fu contrassegnata da una profonda umiltà alimentata da digiuni e rigorose penitenze. Rimangono testimonianze scritte del suo amore verso Dio e il Prossimo, per cui ha donato tutta la sua vita rinunciando agli agi della sua nobiltà che mai vantava.

Scrissero di lui Padre Giacomo Belgrado, Ferruccio Carreri, Antonio Pognici. È annoverato tra gli uomini illustri del Friuli.

La mezzadria a Spilimbergo

Nella recente pubblicazione *Spilimbergo. Quartiere Santa Chiara. Incroci di storie, incroci di vite* Gianni Colledani, direttore di questa rivista, nel capitolo *La storia volta pagina*, parla della mezzadria in generale a Spilimbergo e degli ultimi fittavoli, attivi fino agli inizi degli anni Sessanta del secolo appena passato.

La mezzadria era un sistema colonico per cui il frutto della terra (vino, mais, patate, bachi da seta, bestiame grosso e minuto) alla fine dell'annata, di norma entro la festività di San Martino (11 novembre), era diviso tra il proprietario del terreno e il fittavolo che lo coltivava, secondo un sistema di regole e consuetudini antiche, spesso complesse che ammettevano parecchie varianti.

Con il presente scritto desidero soffermarmi su que-

sto importante fenomeno agricolo che, una volta arrivato al tramonto, ha segnato il passaggio della terra di proprietà dei conti e di pochi possidenti benestanti ad altri soggetti. Ricordo che la terra era gestita dalla forza delle braccia di decine e decine di famiglie mezzadrili, composte da persone di tutte le età, per lo più originarie del Vicentino, del Padovano, della Marca trevigiana, del Portogruarese, i cosiddetti *meneghei*.

La fine della mezzadria coincise con l'avvento della meccanizzazione e della tecnologia in agricoltura, che ne furono al tempo stesso causa ed effetto, e che provocò bruschi cambiamenti di antichi, direi secolari equilibri.

Dopo la fine del Secondo conflitto mondiale, dal 1946 al 1963, la situazione del territorio spilimber-



Spilimbergo, 1952. Corso di motoaratura con il trattore Massey-Ferguson di Angelo Ceconi guidato da Segatto, sdraiato a sinistra. A destra dietro l'aratro ci sono il dott. Vittorio Cadet, il conte dott. Federico di Spilimbergo e il dott. Fausto Missio. Si riconoscono tra gli altri i fratelli Giuseppe e Antonio Muzzo, Rizieri Dal Bello e suo fratello, Mario De Paoli, Ermes Toneatti e Carlo Sala.



Spilimbergo. 1956. Angelo Corrado (n. 1871) alla guida della Fiat 25R. Sparge il letame il nipote Romano (n.1934).

ghese e dintorni che qui voglio raccontare, pur in modo sintetico, era questa.

A Vacile c'erano i possidenti Fabrici di Clauzetto che avevano come mezzadri i Moretto. I Lovison *Fornareto* avevano i Feltrin e poi i Guglielmin. I Miorini, originari di Vito d'Asio, avevano i Guglielmin. I filandieri Ciriani, originari di Manazzons, i Bornancin.

A Baseglia c'erano i Covallero fittavoli di Ceconi. Cedolin aveva in mezzadria una famiglia dei Donolo. I Liva avevano una famiglia denominata *chei di Sabida*. C'erano poi i fittavoli di De Marco, i tre fratelli Avoledo del ramo detto *Buri*. La famiglia Pasqualini aveva i Martinuzzi. Dei Brosolo, vicino al cimitero, era fittavola la famiglia Tolomio. Presso la tenuta Mirolo lavorava la famiglia Camerin. C'era poi un'antica mezzadria, quella di Antonio Sovran, fittavolo della famiglia dei conti di Spilimbergo da quasi 150 anni. Oggi l'area va sotto il nome di quartiere San Francesco.

Sui terreni di Ceconi a Tauriano c'era un'unica mezzadria, quella dei Battistutta. A Istrago c'erano i De Paoli, mezzadri delle due famiglie De Rosa, quella denominata *Judissi* e l'altra imparentata con Bruno Marin, condotta dai Businaro.

Nelle praterie del Poligono c'era l'azienda agricola dei Rovina. I Rovina lavoravano anche nel settore delle munizioni belliche.

Tornando a Spilimbergo, una mezzadria di peso era quella dei Colonnello detti *Luncs* per l'alta statura. I loro cavalli erano un mito e la proprietà su cui lavoravano era dei Dreina. Prima ne erano stati coloni i Gregoris. Dopo i *Luncs* subentrò la famiglia Visentin. Gigio *Spinato* Tonus e Rina lavoravano coi tre figli la terra di Umberto Ferrarin al Ponte Roitero.

Della vasta campagna della contessa Maria, su cui oggi sorge il quartiere Santa Chiara, era mezzadro Osvaldo Sovran la cui famiglia la coltivava da oltre 150 anni. All'inizio del '900 i Lanfrin erano i proprietari dei terreni poi acquistati dagli Avoledo del ramo *Formai*. I Piasentin erano fittavoli di Mario Petris e i

Pessotto di Danilo Marin.

La famiglia Zatti aveva due tenute, su una lavoravano i Toneguzzo e sull'altra i Dei Negri. La famiglia Michielini aveva come fittavoli i Pasquon. La tenuta dei fratelli Durigon era gestita dai fratelli Bado. Essa era composta da diversi terreni: vicino a casa di 3 ettari, in Cosa, vicino alla proprietà del conte d'Attimis, quasi 4 ettari e 6 ettari ghiaiosi in Tagliamento sotto Gaio. I Bado furono i primi ad avere la falciatrice BCS e la piccola Fiat 18 c.v. Della tenuta di Bonaventura Zannier, nativo di Pradis di Sopra, erano mezzadri i Doretto.

La mezzadria che è durata di più (fino al 1966) è quella relativa alla tenuta di Luigi Martina, lavorata dai Nespolo, originari di Motta di Livenza che, come buonuscita, ebbero 2 ettari di terra.

Sulla strada che va a Barbeano, dopo la doppia curva, c'era la campagna di

Soler gestita dai mezzadri Nascimben e Cancian e poi dai Chivelli fino al 1959 e infine dai Bellon fino al 1963. Il mercato era sempre molto mobile, per San Martino c'era chi arrivava e c'era chi partiva. Erano rari i casi di una famiglia mezzadrile che stesse per un decennio o più sullo stesso fondo.

I mezzadri De Nardo furono gli ultimi sulla proprietà di Ceconi in Casasola, ed ebbero, a titolo di liquidazione, 2 ettari di buona terra. C'era poi la tenuta



Spilimbergo, 1955, alla Favorita. Le sorelle maestre Valsecchi. Da sinistra Ala-Maria (1872-1956) e Ida (1865-1949). Erano nubili per scelta in quanto, se si fossero sposate, come prevedeva la legge, avrebbero perso il posto di lavoro.

di Pignat con il mezzadro Galliano Toneguzzo che, dopo oltre 20 anni, lasciò la gestione senza nessuna liquidazione.

In Casasola c'era la tenuta dei Tramontin, originari di Manazzons, condotta dai mezzadri Battel e poi dai Bottacin originari di Loreggia. Prima di loro erano stati fittavoli dei Tramontin, per più di cento anni, i Perosa. A Tauriano i fittavoli di Colautti, fino al 1968, erano i Boer. I terreni di Bruno Marin e del cognato De Paoli furono acquistati dalla famiglia Spinazzè.

Sullo stradone per Barbeano c'era anche la tenuta di Antoniazzi dove lavorava la famiglia Cancian. In Brindisi, la tenuta di Cedolin era gestita dai mezzadri Innocentin, quella di Ceconi invece dai Muzzo.

In Bussolino c'erano le due tenute dell'ingegner Zanettini, una lavorata dai Lenarduzzi e l'altra da un ramo degli Spagnolo. La proprietà fu poi acquistata da Riccardo, Emilia e Vincenzo Del Tatto originari di Almadis. Su un'altra tenuta di Ceconi lavorava un ramo dei Battistutta. C'era poi la tenuta di Zuliani con i Miez come mezzadri.

La proprietà di Celeste e Felice Colonnello era condotta, da ultimo, dai fittavoli Maragnolo. L'azienda della famiglia Ronzat era gestita da Silvio Col.

Sull'onda dei ricordi sono saltato un po' di qua e un po' di là. Chiedo scusa.

In Via Tauriano, alla Favorita, c'era la mitica azienda dei Valsecchi di origine lombarda, gestita dai quattro fratelli Dal Bello: Attilio, Rizieri, Fiore ed Enrico. Enrico, detto Rico, portava la domenica con il calesse le proprietarie, le anziane sorelle maestre e nubili Ida e Ala-Maria, a messa grande in duomo. Rico era il loro uomo di fiducia. Prima di loro era stata fittavola fino al 1947 la famiglia di Lorenzo e Nelda Cimarosti con i sette figli. Allora era Lorenzo detto *Santin*, a turno col nipote Emilio, che portava a messa in duomo le Valsecchi.

In Bussolino Luigi Martina aveva una tenuta sulla riva del torrente Cosa gestita dagli Spagnolo, diventati poi parenti della maestra Franca. A Barbeano, dell'azienda del ragioniere Bassutti erano mezzadri gli Zoia. Presso l'azienda di Anatolio Businello, che aveva la stalla più grande del circondario, lavorava la famiglia Vignando. Infine, altri Zoia erano i mezzadri del convento delle suore.

Dalle case di Barbeano fino alla Meduna c'erano solo praterie sterili dove si faceva un unico sfalcio primaverile. Ora, queste praterie, grazie all'irrigazione, sono diventate vigne e frutteti.

In merito a quel mondo voglio aggiungere una piccola postilla a riguardo del conte Walframo d'Attimis Maniago. Il conte aveva un'infinità di proprietà, a Maniago, a Tramonti, a Spilimbergo. Era padrone di paesi interi: Provesano, Cosa, dove c'era anche il suo palazzo, Pozzo e Aurava. Una ricchezza cospicua, ancora di origine feudale. Il conte aveva un'immensa fiducia di mio nonno Angelo Corrado, si scambiavano anche il toro da monta.

Un giorno, parlando con il nonno, gli accennò che con i proventi della campagna di Spilimbergo di 24 ettari, non riusciva a pagare la *prediâl*, cioè la tassa

agricola, e aveva intenzione di vendere la proprietà. Fittavoli della sua tenuta erano i Driol. Fu così che il nonno, che aveva fatto fortuna in America lavorando per 18 anni in una miniera del Michigan, pensò di comperare l'azienda. Era l'anno 1947. E i Driol se ne andarono senza liquidazione.

Da quel cagnolino che ero, sempre attaccato al nonno, ricordo che il d'Attimis una volta vendette al Petris una manza gravida per 160mila lire per poter pagare la *prediâl* su certi suoi terreni.

Accanto a questa nostra nuova proprietà, posta tra l'odierna circonvallazione e via Ippolito Nievo, c'erano i possidenti Miorini, oriundi di Anduins, che avevano avuto a che fare con il nonno nel 1896, in Germania, nella fornace di laterizi.

Una famiglia molto affabile era quella dei Tambosso *Pascalut*, che aveva il raro dono di andare d'accordo e di stare in buona armonia con tutti.

A distanza di 70 anni quante differenze noto, dalla provenienza delle famiglie, al modo di parlare, di comportarsi, di lavorare, prima si faceva tutto a braccia e ora tutto con la meccanica. Tutto mi passa davanti agli occhi, come in una specie di film di... fantascienza, confermato però reale, anzi realissimo, da centinaia di foto che gelosamente conservo di quel mondo agricolo, ancora grezzo e primordiale.

Ringrazio per la collaborazione Giampaolo Ceconi, Elisa Cimarosti, Debora De Paoli, Giacomo Colonnello, Claudio e Gianni Nespolo.



Spilimbergo, 1950, alla Favorita. Il mezzadro Enrico Dal Bello sul cavallo con cui, ogni domenica, accompagnava in calesse a messa grande in duomo le sorelle Valsecchi.

Una tempesta di nocciole

Sta facendosi largo anche in Friuli, grazie alla tenacia di due imprenditori nostrani, la coltivazione della nocciola. Marzia e Renzo ci credono fermamente e, se è vero che gli esempi trascinano, ci auguriamo di vedere presto le nostre colline, ora invase dalle sterpaglie, allietate dal verde smeraldino della “Nobile Friulana”.

S cricchiola l'immobilismo che spesso si è aggrappato alle storie di padri, nonni e bisnonni, protagonisti di un'agricoltura elementare, impostata sulla sussistenza familiare: un po' di terreno, che doveva rendere quel che poteva e un paio di mucche in stalla. I nuovi protagonisti sono carichi di innovazione e creatività e rompono la monotonia delle solite coltivazioni: mais e soia, soia e mais, perché si è sempre fatto così: Sperimentano. In fin dei conti, perché dovrebbero rischiare di farsi strangolare dai grandi gruppi multinazionali che dettano condizioni capestro anche in campagna, riducendo i margini di guadagno delle piccole aziende? Le novità si colgono a colpo d'occhio scrutando i cambiamenti del paesaggio rurale del Friuli. Soltanto per fare un esempio, a Rive d'Arcano, paese di poco più di duemila anime ai piedi delle colline lungo la strada che congiunge San Daniele a Fagnana, si sta allargando la presenza di piante eleganti, raccolte in ceppaia quasi per farsi compagnia, con il tronco sottile e slanciato, che producono una tempesta di nocciole. I piccoli frutti corazzati alimentano un mercato molto promettente. Già a primavera, l'estensione di queste piantagioni esalta il verde intenso delle foglie seghettate. È il segno dell'arricchimento della diversità. Tante domande hanno tormentato per un po' di tempo Marzia Giovannato, imprenditrice friulana che si è



trovata a gestire una quindicina di ettari di terreno dell'azienda di famiglia. Il rischio era di diventare definitivamente la ruota di un meccanismo che produce per conto terzi mais destinato a granaglie, foraggio e materie prime per gli impianti di biomassa. Perché non metterci la propria personalità nel lavoro? Che cosa fare di concreto per riconvertire i terreni a disposizione? Le risposte hanno costituito l'incipit di una storia di ricerca di nuove prospettive professionali. L'incontro con Renzo Tella, consulente di impianti agricoli di nicchia, ora suo braccio destro nell'attività, ha creato le condizioni fondamentali per la svolta: “È stato lui, attraverso le sue relazioni, a farmi scoprire il mondo meraviglioso della nocciola”. Dapprima è nata l'idea di un allevamento di bufale: ad Aviano ce n'è uno in espansione. “Ci siamo messi alla ricerca di qualche esperienza. “Dopo la visita a una stalla a Viterbo – racconta Giovanatto – abbiamo scartato quel progetto appena abbozzato. Avrebbe provocato un impatto non indifferente nella zona, tra l'altro non avevamo alcuna competenza nel settore del bestiame. Ma proprio lì, a Viterbo, ci siamo trovati coinvolti nella grande festa per la raccolta delle nocciole: folclore, proposte, idee imprenditoriali. Così è scattata la scintilla di una coltivazione tutta nostra, alla quale destinare cinque ettari sperimentali”. Si trattava di studiare meticolosa-

mente l'andamento del settore. Il mercato mondiale delle nocciole è in mano alla Turchia, che è il Paese leader (oltre il 70 per cento). Ma l'Italia, che controlla un buon 15 per cento, se la cava bene: Lazio (proprio il Viterbese è la zona a maggior diffusione), Campania e Piemonte sono le principali aree di produzione, con qualità di tutto rispetto. E ora anche il Friuli mette fuori la testa per raccogliere soddisfazioni da una domanda che è in crescita esponenziale, sostenuta soprattutto dall'industria dolciaria nazionale, i cui marchi più importanti puntano sulle coltivazioni locali per una questione di affidabilità dei prodotti italiani. Quanto rende un'operazione economica impostata sui nocciolotti? Alcune valutazioni sono possibili con qualche conto a spanne, che ovviamente è soggetto alle oscillazioni del mercato. I dati dell'azienda Giovanatto sono già pronti: un ettaro può garantire, a pieno regime, una quarantina di quintali, per un prezzo medio che si aggira attorno ai 300/350 euro al quintale: i numeri sono ovviamente influenzati dalle varietà scelte. Va anche rilevato che c'è un consistente uso della meccanizzazione in tutte le fasi operative, con abbassamento dei costi della manodopera, fino alla raccolta tra i filari che è prevista tra la fine di settembre e ottobre. La pianta è resistente, poco esigente e generosa, non ha bisogno di tanto lavoro. Richiede cure minime di manutenzione ed entra in produzione dopo il terzo anno di vita. Non solo. È anche longeva, perché può superare il traguardo dei 70-80 anni.

La decisione di diversificare l'attività agricola non è stata lasciata al caso, ma inserita in un articolato progetto, come previsto per ogni attività imprenditoriale. I terreni di Rive d'Arcano sono stati monitorati attraverso analisi tecniche compiute da un agronomo di Viterbo. I dati sono promettenti anche in una prospettiva futura. Alcune zone del Friuli sono ritenute adatte per i noccioli, d'altronde le piante crescono allo stato spontaneo e selvatico un po' in tutta la pedemontana. Non a caso l'azienda di Rive d'Arcano ha scelto come marchio *La Nobile*

Friulana, con la scritta accompagnata dal simbolo delle nocciole: il marrone del frutto che contrasta con il verde delle foglie.

"Tenga presente – precisa Marzia Giovanatto – che il legame con il nostro territorio è forte, perché siamo convinti che la migliore risposta alla globalizzazione, la quale alimenta crisi di identità di ogni genere, sia la riscoperta delle nostre radici. Questa è la nostra piccola sfida ai prodotti distribuiti dalle grandi catene commerciali, che invadono ogni spazio, spesso senza garanzie certificate. Il principio è richiamato in ogni confezione messa in vendita: il valore della terra d'origine. "Si trattava di partire con il piede giusto. Abbiamo preferito puntar su due varietà principali – spiega Renzo Tella – che tenessero conto delle caratteristiche dei campi, del microclima della zona e della qualità del prodotto. Così sono state scelte la *Tonda di Giffoni* e la *Gentile Romana*. Entrambe garantiscono buone rese, intensità di sapore, croccantezza e fragranza. Abbiamo fatto crescere le piantine nel nostro vivaio, attraverso polloni di ceppaie certificate; in tal modo potenziamo i nostri impianti e aiutiamo chi vuole aderire al nostro progetto".

Le strategie di Giovanatto e Tella hanno dato vita a un laboratorio di idee. L'obiettivo è di gestire una filiera completa di prodotti legati alle nocciole: dalla coltivazione alla vendita. Il risultato è l'auspicata nascita di una cooperativa: "Le condizioni ci sono. Pian piano altri si stanno aggregando, da Rive d'Arcano a Manzano, fino a Rogovo". l'unione fa la forza. La coalizione dei piccoli potrebbe costituire una "sacra alleanza" necessaria per resistere alle incursioni dei grandi gruppi dell'industria dolciaria: "Noi, per esempio, abbiamo rifiutato le offerte di un rappresentante di un importante gruppo industriale, perché le condizioni economiche erano decisamente basse". L'azienda di Rive d'Arcano non ci sta a diventare una semplice catena di montaggio gestita da altri: "Vogliamo che testa e cuore restino qui". Invece, sono state avviate trattative per la vendita di una parte del raccolto annuo

a un'impresa alimentare friulana che produce gubane: "Ma soltanto una parte – ci tengono a precisare – perché la quantità più rilevante di nocciole sarà trattata in proprio, altrimenti cadrebbero le nostre finalità legate al territorio".

Della nocciola non si scarta niente. Vale il detto del maiale: nulla da buttare, in un'ottica industriale di trasformazione del prodotto. Tutte le varietà di frutta secca stanno conquistando i mercati perché sono entrate nelle abitudini alimentari. In pratica, rappresentano degli eccellenti integratori alimentari. Le nocciole devono essere tostate in appositi essiccatoi ad aria calda per ridurne il contenuto di acqua. "Noi non abbiamo ancora maturato l'esperienza in questo campo – spiega Renzo Tella – anche perché i nostri numeri sono ancora piccoli. Questo particolare processo industriale lo abbiamo affidato a un'azienda di Viterbo, dove i trattamenti sono all'avanguardia".

Le idee sono chiare era il futuro: gestire un laboratorio a Travesio, mentre altre operazioni saranno eseguite a Cimolais, dove è stato individuato un piccolo sito nella zona industriale, d'altra parte i contributi regionali per le aree svantaggiate rappresentano un volano per nuove attività. Poi ci sono gli altri utilizzi delle nocciole. La farina pura al cento per cento è molto richiesta da pasticcerie e pastifici, e una parte miscelata con quella di mais (il cui giusto equilibrio resta un segreto aziendale) viene raccolta in appositi sacchetti e venduta per *Polente furlane cun nolutes*: "La morte sua è la polenta accompagnata con formaggio e insaccati". Le ultime novità riguardano i grissini con farina di mais e granaglie di nocciola e il *Noccio-sprint*, una crema con aggiunta di miele. Ed eccoci quindi al riferimento al maiale: tutto si tiene, perché anche i gusci producono reddito: sono infatti venduti per la combustione, tipo pellets, in un'ottica economica *green*.

Tratto da: *Questo nostro Friuli. La riscoperta della terra. Storie di lavoro e innovazione.*

Mattmark

Il 30 agosto 1965 a Mattmark, nelle Alpi del Vallese, in Svizzera, si consumò una tragedia che ormai quasi nessuno ricorda più. Quella di Mattmark è ancora oggi la più grande diga di terra e pietrame d'Europa.

Poco dopo le 5 del pomeriggio due milioni di metri cubi di ghiaccio si staccarono dalla montagna seppellendo parte del cantiere della diga in costruzione. 88 operai rimasero sepolti sotto una coltre di ghiaccio spessa 40 metri: 56 italiani, 27 svizzeri, 2 spagnoli, 2 austriaci e un apolide. Dei 56 italiani, molti venivano dalla provincia di Belluno (toccata solo due anni prima dal disastro del Vajont) e dalla Calabria. Tre erano friulani: Alessio Cecconi e Luciano Specogna di Torreano e Mario De Celia di Cormons.

Anche quest'anno si è ripetuta a Mattmark una toccante cerimonia per non dimenticare. Presente alla commemorazione (alla quale partecipa ininterrottamente da 53 anni) Ilario Bagnariol, presidente del Segretariato Efasce di Ins/Lyss. Nato nel 1942 a Fiume Veneto, emigrato all'età di 18 anni prima in Lussemburgo e successivamente in Svizzera, in quel pomeriggio fatale si trovava alla guida del suo bulldozer, da dove assistette con sgomento, da pochi metri di distanza, all'immane catastrofe. La tragedia si era consumata sotto i suoi occhi in una manciata di secondi. «Nel cantiere eravamo come una grande famiglia – rac-

conta -. Eravamo tutti uniti, italiani, svizzeri, turchi e tante altre nazionalità, senza distinzioni. I forti legami affettivi rendevano ancora più dolorose quelle visioni strazianti. Porterò dentro di me tutto questo finché vivrò».

Presente alla cerimonia anche Maria Testa, allora giovane infermiera al cantiere, che quel pomeriggio si trovava in una delle baracche adibite ad infermeria alcune centinaia di metri più a valle.



Il cantiere di Mattmark subito dopo il disastro del 30 agosto 1965 (arch. Efasce).

ci vediamo a 200 mt. dalla fermata dell'autobus
in via Umberto I, 54 a Spilimbergo (Pn) tel. 0427 2677

Carni nostrane friulane
Carni equine
Selvaggina scelta

tuttocarni.
e nonsolocarni

Gastronomia
Rosticceria
Formaggi
Salumi
Pronto cuoci

CHIUSO IL POMERIGGIO
DI LUNEDI' E MERCOLEDI'
DOMENICA MATTINA
GASTRONOMIA APERTA

Servizio ristorazione per asporto con specialità del nostro chef

A Natale niente regali... a meno che non siano locali!

Questo *Barbacian* vi arriverà sotto le feste. Tutti a pensare che cosa mettere sotto l'albero e che cosa regalare ad amici, parenti, conoscenti e colleghi...

Consiglio passionato: non regalate nulla. È ora di cominciare una inversione di tendenza a questa americanizzazione del Natale. Il cosiddetto "albero" è arrivato in Friuli in tempi recentissimi. Quando ero *frut* non esisteva, poi hanno cominciato a farlo nelle famiglie più abbienti. Poi tutti.

C'era il presepio fatto col muschio a km zero. Ma anche quello non doveva essere molto vecchio perché in friulano non esiste il corrispondente del nome italiano "presepio".

Non sono contrario alle innovazioni, ci mancherebbe. Ora la vera innovazione è quella di non fare più regali. Sono una rogna, un fastidio, non sai mai se l'azzeccchi, costano, sai che poi non sono apprezzati, li buttano in un angolo se non li buttano via, i giocattoli sono boiate che i bambini manco guardano...

Sì, lo so che voi fate regali "utili". Ma non fatemi ridere. Oggi tutti hanno tutto di tutto, anzi, hanno soprattutto il superfluo.

Non ve la sentite di andare controcorrente, lo so. Che

cosa penseranno amici parenti conoscenti colleghi se non li gratificate almeno di un (costoso) pensiero? Che pensino quello che vogliono. Ma si innescherà un meccanismo virtuoso: neanche loro vi faranno regali.

Così non avrete il fastidio quotidiano di quell'orrendo soprammobile, non dovrete tirare fuori quell'ancor più orrendo vaso ogniqualvolta la suocera viene in visita, non dovrete consegnare alle tarme quel disgustoso maglioncino a *pois* che fa ridere il vostro capoufficio, non dovrete spolverare l'ignobile cavalluccio che sta sulla credenza, ennesimo regalo dell'invisa cognata... Insomma si sparagneranno soldi e ne

A Natale non si regala niente: è la nuova moda. Chi è à la page si astiene da doni e da strenne. Se volete essere alternativi andando controcorrente, e fregiarvi di un marchio di distinzione, regalate ortaggi: non hanno controindicazioni dietetiche, né dietologiche, anzi dicono tutti che fanno bene. Non hanno colesterolo, non hanno glutine, non hanno zuccheri, non hanno grassi; hanno vitamine, antiossidanti, polifenoli e fibre, e spariscono senza accumulare polvere negli armadi.



guadagnerà la qualità della vita.

Commercianti e uffici commerciali, esercenti e loro rappresentati si lamenteranno. Vi fanno pena? A me no: *ognun al bale cun sô agne*, ognuno tira l'acqua al suo mulino. E, poi, son proprio loro che teorizzano il darwinismo sociale.

Non ce la fate a compiere questo grande passo? E allora vi consiglio di regalare roba che sparisce, che non "intriga", che non prende polvere, che non intasa i già intasati armadi, che non vi crea patemi al momento della scelta, che non vi stressa sotto Natale, qualcosa senza quegli stramaledetti fili per cui le ciabatte non sono mai sufficienti e nei quali sempre s'incespica nonno Guido facendo correre serio pericolo al suo vetusto femore, qualcosa che comunque piace e può far piacere a grandi e piccini, alla nonnina e alla nipotina, alla zia di Maniago e al cognato di Dardago, alla nuora di Anduins e alla suocera di Domanins, al genero di Bonzicco e al collega di Poincicco...

Insomma regalate roba che si mangia. Ah, ecco, da bravi deculturati pensate al pacco dono già pronto al supermarket con qualche vinaccio pseudoDOC, il caffè da ipercidosi gastrica, il salume nitrato, i *bonbons* allucinogeni, il dolcetto iperglicemizzante, il formaggio defedato...

No. La roba che si mangia è quella che si trova in giro per il Friuli. Regalate salame friulano, quello che non entra nella GDO. Abbiamo la fortuna di avere ancora dei bravi, di solito bravissimi, *purcitârs*, gente che della loro arte ha fatto una fede. Vi consiglieranno al meglio. Non potete pretendere che vi facciano anche la confezione regalo, ma siete sicuri che serva proprio un pacco e un fiocco? Il profumo vale tutti i fiocchi e i controfiocchi.

Abbiamo, in Friuli, degli allevamenti caprini che fanno prodotti tanto straordinari quanto sconosciuti. Che aspettate? La formaggella per la suocera, da voi segretamente denominata nonna Abelarda, vi costerà poco e, forse, dopo, per almeno alcuni giorni non muoverà quella sua maledetta linguaccia velenosa per criticare come allevate i figli, come fate il bucato, come tenete il giardino e, insomma, tutte quelle cose che ogni suocera, da che mondo è mondo, per dovere d'ufficio, dirà sempre delle nuore.

E tu, nonna Abelarda (te l'ha detto il falsamente ingenuo nipotino che ti chiamano così, vero?) sai che la nuora, detta sdegnosamente all'antica *la brût*, ha un debole, malamente tenuto nascosto, per la soppresa molto stagionata. Ebbene, gliene porti una, che sia grande e *top quality*. Il *purcitâr* saprà consigliarti. Basta con quei *foulard* dei cinesi che, come non puoi non sapere, non funzionano neanche da *Swiffer*.

Regalate forme di formaggio (*piecis di formadi*) che vengano da piccole latterie di paese. Si possono fare a pezzi e mettere sotto vuoto: obbligate la famiglia

dei regalati a maneggiare gli alimenti, che ormai si è perso ogni contatto coi medesimi. Se mai riuscite a trovarlo regalate del Latteria stravecchio; basta grattare quello scontato parmigiano e quel più economico, ma più insipido, grana padano.

Regalate damigiane di vino buono da pasto. Verrà travasato in bottiglie, e farà rivivere una simpatica incombenza ormai quasi caduta nell'oblio.

Regalate sacchi di patate di produzione locale, si conservano per qualche mese e valgono tutti gli intrugli pataticoli della GDO. Patate a Natale? Sempre meglio del maglioncino cinesino che non piacerà e, al di là dei falsi sorrisi e dei ringraziamenti che suonano di *çondar*, farà imprecare nei vostri confronti trovando ingloriosa fine in qualche cassonetto. Le patate si trovano ancora in Friuli, son rare, ma si trovano. No, non mi riferisco a quelle che avete sottratte all'antipatico vicino in una notte di settembre senza luna.



Una bella cassetta di sedano rapa degli orti siti nella periferia udinese (no, per favore, non penserete che io pensi che voi nottetempo...), il radicchio goriziano, ma può essere anche quello di altre aree (sì, so che è facile da sottrarre di notte, ma suavia, siamo a Natale: mantenete l'animo puro), porri, mele, qualche chilo di brovada (anche quella fatta in casa che a voi non piace perché è un cibo premoderno), musetti, salsicce appena "purcittate" (alla faccia del dietologo, ma a Natale è lecito

trasgredire, diamine), un pollo ruspante appena sacrificato che, con le suddette patate, può far contenti perfino i vegetariani.

Niente profumi per le signore, non servono più; son roba del medioevo, quando non c'era l'Acquedotto Friuli Centrale: ora le signore si lavano.

Niente *argagns* tecnologici: danneggiano la salute psicofisica e all'Epifania saranno già obsoleti, mentre un salame sarà diventato più buono. Quante vitamine, quanti antiossidanti, quanti polifenoli contiene un videogioco?

Imparate a conoscere il Friuli: sono molti i paesi che hanno prodotti, pochi e buoni, fatti su scala microartigianale. Togliete soldi alla GDO e alle multinazionali. Aiutate l'economia locale che è la vostra ed è l'unica che avete.

Buon Natale con le patate e il pollastro. Non quello che, incauto, è arrivato nel vostro giardino dal pollaio del vicino e la suocera, memore di giovanili attività, gli ha tirato il collo e, voi, postmoderni, lo avete, non senza onta, momentaneamente ospitato nel *freezer*; nella parte più recondita del medesimo: dietro piselli e spinaci surgelati la coscienza rimorde di meno. Sarà per il pranzo di Capodanno, una festa nella quale ci si può sentire meno buoni. Buon anno con le patate e il pollo, quindi.

PS: invitate il vicino.



L'Essiccatoio Cooperativo Bozzoli di Spilimbergo, anni '30.
Sul suo sedime oggi sorge il complesso condominiale Julia di vicolo Concavo.
(per gentile concessione della Fototeca dei Civici Musei di Udine)

(Seconda parte, segue dal Barbacian n. 1, agosto 2018)

BACHI DA SETA | **Sandro Menegon**

Il baco da seta in Friuli nel Novecento

Il primo dopoguerra

A guerra terminata molte famiglie piangevano i caduti, altre attendevano i grandi invalidi, i mutilati i convalescenti, i prigionieri, gli smobilitati e i profughi e gli sfollati riprendevano possesso di quanto era rimasto dei propri beni, rientrando, entro i nuovi confini regionali, da quasi tutte le regioni italiane e varie località dell'impero austroungarico.

Con i granai, fienili, stalle e cortili praticamente vuoti, la priorità assoluta era costituita dalla ricostruzione del patrimonio zootecnico, in specie quello bovino, per poter lavorare i campi, per la produzione del latte e della carne e certamente non ultima per la disponibilità di letame.

Dagli articoli riportati sul Bollettino della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine si può constatare che, verso la metà del 1919, si ripresero in considerazione le iniziative intraprese prima dell'invasio-

ne nel settore della bachicoltura e della cooperazione. In particolare in Friuli, prima dello sfondamento di Caporetto, erano attivi o in via di attivazione cinque essiccatoi bozzoli: Tricesimo (inizio attività 1915), Latisana (costituito 1916), Spilimbergo (costituito 1917), San Vito al Tagliamento e Pordenone (sottoscrizioni avviate nel 1917). Nel 1919 tutte queste strutture avevano ricominciato il loro iter costitutivo, con l'aggiunta anche di Cividale. Nel 1920 gli essiccatoi erano diventati 10; nel 1928 erano 18.

A livello nazionale, nell'annata 1927-28 (l'ultima positiva, prima della grande crisi), l'industria serica vedeva impiegati complessivamente circa 167mila lavoratori, ripartiti nei vari settori: 16.000 nella produzione di seme, 91.123 nelle filande (di cui 88.889 donne e 2.234 uomini), 20.916 nella torcitura (di cui 19.505 donne e 1.411 uomini), 8.000 nella lavorazione dei casami e 31.000 nella tessitura.

Dalla crisi del '29 alla Seconda guerra

La grande recessione economica internazionale del 1929, coinvolse anche il settore della seta e il collasso del prezzo dei bozzoli raggiunse i minimi termini nel 1934 «Mio padre [...] aveva dichiarato guerra ai bachi nel 1934, quando era crollato il prezzo della seta e lui era stato costretto a trasportare il suo prodotto fino a Dignano, per poterlo vendere a quella filanda, dato che all'essiccatoio bozzoli di Spilimbergo erano al completo e si erano rifiutati di raccogliere la sua partita» (F. Spagnolo, *Caparenti. Uomini e tempi della civiltà contadina nel Friuli occidentale*, Spilimbergo 2002, p. 220).

Nel 1935 le sanzioni economiche, deliberate dalla Società delle Nazioni contro l'Italia in risposta all'attacco all'Etiopia, certamente non influenzarono positivamente la situazione. Nel 1936, con R. D. L. n. 45, venne reso obbligatorio l'ammasso dei bozzoli, per l'essiccazione e la vendita, presso gli essiccatoi cooperativi, i consorzi agrari e gli enti agricoli legalmente costituiti.

Le sanzioni prima e l'autarchia poi chiaramente determinarono una volontà di aumentare perlomeno quantitativamente le produzioni nazionali agrarie e non solo «Autarchia. Intensifichiamo l'allevamento dei bachi, fonte di ricchezza e contributo prezioso all'incremento delle nostre esportazioni» (*L'Agricoltura Friulana*, 1940, n. 11, p. 1).

Nel 1940 in Regione erano presenti oltre 35 fornitori di bachi, Istituti bacologici locali, veneti, milanesi, marchigiani o in rappresentanza degli stessi; più di 15 punti di raccolta bozzoli, con il sito più a nord rappresentato da Tolmezzo; circa 35 essiccatoi e una trentina tra filande e tessiture (V. Rossi, *Guida Generale di Trieste e della Venezia Giulia province*

di Trieste-Udine-Gorizia-Pola-Carnaro-Zara, Trieste 1940, p.1676).

Dopo l'entrata in guerra dell'Italia, l'inevitabile riduzione dell'utilizzo della seta per l'abbigliamento venne in parte compensato dagli usi militari e dal 1941 le esportazioni aumentarono soprattutto verso la Germania. Nel 1944 i prezzi dei bozzoli furono fissati «dalle autorità Tedesche in accordo con gli Organi Ministeriali e Sindacali della Nazione» (*L'Agricoltura Friulana*, 1941, n. 14, pp. 1-2; 1944, n. 7, p. 1.), «durante la guerra, in filanda [a Spilimbergo], ci fu un bel andirivieni di tedeschi che ne volevano sempre di più e di partigiani che ne volevano consegnare sempre di meno» (G. Colledani, *Quartiere Santa Chiara*, Spilimbergo 2018, p. 75).

Nel marzo 1945 si lamentava che, per «necessità di guerra» (forse l'utilizzo della legna per i gasogeni dei mezzi pubblici) e «mancando la legna della montagna» (poiché chiaramente la carenza di mezzi di trasporto e di carburante, la precaria viabilità, le azioni militari, le rappresaglie ecc. non favorivano di certo gli spostamenti e i commerci) «si è dovuto abbattere anche i gelsi» (*L'Agricoltura Friulana*, 1945, n.5, p.2).

Dal secondo dopoguerra al boom economico

Commemorando, innanzi tutto, i caduti e ricordando tutti coloro che hanno patito causa le guerre, sperando che il ricordo sia monito per l'avvenire, si potrebbe considerare che, mentre la Grande Guerra aveva provocato danni materiali prevalentemente lungo la linea del fronte e nelle Regioni invase dagli austroungarici, il Secondo conflitto mondiale aveva colpito la nazione intera e la ripresa non fu certo cosa da poco.

Con queste premesse, si può ritenere scontato che



Caffè
Dolomiti

Nel cuore antico
di SPILIMBERGO
Corso Roma 54

nel 1945 si fosse verificato quanto riportato su *L'Agricoltura Friulana*: «Nella decorsa annata il Friuli ha ridotto a metà la sua produzioni di bozzoli» (1946, n.2, p.4). Indubbiamente anche l'industria serica aveva avuto una certa difficoltà a ripartire, come dimostrato dal fatto che i bozzoli del 1947 e parte di quelli del 1946 giacevano negli essiccatoi (*L'Agricoltura Friulana*, 1946, n.1, p.1).

Inoltre la carenza di legna e il prezzo iperbolico a causa delle condizioni invariate rispetto al 1945 e precedentemente accennate, favoriva l'abbattimento dei gelsi, al punto che, per frenare la furia distruttrice, su pressione dei tecnici dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, il Prefetto aveva emanando un decreto che impediva l'eradicazione degli stessi (*L'Agricoltura Friulana*, 1946, n. 2, p. 2; 1949 n. 2, p.1). Una leggera ripresa della bachicoltura venne evidenziata dalla produzione di bozzoli nel 1950, che si attestava su 3 milioni e 600 chili, rispetto a quella dell'anno precedente di 2.600.000 (*L'Agricoltura Friulana*, 1950, n. 12, p. 1). Tuttavia, nonostante la disposizione di legge, molti agricoltori, considerando il basso prezzo dei bozzoli, continuavano ad estirpare i gelsi (*L'Agricoltura Friulana*, 1953, n. 2, p. 8). Al diffondersi della specializzazione delle colture erbacee ed arboree e della diffusione esponenziale della meccanizzazione, che portavano alla riduzione dei seminativi arborati con filari di viti maritate a gelsi, si pensava fosse opportuno, innanzi tutto, rendere anche il gelseto specializzato in appezzamenti appositamente destinati e con nuove forme di allevamento. Inoltre alla selezione ed individualizzazione di nuove razze o incroci di bachi, si auspicavano forme collettive di allevamento per le prime mute, in modo tale da evitare l'utilizzo dei locali di abitazione (L. Villoresi, in *L'Agricoltura Friulana*, 1955, n. 2, p. 5).

Nonostante la speranza che la seta si reinserisse "trionfalmente" nel settore dell'abbigliamento, il calo della produzione provinciale di bozzoli, che da 2.087.000 kg nel 1955 si era ridotta a 1.435.000 nel 1960 (R. Marin, in *L'Agricoltura Friulana*, 1961, n. 4, p. 1), danno l'idea che il destino della gelsi-bachicoltura regionale era ormai segnato.

Indubbiamente la diffusione dei tessuti sintetici, il rayon, il terital e altri, che già durante l'autarchia cominciarono a diffondersi, contribuirono, ma non furono determinanti.

In passato...

Il commercio dei tessuti in seta conveniva ai negozianti, poiché richiesti dalle classi più agiate. Certamente le sete provenienti dall'Oriente non erano destinate alla plebe e quelle poi prodotte da noi, non entravano a far parte dell'abbigliamento del così chiamato quarto stato.

Le filande rendevano agli industriali, che indubbiamente avevano investito i capitali, per la costruzione delle fabbriche e l'acquisto dei macchinari, ma potevano disporre di manodopera femminile disposta ad essere poco retribuita, a sottoporsi a lunghi turni e

ritmi di lavoro stressanti, spesso in condizioni igienico-sanitarie scarse. In apparenza erano scomparsi i don Rodrigo, ma ancora nei primi anni Settanta Milva cantava «Cos'è cos'è questo padre che comanda, mi vuole alla filanda ma non insieme a te».

Le filande rendevano anche ai grossi proprietari agricoli, che potevano permettersi condizioni di allevamento dei bachi razionalissime, disponendo di propri incubatoi, bigattiere modello ed essiccatoi, nonché di manodopera fornita dalle numerose famiglie dei coloni, dei mezzadri e dei salariati.

Ma rendevano anche ai piccoli proprietari, tant'è che se per gli acquisti non avevano denaro a sufficienza, si concordava con il «*Si comedarin su la galete*», cioè alla vendita dei bozzoli. Rendevano sì, poiché questi bachicoltori, non essendo ragionieri, non conoscendo bene la partita doppia, consideravano nelle entrate il denaro ottenuto dalla vendita della *galeta*, mentre per le uscite tenevano conto solo delle spese vive e non il diuturno lavoro, per circa 40 giorni, fornito prevalentemente da donne, vecchi e bambini. A Spilimbergo, in via Cisternini, sono affisse delle gigantografie rappresentanti momenti di vita contadina; tra queste la raccolta dei bozzoli dal bosco artificiale per loro preparato.

Nell'immagine, sotto un portico, un nutrito gruppo di donne, di diversa età, chiacchierando, magari alternando una villotta, svolgevano questa opera polverosa ma non faticosa e probabilmente piacevole poiché ultima della serie. Tutte le donne di casa e molto probabilmente qualcuna del vicinato, casalinga, lavandaia, giornaliera, che momentaneamente inoperosa, prestava il suo contributo venendo molto spesso remunerata con il *gustà* e qualche fascina dell'ex bosco per accendere il fuoco.

I perché della fine

Però nel secondo dopoguerra si uscì da una agricoltura in buona parte finalizzata all'autoconsumo, al baratto e alla vendita del surplus, per passare a una logica di mercato. Inoltre la meccanizzazione ridusse i tempi di lavoro e di fatica e il numero degli addetti ai lavori dei campi, mentre nell'industrie italiane e oltralpe aumentò la possibilità di lavoro anche femminile. Poi bisogna tenere conto dei cambiamenti sociali e di vita quotidiana: si conquistarono sacrosanti diritti sindacali (le otto ore, contributi, maternità, sicurezza sul lavoro ecc.); la ristrutturazione delle abitazioni e nuove norme igienico sanitarie bandirono l'allevamento dei bachi nei locali di abitazione. Certamente impossibile seguire "Lascia o raddoppia" alla televisione e accudire i bachi.

Riassumendo direi che, *fasint il cont cul lapis*, l'allevamento dei bachi non conveniva più ai piccoli e grandi allevatori e agli industriali della seta. Fu questo complesso di cose che portò all'abbandono non solo della gelsi-bachicoltura, ma anche alle colture del tabacco e delle piante tessili, come la canapa, e degli opifici annessi che richiedevano un grande impiego di manodopera.

Ezio Avoledo Chel fantaçut discolç...

Ai tempi della Marcia su Roma (1922) e dell'inaugurazione del ponte di Dignano (1923) gli Avoledo del ramo *Formai* stavano ancora a San Martino al Tagliamento, mezzadri di una delle tante proprietà dei nobili di Prampero.

Ma proprio nel 1923, a costo di grandi sacrifici, il capofamiglia Giovanni era riuscito a mettere insieme 185mila lire per acquistare la campagna dell'avvocato Vincenzo Lanfrit, nove ettari di buona terra con abitazione e stalla annessa.

Era una somma notevole per l'epoca e particolare era il momento storico. Infatti alcuni grandi proprietari infastiditi, o meglio impauriti, dalle richieste dei reduci della Grande Guerra che, come era stato promesso, rivendicavano un'equa distribuzione delle terre, erano entrati nell'ottica di venderle; altri, invece, di appoggiare il Fascismo perché tutelasse i loro interessi e scongiurasse che lo slogan "La terra ai contadini!" diventasse realtà.

Fu così che nel 1924 Giovanni, con la moglie Maria e la piccola Gelinda, e i fratelli Pietro, Francesco, Sandro e Genoveffa, approdò a Spilimbergo andando a occupare la grande casa colonica che ancora oggi si trova in fondo a via Ippolito Nievo, appena oltre la circoscrizione. E nello stesso anno nacque Ezio, accolto in una famiglia ricca di molte braccia, in un'epoca in cui, non essendo ancora apparsa la meccanizzazione, erano essenziali per fare girare l'economia.

Nella stalla trovavano posto circa 15 bovini tra vacche, manze, vitelli e buoi da lavoro. Si arava aggiogando all'aratro 4 o 6 vacche o 4 buoi o 2 cavalli a seconda delle difficoltà e della natura del terreno.

In autunno il fienile era sempre ricolmo di foraggio e sotto la loggia stava all'asciutto lo strame composto da paglia per lo più di frumento e da *sorgjâl*, i calami sminuzzati del mais. Su questo strame, tra ottobre e novembre, spesso vi dormivano le *montagnolis* dirette a piedi verso la Bassa coi *barei* carichi di ceste ricolme di castagne, nespole, noci, nocciole e profumatissime mele vernine da barattare con la *blava*. Nell'ampio porcile stavano due o tre maiali che per Sant'Andrea, o comunque prima di Natale, finivano immancabilmente *su la brea*.

Il pollaio era animato da galline, anatre, tacchini, polastre e da qualche bel galletto da mettere *in tecja* la domenica e le altre feste comandate.

"C'erano anche galline girovaghe che andavano a de-

porre le uova in nidi nascosti ma - confessa Ezio - ben noti a me, ai miei fratelli e ai cugini Angelin, Vittorino e Primo. Quando passava Gianni De Fanti col *barelòt* del gelato o il padre Toni con a tracolla la cassetta dei *petorâi* e dei *caramei* (pere cotte e gherigli caramellati), le uova ci servivano come merce di scambio". "Dei conigli - dice ancora Ezio - mi piaceva la carne ma soprattutto la loro... folta pelliccia con cui mi facevano dei guantoni per proteggere dal freddo le mani quando andavo in bicicletta. *Via par l'estât invece ziravi par prâts, blavis e fossâi, in serça di ranis, farcs e nîts, simpri discolç*".

Non mancavano le viti e i morari con il cui fogliame, in primavera, gli Avoledo nutrivano 3/4 once di baccolini. A metà giugno, una volta che i *cavalêrs* si erano rinchiusi nella loro dorata prigione, i bozzoli venivano conferiti all'essiccatoio e in casa entrava il primo gruzzoletto della stagione.

La famiglia produceva anche tante piante orticole, asparagi, piselli, zucchine, pomodori, cipolle, fagioli e tegoline, *radic dal poc*, insalate e rape da *brovada* che si vendevano bene in città. Racconta Ezio: "Cercava-



Ezio Avoledo (foto Bruno Campeis).



Quattro generazioni di Avoledo del ramo Formai: Ezio (n. 1924), Giuliano (n. 1958) e Mauro (n. 1988), che tiene in braccio il piccolo Valentino (n. 2018) (foto Bruno Campeis).

mo di ingegnarsi in tanti modi *par tirâ sot cualchi frantut*. La Mora, la nostra cavalla nera, dopo una prolungata seduta di brusca e striglia e un'accurata *pedicure* con ritocco finale di patina da scarpe, la prestavamo a Paglietti quando gli occorreva un tiro a due per accompagnare in cimitero un defunto... benestante".

Ezio, dichiarato abile e arruolato, il 16 agosto del 1943, partì militare e prese servizio a Udine presso la caserma Spaccamela.

Naia brevissima però. Da lì a pochi giorni, in seguito ai fatti dell'8 settembre, i tedeschi lo presero e lo deportarono in Germania, ad Hannover, a sgobbare per la maggior gloria del Reich.

Liberato dagli americani, rientrò a Spilimbergo nell'agosto del 1945. La pazzia e indesiderata avventura, come Dio volle, era finita ed Ezio ritornò a lavorare presso il laboratorio artigianale di carni suine di Agostino e Licurgo Lovison, in *Borlùs/Borgolucido*, dove era entrato come garzone nel 1939 all'età di 15 anni. Qui, sotto la guida di Gino Cancian (n. 1904), aveva cominciato a imparare i segreti del mestiere, affiancato da Giuseppe Pitussi e da Bepi e Americo Cancian e dalle bravissime Rina e Anuta che provvedevano a fare i lavori più umili ma indispensabili come mondare le budella per gli insaccati, accendere il fuoco e tenerlo rinvivato con buona legna di montagna, far bollire l'acqua, tener pulito tutto l'ambiente, adibito anche a macello.

Il salumificio stava di fronte alla locanda Consul, là dove oggi, al civico 2 di piazza *Borlùs*, è attivo il buffet Porco Caldo, quasi che il presente conservasse una memoria... suina del passato.

Il lavoro si svolgeva da settembre ad aprile, in periodo di quasi assenza di mosche, dal lunedì al sabato. "Di norma - racconta Ezio - si uccideva un maiale al

giorno, di primissimo mattino che era ancora buio, alle 5,30 precise, quando il *nonsul* Bepi Cesare detto *Gabana*, suonava l'Ave Maria, così che i rintocchi della campana del duomo coprissero almeno in parte le potenti strida della bestia". A mezzogiorno c'era la meritata sosta. La stessa Lussia, moglie di Agostino, preparava per tutti un gustoso pranzetto avvalendosi di ciò che c'era o restava nel laboratorio: trippe, *cordela*, fegato alla veneziana o sanguinaccio. Lussia era bravissima e ci voleva bene come a dei figli. Per l'acquisto di pepe, cannella e altre spezie da usare nei vari impasti di salame, salsiccia, musetto, *figadel* e *polmona* si andava da Polentes o da Marchetto Collesan. Per dare un buon sapore all'insieme si usava anche vino bianco e aglio strizzato. Il sale grosso invece lo si comprava nel tabacchino di Ines che dava su piazza San Rocco, accanto a Ida *rivendicula*, e poi provvedevamo a macinarlo fino fino con un'apposita mola o con una bottiglia, ma questo ultimo metodo era molto più lento e laborioso.

I tranci di lardo, le famose *bafis*, erano, in un certo senso, più preziose del prosciutto, dal momento che l'*argjel* sminuzzato era usato da tutti come fondo di cottura di ogni vivanda. Contrariamente a quanto avviene oggi, il valore di un maiale era calcolato in base allo spessore del lardo. Insomma, più ne aveva più la bestia era apprezzata. Ecco spiegato perché, prima della guerra, le salsicce erano magre e poi, con l'arrivo del boom economico, si sono via via... ingrassate.

In seguito alla divisione avvenuta nel 1947, la famiglia, che in origine era composta da 18 persone, si frammentò. Una parte della casa e della terra restò a papà Giovanni e mamma Maria.

Ezio, giovanotto di belle speranze, pensò bene di maritare Armida Pessotto, la giovane fidanzata (n. 1929) che abitava a un tiro di schioppo da lui, nella tenuta dei Martina, gestita a mezzadria proprio dalla famiglia della ragazza. Era il 9 settembre del 1950. "*Par zî a cjatâla - si confida Ezio - no mi soi mai cambiât da fiesta!*".

La famiglia Avoledo, già composta dai genitori e dai fratelli di Ezio, Mario, Luciano, Remigio (detto *Remington* per le sue abilità meccaniche) e Silvano fu allietata dalla nascita di Giampietro, Maria Rosa e Giuliano, in tutto otto persone, cui l'onnipresente e attivissima Armida, come l'omonima maga della *Gerusalemme liberata*, doveva provvedere facendo settimanalmente il bucato (da tener presente che non era ancora arrivata la lavatrice), conciliare il pranzo con la cena, fare la polenta o impastare e cuocere il pane nell'apposito forno in fondo al cortile, un forno comodissimo che richiama anche diverse massaie del vicinato che poi lasciavano, a titolo di cortesia, una pagnotta. Insomma, Armida era il perno della casa, abile regista e artefice insonne di ogni attività famigliare.

Ezio intanto era stabilmente occupato in *Borlùs* presso i Lovison. La clientela via via si era fatta più numerosa e, di conseguenza, il lavoro era aumentato. La gente che passava davanti al laboratorio buttava un occhio, scambiava qualche parola e qualcuno più ardito, nonostante il rudimentale cartello "È vietato l'ingresso ai non addetti ai lavori", entrava a curiosare e a spettegolare.



Ezio e la moglie Armida.

Autorizzato dalla divisa lo faceva anche Cesare Bisaro, il guardiano municipale. Le varie fasi di lavorazione erano sotto gli occhi di tutti, non c'erano segreti. Tutto era sano e genuino e a km zero, niente conservanti, niente additivi, niente NAS, che non erano stati ancora inventati. "E po i pursits - conclude Ezio - a erin tirâts su come che Diu al comanda, cun roba duta di cjasas". Il... cliente più presente nel salumificio era Toni *gjenêrâl*, il famoso generale Squak, riconosciuto caporione del *Borlûs*, al secolo Antonio Giacomello classe 1900 che, con le sue facezie e le sue burle allietava spesso i vari lavoranti. Non vedeva l'ora che gli capitasse a tiro qualche ragazzino un po' curioso e sprovveduto per mandarlo a prendere a Baseglia o in Bussolino o chissà dove l'indispensabile... *misura dai salams*. O che si presentasse qualche ingenuo adulto per sussurrargli, in via confidenziale, che i Lovison erano rimasti senza sale dal momento che avevano dovuto buttarlo via perché... attaccato dai vermi. Erano gli ultimi sussulti di un mondo piccolo e semplice che stava, pur contro voglia, incamminandosi verso allucinanti scartoffie gestite da una burocrazia miope e ottusa. Sia prima che dopo la guerra Ezio, per arrotondare un po' lo stipendio, andava a *pursità par li cjasas*, presso le famiglie che avevano fiducia in lui e nella sua maestria nel confezionare i vari insaccati. "A lavoro finito, prima di rientrare a casa, mi piaceva alzare gli occhi al soffitto e ammirare salami, musetti e salicce, tutti ben allineati a sgocciolare sulle stanghe, allineati e coperti come pronti per una parata militare. Tutto ciò mi dava un grande senso di pace e di intima soddisfazione. Preparavo anche l'arrotoato di lardo, la pancetta, l'os-

soccolo e la soppressa. *E ce bon profum! Fin da no crodi che in chistu mont a sedin ancja i vegjetarians e i vegans!*".

Del maiale, come si sa, non si butta via niente: il sangue, mescolato a latte, farina di fiore e zucchero serviva per fare la *mula*, il budino più delizioso del mondo; la vescica, ripulita e asciugata, diventava un ottimo contenitore di grasso; la *sonza*, cioè la sugna, era un farmaco quattro stagioni, una specie di Voltaren, adatto a essere spalmato su contusioni e slogature o sul costato per lenire le fitte del fuoco di Sant'Antonio; le setole si vendevano agli straccivendoli di Istrago per fare pennelli e spazzole e i *unglins*, le unghie gelatinose, erano usate dai falegnami per fare una colla senz'altro meno pratica del futuro Vinavil, ma altrettanto tenace. Tutto era utilizzato e consumato fino all'ultima fibra. Insomma, si era in piena civiltà... dei consumi.

Ezio ha lavorato presso i Lovison fino al 1968, prima che, sotto la regia di Pieruti, la ditta trasferisse l'attività nel modernissimo stabilimento di via Foscolo. In *Borlûs* ha potuto apprezzare la serietà e l'umanità dei suoi datori di lavoro e la bravura nel confezionare i prodotti, in particolare il celebre musetto, che ormai gode di meritata fama nazionale specie dopo che lo *showman* Marco Milano, negli anni '90, intercalava le sue *performance* alla radio e in tv con lo slogan "Oh ce bon, oh ce bon il muset di Lovison".

Poi Ezio, facendo tesoro di questi suoi quasi 30 anni di lavoro nel settore, si è messo in proprio puntando, coadiuvato da tutta la sua famiglia, sui prodotti di una norcineria di alta qualità e sulla coltivazione in grande stile delle rape, da inacidire nelle vinacce e predisporre a fettucine per fare la tanto apprezzata *brovada*, che non a caso si sposa molto bene col musetto. "Brovada e musetto binomio perfetto", ci viene da dire, un piatto da re da gustare accanto al fuoco, magari quando fuori nevicava e tira vento.

Una vita laboriosa quella di Ezio Avoledo scandita dal susseguirsi dei mesi e dalla stagionalità dei lavori. Diversivi zero, anzi, si potrebbe dire che il lavoro stesso sia stato il suo hobby principale, se non fosse per la passionaccia che ha sempre avuto e ha tuttora per il *balon* e per l'amata Udinese. Ezio stesso ce la testimonia: "Quando ero giovane, con gli amici Giacomo, Angelo, Ferruccio e Livio qualche volta, la domenica, si andava in bicicletta a Udine a vedere la partita al campo Moretti. Le bici erano grezze e pesanti, senza cambi di sorta. La strada, naturalmente, era sterrata e polverosa ma la fatica non si sentiva. Si era giovani. Se qualcuno bucava veniva preso a bordo da un amico e si accomodava sul *cambron*. Non c'erano problemi. Il vero problema era semmai avere le 2 lire per l'acquisto del biglietto!".

Ora Ezio, dopo una vita interamente dedicata al lavoro, circondato dall'affetto di Armida e di tutti i suoi cari, ha già tagliato il favoloso traguardo dei 68 anni di matrimonio. Un traguardo che non poteva neppure ipotizzare quando, da ragazzino, camminava a piedi scalzi tra la vigna e le stoppie o quando, appena diciannovenne, su un carro bestiame, correva verso Hannover incontro a un oscuro destino.

Le *Predichette per il Basso Popolo* di don Angelo Petracco

Don Angelo Petracco, nato a Prodolone nel 1863 e pievano di San Giorgio dal 1894 al 1935, amatissimo dai suoi parrocchiani, non fu certo un personaggio accomodante nei confronti della gerarchia ecclesiastica e dei “signori” del paese. Prendiamo spunto da due scritti, uno di Vannes Chiandotto e uno di Franco Luchini, per tracciare un profilo di *don Petracco* che ci aiuti a conoscerlo e comprenderne le qualità e la forte personalità.

Chiudiamo infine con una delle sue prediche, tratta dal suo libro *Predichette per il Basso Popolo*, dato alle stampe il 17 settembre 1928, che mette in evidenza il suo modo originale di rapportarsi con il “popolo” e con i “signori”.

Dal punto di vista del vescovo

Vannes Chiandotto, basandosi sui documenti della Curia, racconta in *Vicende di Paesi* (2000) che, nel 1907, don Petracco, fino a quel momento “ottimo sacerdote”, viene arrestato e condannato dal pretore di Spilimbergo a due mesi di reclusione e a 500 lire di multa. La colpa era quella di aver tagliato abusivamente legna, con il fratello e la cognata, sui fondi del beneficio parrocchiale.

Ne parla così il vescovo di Concordia Francesco Iso-la: “Come ebbe conseguito il beneficio parrocchiale di San Giorgio nel mentre disimpegnava sempre con zelo esemplare i suoi doveri di ministero, si fissò in testa di non voler domandare e ricevere le temporalità della prebenda. Contemporaneamente volle godere i frutti dei campi del beneficio. Per questa sua illegale intromissione si aprì una lotta fra lui e il subeconomo e l’economato generale [e di riflesso Casa Pecile, N.d.A.] che lo trasse una prima volta sul banco degli accusati; per condannarlo e gli fu applicata la legge del perdono”.

Nonostante le insistenze del vescovo e dei suoi più cari amici, il Petracco “persisté nel suo proposito ed ebbe un secondo processo e una seconda condanna che fatalmente lo trasse nelle carceri di Spilimbergo. Mi adoperai subito, assieme con altre persone influenti per alleggerire la sua triste condizione; gli fu ottenuta anche la grazia, sovrana, ma, poveretto, intestardito nella sua fissazione, egli nei consigli, nelle prestazioni, nelle più caritatevoli insistenze del suo superiore, dei suoi confratelli, dei suoi più intimi amici, non vide mai che prove novelle di persecuzione e di odio”.



Don Angelo Petracco mentre gioca a bocce a San Francesco di Vito d'Asio (archivio Rino Secco).

E scrive ancora il vescovo: “Uscito dal carcere e compatito per la sua bontà e per il suo zelo da tutti, anche dai suoi parrocchiani, ritornò in sede e pareva che si fosse persuaso di mettersi in regola, ma purtroppo, dal tenore della lettera di Vostra Eminenza, vengo a capire che egli va escogitando ora qualche altro atto inconsulto. Il Petracco veramente non ebbe mai nessun attrito con la mia Curia e con me, né con i miei antecessori; la controversia si agitò sempre fra lui e gli uffici economici. Io ho naturalmente cercato tutte le vie per indurlo a un compromesso, ho esaurito i mezzi che stavano in mio potere per impedire e alleviare le conseguenze dei suoi spropositi; perciò anche di me egli pensa quello che pensa di tutti coloro che gli sono più affezionati”.

“In tale stato di cose - concluse il vescovo - io non saprei proprio indicare all'Eminenza Vostra altra via da seguire se non quella della sua grande carità, nella risposta da darsi alla confusa ed informe relazione fatta da quel buono e povero sacerdote”. Seguendo questa linea il vescovo dovrà anche respingere un'ingerenza da parte dei Pecile, che avrebbero voluto la



Don Petracco tra il suo popolo, sullo sfondo la torre di palazzo Pecile, tra il 1910 e il 1920 (cartolina Edizioni Vittorio Stein - Venezia, archivio Anna e Lucia Tramontin).

sostituzione del parroco. Questo accadrà solo nel 1935, quando il pievano don Petracco viene inviato come semplice curato a San Francesco di Vito d'Asio.

Dal punto di vista della nipote

Franco Luchini, invece, ha raccolto e pubblicato in un articolo apparso su *Il Popolo* (giugno 2002) la testimonianza di sua madre, Annamaria Petracco, nipote del sacerdote. Essa ha raccontato che lo zio era tenacissimo nel difendere le proprie idee, soprattutto quando era convinto che qualcuno avesse subito un torto da una persona altolocata, ma non era assolutamente un maniaco ossessivo come lo dipingeva il Vescovo. Secondo lei il primo a non dargli la dovuta protezione era stato proprio mons. Isola, che, nella decennale controversia che vedeva di fronte casa Pecile e il pievano, finì per dar retta più alla nobildonna Camilla Kechler (moglie di Domenico) che al suo parroco.

Il vescovo non arrivò a cedere alle pressioni dei Pecile che ne sollecitavano la rimozione, però mantenne un atteggiamento di inerzia. Ciò spiegherebbe l'atteggiamento del Vescovo, che non voleva l'allontanamento del parroco, ma non voleva neppure inimicarsi la marchesina.

Annamaria Petracco ha raccontato infine delle violenze subite dallo zio prete all'arrivo dei cosacchi in Val d'Arzino. Don Angelo, una mattina presto attraversò la strada e si recò al campanile di San Francesco per dare l'avviso della messa. In quel mentre, scendeva da Sella Chianzutan ed entrava in paese una prima pattuglia di Cosacchi, i quali, credendo di essere stati avvistati, pensarono che la campana venisse suonata per organizzare la resistenza. Presero il parroco e lo

rinchiusero nella cella campanaria. Catturarono anche una decina di uomini che erano accorsi e li rinchiusero, insieme con il parroco, in chiesa, dove restarono senza acqua né cibo per tre giorni.

Nel frattempo il comando cosacco si era insediato in canonica, dove aveva costretto la sorella di Annamaria, Tecla (che accudiva lo zio) a preparare un banchetto con quel poco che aveva in dispensa. Finito il vino, i cosacchi passarono alla grappa; finita anche questa, scolarono una bottiglia di alcool denaturato. Inutile dire che poi furono tutti trasportati all'ospedale di Spilimbergo.

In quei giorni, tutto quello che c'era di utile in casa fu portato via dai cosacchi, che spaccarono anche i pavimenti alla ricerca di denaro e di oro che non c'erano. Il dispiacere più grande per il vecchio prete fu la distruzione di tutti gli spartiti della musica da lui composta lungo tutto l'arco della vita, che conservava in un apposito baule.

Angelo Petracco morirà a Portogruaro, dov'era cappellano nella casa di riposo, nel 1951, a 88 anni.

Ed ecco una delle sue predichette, esempio della freschezza e della vigoria del pensiero di don Petracco...

La Stalla

È il salotto dei poveri: non profaniamola
Sapete voi, o fratelli, qual è stata la prima Chiesa cristiana, il primo Tempio, la prima Basilica, il primo Santuario del cristianesimo? Qualcuno tra voi mi risponderà: la Chiesa di S. Marco di Venezia. Un altro: il Duomo di Milano. Un terzo: S. Pietro di Roma. E un quarto: la Basilica del S. Sepolcro di Gerusalemme... Vero nien-

te! la prima Chiesa cristiana è stata una stalla! quella stalla nella quale il Padrone del mondo Nostro Signor Gesù Cristo nacque e (almeno per qualche tempo) abitò corporalmente; quella stalla nella quale ricevette le prime adorazioni dai buoni pastori; nella quale fece le prime prediche insegnando col suo esempio l'obbedienza, l'umiltà, la povertà, la mortificazione...

La prima Chiesa adunque, la prima Basilica cristiana è stata la Stalla di Betlemme: *Et reclinavit (eum) in praesepe*.

Fratelli miei, naturalmente noi adesso abbiamo le Chiese e per rendere a Dio tutto quel maggior onore che gli possiamo rendere; e per pregarlo con maggior raccoglimento; e per ascoltare con maggior comodo la sua divina parola; e per ricevere i suoi SS. Sacramenti. Ma siccome non ha disprezzato la stalla Nostro Signore, così non dobbiamo disprezzarla neppure noi; anzi dobbiamo tenerla anche noi quasi come un surrogato della Chiesa. Specialmente durante la stagione nella quale adesso entriamo, siccome la stalla contiene il secondo nostro sangue, così la stalla deve essere, per modo di dire, la seconda nostra Chiesa. Parlo sul serio, e mi spiego:

I signori, durante i freddi d'inverno, si trattengono nelle loro sale o stanze riscaldate a fuoco; noi, povera gente, le lunghe ore di tutte le sere ed anche tante ore di certe brutte giornate di quasi metà dell'anno le passiamo al caldo del fiato degli animali nelle nostre stalle. Ebbene, attenzione che nella stalla c'è Iddio che ci vede e che ci sente! In Chiesa è anche col suo Corpo, Sangue Anima e Divinità, ma come Dio, vi ripeto è sempre e continuamente anche nella stalla come è in ogni luogo.

Dico questo perché purtroppo molti dimenticano, quando sono nella stalla, di essere alla presenza di Dio, e quindi essi mancano più facilmente di rispetto; perdono molto tempo in ozio; peggio, lo occupano nella mormorazione, nella maldicenza, in amoreggiamenti scandalosi... Non mi dite che con ciò io intendo di obbligarvi ad entrare nella stalla col cappello in mano e a trattenervi in religioso silenzio come in Chiesa e a capo chino come all'Elevazione della Messa: no, non facciamo caricature; ma trattieniamoci anche nella stalla da onesti cristiani!

Le donne lavorano la calza o rattoppano i vestiti. Va bene. E gli uomini? Qualcuno fa qualche cosuccia; ma gli altri stanno là seduti nella greppia o nella tromba a dire strambolotti in politica o a grattare il prossimo. Perché non potrebbero anche gli uomini occupare quelle lunghe ore nel fare gli zoccoli ai bambini, nel giustare le gambe alle sedie, nel preparare gli attrezzi di lavoro... così! Avrebbero vantaggio materiale e spirituale. Avete recitato il S. Rosario prima

o dopo cena in cucina? Oh là è troppo freddo (mi rispondete) e poi i bambini disturbano. Ebbene, nella stalla non è freddo; né i bambini gridano perché le madri li hanno già messi in cuna. Recitate dunque tutti nella stalla il S. Rosario. In dieci minuti lo recitate bene. Uno o una colla Corona e tutti in ginocchio. Si tratta di dieci minuti, vi ripeto. Poi quello di casa che sa leggere più franco, legga qualche buon libro; per esempio: la Storia Sacra, o la Vita di un Santo: se non l'avete il libro domandatelo al Parroco che ve lo impresterà volentieri. Leggete anche qualche buon giornale; attenzione veh! alla scelta dei giornali: ve l'ho detto tante volte.

Avete qualche ragazzo, qualche figliola che frequenta la Dottrina, la scuola? Interessatevi di loro; domandate ciò che imparano: aiutateli... Vi piace sollevarvi con qualche giuoco? Giuocate anche: ma senza passare la misura, senza litigi, senza trappole sopra tutto senza bestemmie... che sono villanate, mascalzonate dappertutto... anche all'inferno! Ricordarsi che siamo in Lega contro la bestemmia e il turpiloquio... Ma ecco, che si apre di nuovo la porta della stalla ed entra il fidanzato. Vi saluta e va a sedersi vicino alla vostra figliuola. Avete d'accoglierlo col muso, o peggio di mandarlo via? Ma perché?!

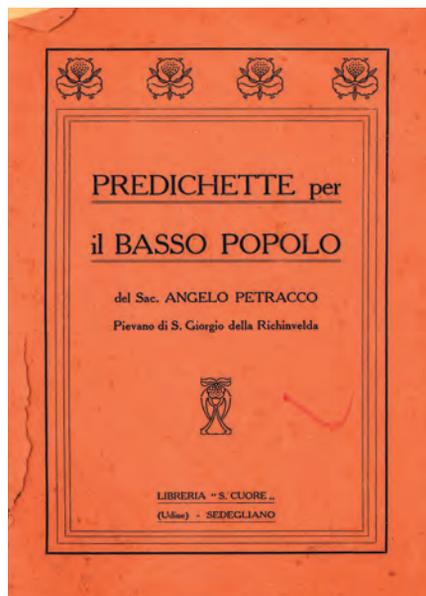
Se vi pare che abbia fondo di religione e sia di buon giudizio, accettatelo con buona creanza; ma... occhio! occhio!!! Se poi è uno di quei pochi che rifiuta sempre, sebbene invitato, di entrare in casa del Parroco almeno per un po' di scuola di canto; rifiuta sempre i Vespri e il Catechismo con quello che segue... se manca in una parola delle buone qualità necessarie a non far piangere un altro giorno la vostra figliuola... eh! allora, con buon garbo... mandatelo a casa sua! Alla vostra ragazza non mancherà chi sarà fornito di un po' più di timor di Dio.

Fate allora col pretendente sbandato come quel bravo e buon padre di famiglia il quale, in un caso simile, invitò tutti quelli che erano in stalla a recitare, dopo

il Rosario, undicimila Pater, Ave e Gloria ad onore di S. Orsola e delle undicimila Ss. Vergini sue compagne. L'amico, sentita l'intonazione di quest'antifona, corse al saltello della porta e non si lasciò più là vedere.

O fratelli! Nostro Signor Gesù Cristo ha voluto nascere in una stalla per insegnarci, tra l'altro, che anche nella stalla si può far del bene ed anche del gran bene. Ecco perché vi dissi fin da principio che la stalla per i veri cristiani, per i cristiani di buona volontà è un surrogato della Chiesa, una seconda Chiesa utile, onesta, divertente e... meritoria.

Il libro *Predichette per il Basso Popolo* si può leggere online su www.extramuros.it.



La copertina del libro *Predichette per il Basso Popolo*.

Gli oratòri delle famiglie notabili di Clauzetto

Diversamente dal significato oggi comunemente inteso di “centro di aggregazione giovanile”, in passato per oratorio si intendeva un edificio sacro destinato alla preghiera, attiguo a una chiesa, a un monastero o talvolta ad abitazioni private. Gli oratòri ebbero grande sviluppo, in particolar modo, dopo la Controriforma e in epoca barocca. Nel territorio di Clauzetto se ne contano ben sei, di cui quattro tutt’ora esistenti, realizzati da alcune tra le famiglie più ragguardevoli del paese che, all’apice della loro fortuna, vollero dotare le proprie abitazioni o i propri possedimenti di un edificio sacro privato. In alcuni casi, per dimensione e apparato decorativo, si tratta più che di oratòri, di vere e proprie chiese. Tratteremo qui gli oratòri dei Politi e dei Fabricio.

Oratorio di San Giuseppe (famiglia Politi)

Secondo la tradizione riportata nelle *Memorie storiche sulla Pieve d’Asio* redatte a metà ‘800 da mons. dr. Gio. Pietro Fabrici, parroco di Azzano e canonico di

Concordia, in merito agli oratòri privati: «L’oratorio in Dominisia dedicato a San Giuseppe fu eretto dall’Esimio Sac. Giacomo Politi nella prima metà del secolo passato... il fondatore volle dotarlo di una mansioneria con 52 ducati di rendita... fabbricò dirimpetto alla Chiesa una casetta comoda, elegante, annettendole un orticello e la stalla ad uso del mansionario...»

La famiglia Politi di Dominisia spicca assieme a quella dei Concina per l’intraprendenza nei commerci, specialmente del legname, a partire dal XVII secolo. Dai primi decenni del ‘600 i Politi riuscirono praticamente a monopolizzare il corso dell’Arzino fino allo sbocco nel Tagliamento, utilizzando il torrente per la fluitazione dei tronchi e concludendo molteplici accordi con i nobili Savorgnan, cui spettavano i diritti feudali sulle acque del torrente stesso. In seguito, con lo svincolo e la vendita delle terre iniziata dai Savorgnan dagli anni ‘20 del ‘700, la famiglia si accaparrò numerose proprietà terriere in tutto il territorio d’Asio. Tra gli esponenti più attivi in questa forma di investimento vi è don Gio. Giacomo Politi (1675-1747) fu Gio. Domenico, che in un atto notarile del 1720 esistente nell’archivio parrocchiale, è definito “giurisprudente”, ossia laureato in diritto, *luris Utriusque Doctor*. Don Giacomo, in particolare, non solo riuscì a recuperare dai Savorgnan i beni della propria famiglia ceduti ai feudatari ben cento anni prima ma rilevò anche le terre di altri soggetti pagandone i debiti.

Con il suo testamento, datato 22 aprile 1747, istituì la Mansioneria (opera pia) Politi nell’oratorio di San Giuseppe attribuendone al contempo la proprietà ai discendenti dei tre fratelli Gio. Batta, Francesco e Pietro. In particolar modo nel testamento è citato più volte il nipote Antonio, figlio del fratello Gio. Batta, con evidenza il prediletto dallo zio sacerdote, a cui affida, *in visceribus Christi*, il compito di esecutore della sua pia intenzione.

Antonio Politi è infatti l’esponente di spicco della famiglia, grande imprenditore e filantropo. Dall’ *Elogio della famiglia Politi in Udine trapiantata*, opera del pievano Gio. Batta Rizzolati, edita nel 1825, si legge infatti: «in queste patrie beneficenze precipuamente risplende quel nostro Antonio Politi, quel personaggio, che questa famiglia sollevò a quel grado di splendore». Egli costruì a proprie spese la nuova canonica di



L’oratorio di San Giuseppe.

Clauzetto in Villa, con la spesa di 40 mila lire venete. Realizzò inoltre due degli altari marmorei della chiesa di San Giacomo, quello delle anime purganti e quello della Vergine del Rosario, in sostituzione dei precedenti in legno, nonché la statua di Sant'Antonio nell'omonimo altare, opera di Francesco Sabbadini (1773).

Figlio di Antonio è l'arciprete Giovanni Antonio Politi (1736-1815) professore nel seminario di Concordia, pievano d'Asio dal 1770 al 1800 e infine canonico di Concordia, autore di numerose ed erudite opere di giurisprudenza ecclesiastica. A lui si deve l'elevazione al titolo arcipretale della Pieve d'Asio. A fine '700 Il fratello Giacomo trasferisce definitivamente la famiglia e le attività nella città di Udine; il figlio di quest'ultimo sarà il celebre pittore e professore dell'Accademia delle belle arti di Venezia, Odorico Politi (1785-1847).

Con il trascorrere delle generazioni, dopo la morte di don Giacomo, sorsero contrasti tra i sacerdoti mansionari e i vari eredi per il pagamento delle rendite a carico dei Politi che sfociarono in alcuni casi in vere e proprie liti giudiziarie. Il mancato pagamento delle imposte comportò inoltre l'assegnazione dell'oratorio al demanio nazionale nel 1869, fino all'avvenuto saldo delle imposte arretrate.

Nel 1851, i Politi di Udine decisero di cedere le proprietà in Clauzetto, tra cui la casa signorile sulla piazzetta di Dominisia e il proprio juspatronato sull'oratorio, a Giovanni Baschiera (1793-1859), loro agente e procuratore da molti decenni, che alla morte legò all'oratorio 100 fiorini in memoria sua e del fratello arciprete Antonio Baschiera (1795-1838).¹ Il figlio di Giovanni, cav. Luigi Baschiera (1839-1908), industriale a Venezia, si dedicò attivamente per il restauro dell'ormai bicentenario oratorio e al suo abbellimento, commissionando persino i nuovi paramenti sacri alla ditta Rubelli di Venezia.

Per identificare più precisamente il periodo di edificazione dell'oratorio di San Giuseppe, tradizionalmente indicato nella prima metà del '700, è sufficiente riflettere sul fatto che la tradizione vuole realizzata contestualmente ad esso la casa dirimpetto ad uso del mansionario. Sulla chiave di volta della casa in questione si legge l'iscrizione P.I.I.P. 1706 F.F. ed un motto augurale in latino. La traduzione dell'iscrizione può leggersi Politi Iacobus Iuris Peritus (Giacomo Politi, giurisperito) oppure Presbyter Iohannes Iacobus Politi (pre Giovanni Giacomo Politi) Fece Fare. Si conferma ad ogni modo la committenza di don Giacomo e l'anno 1706 indicato porterebbe a ritenere risalente alla stessa epoca anche la Chiesa di San Giuseppe.

L'oratorio ha un altare realizzato con pietra locale che ospitava la pala del transito di San Giuseppe, opera dell'Angeli, allievo del Piazzetta, già ritoccata da Odorico Politi e il cui originale attualmente è esposto nella parrocchiale di San Giacomo. La facciata ha inoltre due nicchie con le statue della Vergine e di San Giuseppe.

Secondo la tradizione orale degli Ongaro, sagrestani di Clauzetto, le famiglie Colledani *Stiffin* e Tosoni *Mulinârs*, avrebbero donato il legname utilizzato per il tetto dell'oratorio acquisendone in cambio il diritto



Oratorio dell'Angelo Custode di Celante.

di utilizzare la Chiesa per sostarvi con i defunti delle proprie famiglie nel lungo percorso verso il cimitero parrocchiale in Villa.

Tra le annotazioni nei registri della Pieve si legge che Gambero Giovanni, milite gendarme di Milano morì il 6 ottobre 1852 cadendo dal tetto di San Giuseppe in Dominisia «ove era asceso in caccia di armi», nonostante le cure prodigategli dai chirurghi Giobatta Ciriani e Pietro Simoni. Il riferimento a gendarmi alla ricerca di armi nascoste nel sottotetto di una chiesa è chiaramente collegato ai moti insurrezionali appena avvenuti nel lombardo-veneto nel 1848.

Oratorio dell'Angelo Custode di Celante (famiglia Fabricio)

«Vi è pure nel territorio di Clauzetto un altro oratorio sul colle di Celante, amena riviera sparsa di vigneti e di alberi fruttiferi; è dedicata all'Angelo custode ed edificata a cura e spese delle tre principali famiglie Fabrici».

Nella sua opera inedita sulla terra d'Asio mons. Gio. Pietro Fabrici afferma che l'oratorio venne edificato per cura delle tre principali famiglie Fabrici. Nella medesima opera il Canonico, avvalendosi degli studi di Carlo Alessandro Carnier in materia, riporta la notizia secondo cui la famiglia Fabricio venne introdotta in Clauzetto all'epoca del pievano d'Asio pre Leonardo Fabricio (Pievano dal 1530 al 1565 circa). I cinque nipoti di quest'ultimo avrebbero dato origine ai vari rami

della famiglia, tuttora esistenti in patria sotto il nome di Fabricio e Fabrici. Per individuare le tre principali famiglie indicate dalla tradizione è stata necessaria una lunga ricerca nei registri parrocchiali presso l'archivio diocesano di Pordenone e negli antichi catasti, custoditi all'Archivio di Stato di Venezia e Pordenone, che ha reso possibile infine identificarle con precisione.

Nel catasto austriaco del 1845 l'oratorio è identificato come «oratorio privato aperto al culto pubblico» la cui proprietà è intestata ai fratelli prete Gio. Maria (1791-1846), Giacomo (1800-1877) e prete Baldassare (1814-1884) Fabricio detti lute. Non vi sono successive intestazioni, nemmeno nel catasto del regno italiano, a dimostrazione del definitivo passaggio della proprietà alla parrocchia, così come avvenuto con gli altri oratori privati del territorio, a fine '800.

Il capostipite dei Fabricio – lute, Tonis o di Toni (soprannomi identificati indifferentemente nei registri anagrafici della Pieve) è Gio. Maria Fabricio, fu Gio. Battista, 'quadrisavolo' degli intestatari individuati nel catasto, nato agli inizi del '600 (prima del 1609, anno di inizio della tenuta dei registri parrocchiali nella Pieve d'Asio) e morto nel 1684. Con proprio testamento del 1681, per atti notaio Francesco Ponte di Travesio, istituì la Mansioneria Fabricio presso l'altare di Sant'Antonio nella chiesa di San Giacomo,² legando capitali e livelli per un valore di circa millecinquecento ducati e 70 ducati di rendita annua. Purtroppo tra le carte del notaio da Ponte non si è conservato il testamento originale, che è tuttavia riportato per stralci in vari documenti di epoca successiva. Da quanto se ne può dedurre, all'epoca della morte del testatore la chiesetta dell'Angelo custode non era stata ancora edificata, non risultando legati in merito. Parrebbe inoltre strana la costituzione di una così ricca mansioneria nella parrocchiale di San Giacomo se la famiglia avesse avuto disponibilità già all'epoca di una propria chiesa privata.

Il capostipite Gio. Maria Fabricio ebbe undici figli, di cui 4 maschi. L'ultimogenito Gio. Batta (1654-1723) prese i sacri ordini e divenne pievano di Valeriano nell'anno 1684.³ Gli altri tre figli diedero origine alle tre famiglie di cui sopra: si tratta

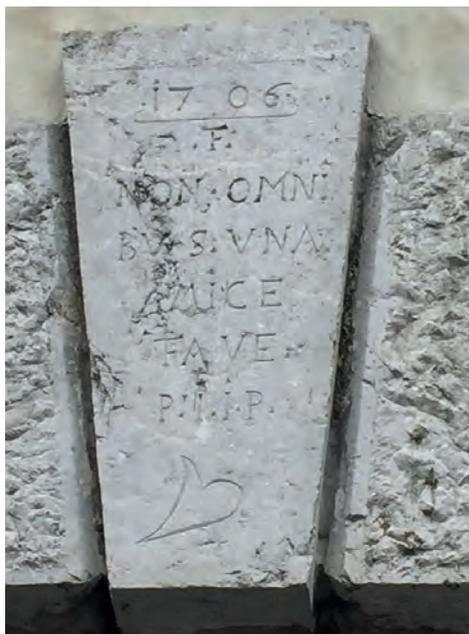
di Antonio (1635-1687) da cui discendono i Fabricio detti *Tonis*, in seguito trapiantati nel '900 in S. Vito al Tagliamento, Giacomo (1638-1719) da cui discendono i Fabricio *Giacomuz* e Daniele (1642-1702). Da queste tre famiglie provengono ben sedici sacerdoti e sei notai in terra d'Asio tra XVII e XIX secolo. Ulteriore conferma che queste fossero le tre principali famiglie Fabricio si desume dallo *Status Animarum* compilato dal pievano Gio. Batta Perusini nel 1726, che attribuisce il titolo distintivo di "Signore" ai tre soli capostipiti di queste famiglie (sono solamente 8 le attribuzioni di tale titolo su 312 famiglie censite dal pievano).⁴

L'identificazione dei fondatori è confermata anche dall'intestazione contenuta nel catasto napoleonico del 1810, che assegna la proprietà dell'oratorio a Daniele e prete Francesco Fabrici (*Giacomuz*) e agli eredi Zannerio e Politi, questi ultimi in qualità di rappresentanti per ramo femminile dei discendenti da Daniele, estintasi la linea maschile del suo ramo con la morte del notaio Francesco Fabrici nel 1784.

A maggior riprova dell'antico legame storico tra la famiglia Fabricio e il territorio di Celante, nelle memorie sulla pieve d'Asio, trattando del Pievano Leonardo, primo dei Fabricio in Clauzetto, si legge: «Egli era ricco e teneva ampi possedimenti nell'amena riviera di Celante». La borgata nei pressi dell'oratorio è inoltre nominata *Tonis/Aulfs*.

Negli atti dei Savorgnan, signori della terra d'Asio, è riportato il contratto rogato nel castello di Pinzano il 10 maggio 1740 con cui il marchese Francesco vende a domino Gio. Batta (1679-1752), primo discendente del ramo *Giacomuz*, e ai suoi figli pre Gio. Domenico (1709-1773), pievano di Provesano e poi parroco di Barbeano, e Francesco Maria (1713-1772), notaio, «li beni tutti cioè bearzi, prati, orti et altre terre con le loro fabbriche tutte sopra essi beni e terre esistenti in loco nominato Celante, nonché gli arnesi tutti che s'attrovan essere in quelle cantine... con tutti i mobili e gli animali per un prezzo pari a 4.850 ducati» cedendo al contempo in locazione per 29 anni il diritto feudale dello "ius delle bettole e ostarie" in Clauzetto.

I Fabricio nelle tenute di Celante si dedicavano prevalentemente alla coltivazione della vite come risulta da una perizia



Dominisia, chiave di volta casa Giacomo Politi.



Stemma del pievano Leonardo Fabricio, chiesa di San Michele, 1544.

di stima del 1835 nella successione di Gio. Maria Fabricio dei *Tonis* (1758-1835), che descrive la produzione viticola nei possedimenti della famiglia attorno all'Angelo custode:

«Le viti sono tutte sostenute da arbori vivi.⁵ Il vino per la sua prelibata squisitezza è vagheggiato nelle contrattazioni e viene venduto a prezzi elevati perché non corse pericolo di infezione nel vogliere di molti anni e perché finalmente non riescono gravose le spese di trasporto sulla strada carreggiabile di Castelnovo».

La prima menzione dell'oratorio dell'Angelo custode riscontrata negli atti risale ad un elenco delle chiese esistenti nel territorio redatto dal pievano a seguito di intimazione del Collegio de X savi sopra le decime, risalente presumibilmente al 1741, che elenca dopo San Giuseppe, «un altro oratorio campestre dedicato all'Angelo custode». Altra attestazione ufficiale si trova nella relazione della visita pastorale del vescovo Alvise Maria Gabrielli, in data 30 maggio 1764 ove si legge «*Rev.mus D. Visitator accessit ad oratorium publicum de ratione familiae Fabricii sub invocatione Angeli custodis*» e nel testo si accenna al fatto che il pievano vi si recava di tanto in tanto a dire messa. A quanto risulta vi si svolgevano anche dei matrimoni come quello del 13 aprile 1799 tra Mattia Zannier di Manazzons e Catterina Cecon Spere di Celante di Vito, celebrante pre Antonio Fabricio dei Tonis (1746-1814) cooperatore e mansionario di Sant'Antonio in San Giacomo.

Nella relazione della visita pastorale si menziona anche il fatto che nell'oratorio è custodita una reliquia di San Filippo Neri munita di patente di autenticità.⁶

La tradizione orale degli Ongaro, sacrestani di Clauzetto, narra che la chiesa fu costruita per esigenza di uno dei sacerdoti della famiglia che nel periodo delle potature soleva sovrintendere alle lavorazioni agricole nelle proprie vigne e non voleva assentarsi per recarsi nella chiesa di San Giacomo in paese a dire messa.

Allo stato dei riscontri sui documenti l'oratorio è da considerarsi edificato tra la fine del '600 (1684 morte del capostipite Gio. Maria) e il primo quarto del '700. L'originale edificio a pianta rettangolare con abside semicircolare è purtroppo andato completamente distrutto dal sisma del 1976. Furono recuperate solamente la campana e la pala d'altare ottocentesca attribuita a Giuseppe Bonitti gemonense, raffigurante la *Madonna in trono col bambino, l'angelo custode e San Filippo Neri*, attualmente custodita in deposito presso il museo diocesano ma di cui sono finalmente in corso le pratiche per il ritorno in patria.

Riedificato a *fundamentis* negli anni '90 nel luogo originale, mantiene intatto il fascino della sua collocazione, con uno splendido panorama sulla Villa di Clauzetto e i boschi tutt'attorno che invitano alla contemplazione.

Note

- 1 Antonio Baschiera, laureato in sacra teologia, professore in Seminario e letterato, morto Arciprete di Fossalta, ispirò il Nievo per l'incompiuta opera // *Pescatore di anime*.
- 2 Relazione della visita pastorale del vescovo Vallaresso 4 giugno 1690: «*Visitavit Alt. S. Antonij in quo...institutita fuit mansionaria de Fabricijs*».
- 3 A lui succederà nella carica l'omonimo nipote Gio. Batta, figlio di Daniele, nel 1723.
- 4 Oltre ai tre capofamiglia Fabricio, il titolo distintivo è attribuito a Zuanne Mazzarolli, a Francesco e Gio. Batta Politi e a Pietro Concina. Sedici in tutto le famiglie Fabricij censite.
- 5 L'antico metodo di coltivazione della vite in Friuli, detto della vite maritata.
- 6 *Ac in eo vidit sacras reliquias S. Philippi Neri quas litteris predecessoris munitas recognovit*.



Lanfrit
cornici & stampe



Lanfrit
cornici & stampe

di Fratini Raffaella
via Corridoni, 3
33097 Spilimbergo (Pn)
tel. 0427 2127

Giulio Belluz

L'arte come mestiere e sentimento

Da molti anni conosco Giulio Belluz e sin dal primo cordiale incontro ricordo che nacque una spontanea amicizia che ci lega tuttora nel percorso artistico e umano, nonostante una frequentazione non propriamente assidua.

Dopo un'intera vita trascorsa ad Azzano Decimo, dove è nato nel 1943, ora Giulio risiede a Pasiano di Pordenone e proprio lì talvolta ci incontriamo. Nel suo casolare condividiamo dei sereni momenti di vicinanza trascorrendo mattinate insieme che poi divengono conviviali tavolate a cui ogni partecipante contribuisce con un suo apporto gastronomico. Questo ritrovo è divenuto da tempo una tradizione che solitamente si svolge il giovedì di ogni settimana, in cui si mescolano alternandosi presenze di amici, artisti ed estimatori della creatività. Durante gli incontri, in una atmosfera sobriamente festosa, non mancano scambi di pensiero o di considerazioni di varia natura e nemmeno qualche nota allegra.

La sua attuale dimora proviene dal ripristino e ristrutturazione di una vecchia barca a vela "in secca" sul cortile della medesima locazione, recuperata da chi voleva demolirla e da lui rimessa in assetto con lavoro artigiano e certosino, il cui completamento non ha visto e non vede ancora termine.

Il mondo di Giulio Belluz trovo che sia rappresentato da un'ambivalente concezione della propria esistenza: concretezza ed emozionalità, che dialogano mediante la quotidiana convivenza tra il rapporto diretto con la natura e l'equilibrio espressivo applicato all'arte. La dimensione naturalistica è connotata dalla sua filosofia di vita che lo vede muoversi a stretto contatto con gli animali del suo ambiente agreste, pavoni, gatti, galline, altri esemplari da cortile, e asini a cui è molto affezionato e di cui va fiero, mentre quello propriamente artistico è vissuto nella dinamica della realizzazione di opere pittoriche che interagiscono con gli elementi che lo circondano in un'intensa e armoniosa espressività del gesto creativo. La scelta di vivere in campagna con tutti i pratici risvolti rurali corrisponde alla volontà di praticare il suo senso di libertà in uno spazio ecologico, lontano da ogni limite e costruito artificiali nonché virtuali che condizionano la nostra dimensione contemporanea. Nella sua



"Cardi e pettirosso" - olio su tela, cm. 80x90, 2000.

artistica maestria esecutiva è presente, in forma evidente, una sincera spontaneità percepibile nella fedele rappresentazione dei soggetti che lo riguardano intimamente e materialmente. Ogni essere animato da lui ritratto conserva in sé l'energia vitale propria che gli appartiene e che pare convivere con l'autore. Il campo d'azione espressivo è vasto in quanto esso si estende dalla tecnica ad olio alla tempera, dall'acquarello al disegno, dall'incisione agli encausti, dalla terracotta ai mosaici e all'affresco.

L'impronta formativa di Belluz si può individuare nella sua costante e sapiente attività "plastica" che rimanda all'antica Bottega dell'Arte, ricordando fra l'altro che egli ha studiato a Venezia proprio l'affresco sotto la guida di Bruno Saetti. Oltre ai diversi metodi di esecuzione accennati, si può notare la varietà dei temi trattati sul versante del genuino atto emotivo, primo fra questi - generato dalla sua fertile pulsione per argomenti vitali - la maternità a cui ha dedicato diverse opere.

Contestualmente a quanto esposto, si può rilevare una tangibile confluenza del suo personale modo di vivere nella migrazione della propria interiorità verso le



Giulio Belluz nel suo studio (foto Amos Crivellari).

deputate superfici, sensibilmente e abilmente dipinte. Protagonisti del suo operato artistico sono i colori decisi e al contempo bilanciati, nel rispetto degli spazi che si donano all'area da imprimere in un sapiente rapporto cromatico tra segno gestuale e campiture. In questa centralità espositiva della sua fattiva competenza d'esperto "costruttore" estetico, mi sovviene il particolare - solitamente tale episodio viene considerato come un'ironia della sorte - che Giulio fu bocciato in Disegno e Bella Scrittura dal maestro elementare dell'epoca il quale, insieme ai genitori di lui, cercava di spegnere l'economicamente fallimentare passione per il disegno del giovane, per progettargli un futuro di carpentiere in una scuola professionale idonea, con la promessa (non mantenuta) che all'interno vi sarebbero state anche lezioni di mosaico. Per fortuna il maestro d'arte De Rocco, al quale la madre di Giulio chiese un parere sulle potenzialità artistiche del figlio, diede un ottimo giudizio sulle sue capacità, consigliandone l'iscrizione all'Istituto Statale d'Arte di Venezia. In quella sede Giulio conseguì il diploma di Maestro in Affresco.

L'Istituto stesso poi vinse il Primo Premio alla "Rassegna degli Istituti d'Arte d'Italia" con una sua opera,

cosa che gli assicurò una piccola borsa di studio della Banca Nazionale del Lavoro.

Oltre a questo aneddoto, a completamento della sua figura e della sua attività è doveroso ricordare alcuni passi salienti della sua vita. Pare che egli debba il suo nome ad uno zio morto in guerra nel secondo conflitto. Il primo dipinto che ammira è nella chiesa di San Pietro Apostolo in Azzano Decimo, dove un suo antenato, Andrea Del Bel, fu a capo della confraternita di Zuiano (dove il clan ebbe origine) verso la fine del Settecento, anche se lui stesso altre volte dichiarò che l'approccio alla pittura fu del tutto casuale, legato in qualche modo ai giochi col fratello Riccardo, il quale abbandonò presto la "smania" del disegno su indicazione della famiglia.

Nella nativa Azzano Decimo si troverà poi coinvolto nella creazione del Circolo ARS (Artistico Ricreativo Sociale), che operò attivamente negli anni fra il 1967 e il 1993, insieme ad altri attivisti della "promozione sociale della cultura e dell'ecologia sostenibile" (in nettissimo anticipo sui tempi). Alla fine degli anni '60 e nei primi del decennio seguente fonda lo Studio X di pubblicitaria, serigrafia e tampografia. Il culmine delle cooperazioni aggregative giunge con l'Unione degli Incisori Veneto-Friulani, istituita a Portogruaro assieme a Mario Pauletto, Bepi Pupulin e altri, a cui aderì con ben 70 artisti incisori tra cui Gina Roma e Cesco Magnolato (è del 1978 la loro famosa "mostra itinerante").

Tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli anni '80 l'attività artistica si rivolge ai problemi ambientali che nel 1981 lo vedono promotore, insieme agli ecologisti della zona, della salvaguardia ambientale del fiume Sile e del fiume Fiume, che attraversavano rispettivamente il paese d'origine di Giulio e quello del maestro De Rocco. Dall'89 al '94 ha insegnato la tecnica del modellato al Liceo Artistico Parini in Pordenone.

Negli ultimi venti anni, considerato il suo "eremitaggio intellettuale", le sue apparizioni si sono limitate ad alcune presenze significative in ambito territoriale che hanno proposto la sua visione della donna o quella dei sereni amici animali.



"Gallo" - olio su tela, cm. 80x90, 2000.



"Donna pescatrice" - olio su tela, cm. 150x200, 1985.

Il pavimento che “ha spiccato il volo” a Venezia



Allievi e maestri della Scuola Mosaicisti del Friuli in visita allo spazio “Henri Rousseau Forever”, sala Carnelutti, Fondazione Cini, Venezia.

“**H**omo Faber. Crafting a more human future” mostra evento che a settembre ha spopolato presso la Fondazione Cini nella splendida cornice dell’Isola di San Giorgio in laguna a Venezia, ha presentato tra i suoi protagonisti la Scuola Mosaicisti del Friuli. Il progetto espositivo, dedicato ai mestieri d’arte, è stato promosso e sostenuto dalla Michelangelo Foundation in collaborazione con Fondazione Cologni, Fondazione Giorgio Cini, Triennale di Milano e Fondation Bettencourt Schueller. L’obiettivo: far scoprire, valorizzare e promuovere l’eccellenza dell’alto artigianato in Europa, celebrando il “saper fare” e il “saper creare”, con il coinvolgimento di istituzioni, organizzazioni pubbliche e private, musei e scuole.

La Scuola Mosaicisti ha realizzato un pavimento musivo pensato per lo spazio “Henri Rousseau Forever” progettato da India Mahdavi, la designer di origini anglo-persiane, ora attiva a Parigi, autrice di progetti di interior, scenografia, design in tutto il mondo. L’i-

dea di realizzare il pavimento a mosaico nasce dalle proposte scaturite dall’incontro tra il Direttore della Scuola Mosaicisti del Friuli, dott. Gian Piero Brovedani, il Direttore della Fondazione Cologni, dott. Alberto Cavalli, l’architetto Alessandro Pedron dello IUAV di Venezia.

L’ambiente pensato dalla Mahdavi, ispirato ai luoghi incantati e alle atmosfere oniriche del pittore francese Rousseau, rientra nella “categoria” delle architetture immaginarie. Lo spazio è un piccolo mondo; gira intorno al pavimento musivo di circa 50 mq, scandito da una scacchiera di singolari geometrie in bianco e nero. E’ stato realizzato da dieci giovani allievi della Scuola Mosaicisti del Friuli (Martina Amato, Vera Belikova, Francesca Cafarelli, Debora Franco, Vanessa Giusti, Polina Kazanovskaia, Gabriele La Sala, Andrea Giulia Paliaga, Eric Osei Bonsu, Stella Zannier), coordinati dalle docenti Cristina De Leoni, Serena Leonarduzzi, Elena Pauletto.

L’installazione nel suo insieme, un “capriccio” come

la definisce la Mahadavi, rappresenta un giardino d'inverno con pareti e arredi, personificati da piante e animali di un'incantevole foresta tropicale, tutti realizzati in rattan da artigiani spagnoli, e con un'illuminazione scenografica che risalta la pavimentazione musiva creata con taglio classico, a martellina, ma con una texture dal ritmo contemporaneo. La scansione pavimentale, nell'alternanza cromatica, nel contrasto lucido/opaco, nelle combinazioni di forme grandi e piccole fino ad arrivare alla tessera fuori scala, lascia spazio a giochi percettivi, a possibili dilatazioni dello spazio, a spunti cinetici, moltiplicati per effetto di superfici riflettenti, scelte dalla progettista in quanto "rimando agli specchi per i quali Venezia è stata a lungo famosa".

Il saper fare, nutrito di professionalità e creatività, ha trovato qui un ottimo connubio con il design e con l'architettura. Lo sottolineano le stesse parole rilasciate in un'intervista da India Mahdavi: "negli ultimi 20 anni ho imparato a lavorare fianco a fianco di artigiani meravigliosi. Capacità manuali incredibili che vanno di pari passo con la fantasia: dall'incontro di questi due elementi nasce un risultato che può veramente far spiccare il volo a un progetto". Il pavimento per lo spazio "Henri Rousseau Forever" ha affascinato India Mahdavi e il pubblico di "Homo Faber", è stato molto apprezzato attraverso post, condivisioni, commenti sui social. La mostra è stata motivo di entusiasmo e di orgoglio per tutta la Scuola Mosaicisti del Friuli che, con emozione di maestri e allievi, ha visitato l'esposizione negli spazi della Fondazione Cini, capolavoro architettonico e artistico, prestigiosa e stimolante location per promuovere talenti, passioni, creatività.

L'edizione "Homo Faber" 2018 ha avuto molto successo (62.500 visitatori in 17 giorni di mostra) e ritornerà a Venezia nel 2020 per diventare una manifestazione biennale dell'alta formazione e dell'alto artigianato artistico.

CULTURE | **Ionela Corina Guta**

Un po' di Romania

Il bambino che c'è dentro in ognuno di noi, ha i propri ricordi olfattivi, così come ogni generazione è contrassegnata da un certo schema di odori e atmosfere. Ma nonostante la varietà geografica e le esperienze personali, ci sono alcuni punti di riferimento, alcuni odori e sapori che hanno sigillato molti ricordi.

Questi odori e sapori creano un universo affettivo che ci segna profondamente. Tutto questo crea delle forti relazioni tra noi e i nostri genitori, i nonni o il primo amore. Quando per diversi ragioni ti trovi lontano da casa tua, quindi lontano da tutti questi sapori e odori, incominci quasi disperatamente a cercare quel "qualcosa" che possa farti "ritornare", anche se per pochi istanti, lì, a casa tua.

Guidati da questi sentimenti, Adriana Marinescu e Gabi Cernat si sono rimboccati le maniche e si sono messi a disposizione della comunità romena di Pordenone e dal dicembre 2017 anche di quella di Spilimbergo tramite i loro negozi diventati punti di riferimento per molti romeni che abitano in città e nei dintorni. I prodotti proposti sono quelli tipici della gastronomia romena. Anche qualche italiano ha cominciato a conoscere e apprezzare tutti i vari tipi di formaggi freschi e stagionati, salumi affumicati, dolci, vino e birra di origine rumena. Con questa iniziativa si punta anche a scardinare i pregiudizi.

L'attività sta avendo successo, soprattutto fra i connazionali che hanno ritrovato un po' della loro cultura, delle loro tradizioni e sapori e come d'incanto appena entri nel negozio le distanze sembrano sparire e ci si sente di nuovo e piacevolmente a casa.





ICE Tower, Edmonton, Canada (h. 251 m.)

MIGRANTI | **Dani Pagnucco**

Ezio Bortolussi rende onore alle sue origini friulane

Brevi notizie sulla famiglia

Il padre di Ezio Bortolussi, Natale giunge da Domains di San Giorgio della Richinvenda ad Arzene l'11 di novembre del 1916 giorno dedicato a San Martino, che scandisce, nel ritmo dell'agricoltura friulana, i conteggi con le conferme o gli allontanamenti nei rapporti tra proprietari terrieri e i lavoratori o affittuari agricoli (*fituâ*). La numerosa famiglia di Natale (7 figli) era originaria di San Vito al Tagliamento trasferitasi poi nelle nostre zone alla ricerca di lavoro. Invece da Fossalta di Portogruaro, e sempre negli stessi anni, arriva ad Arzene anche la famiglia Piasentin, tra cui Maria, che trova occupazione, pure in agricoltura, come bracciante. Natale e Maria si conosceranno negli anni '30 e si sposeranno l'11 settembre 1939; dal matrimonio nasceranno 4 figli: Silvano, Ezio, Adelio e Vania.

La vita dei genitori di Ezio non è semplice; poco dopo il matrimonio, con un figlio, Silvano, da alimentare e

una casa da cercare, diventa impellente trovare lavoro e guadagnare il sostentamento.

Nel frattempo scoppia la seconda guerra mondiale che porterà ancora forti disagi dato che il padre Natale viene inviato al fronte, nelle regioni più difficili dei combattimenti: Grecia, ex Jugoslavia e Africa. Durante le battaglie sarà ferito e inviato all'ospedale di Pisa dove risconteranno la gravità delle lesioni ed esentato dalla partenza per il fronte russo ed inviato in licenza a casa. Nel 1943 nasce Ezio e, con due figli da allevare e la scarsità di lavoro in Friuli, il padre decide di emigrare in dapprima in Francia a prestare le braccia come manovale e poi in Belgio per lavorare nelle miniere. Subisce un infortunio e rientra in Italia trasferendosi a Milano. Ritorna in Friuli adattandosi a lavori saltuari nell'edilizia, in agricoltura e nella manutenzione delle canalette irrigue. Trova poi il lavoro nell'industria della ceramica sanitaria. Nel frattempo nascono altri

due figli: Adelio e Vania che arricchiscono la famiglia ma chiedono maggior impegno sia a Natale che a Maria. Il primo si decide di riprendere la valigia e andare in Canada mentre la seconda, per aiutare la famiglia, inizierà il lavoro di cuoca nelle caserme di Arzene e in quelle di Casarsa non rifiutando il lavoro che le offre un nipote, gestore di un rinomato ristorante. Nel frattempo i figli sono accuditi dai nonni e dagli zii.

Ezio si affaccia al mondo degli adulti

Da ragazzo Ezio era pieno di energia, partecipava con i coetanei ai giochi di allora: scorrazzare in bicicletta, giocare a calcio, perdere tempo nel paese combinando birbanterie e dispetti. Un mezzo scavezzacollo, meglio in friulano un *discjavestri*. Egli è anche particolarmente attratto dal gioco del calcio. Fisico potente, volontà di ferro e la voglia di sfondare in un settore così privilegiato lo spingano verso la carriera agonistica.

Per il suo desiderio di emergere, il paese gli va stretto. La scuola richiede sacrifici ai genitori che, non avendo concrete possibilità economiche, non possono dar seguito ai desideri del figlio. Per questa necessità di aiutare la famiglia e per assecondare il suo spirito indipendente, parte emigrante prima dei diciotto anni abbracciando sia il percorso sportivo che quello lavorativo.

Infatti nel 1960, ancora minorenni, parte per la Svizzera (pur non avendo ottenuto la possibilità di soggiorno, in quanto sprovvisto del permesso di lavoro!) e si affida anche alle sue doti di calciatore: robusto, caparbio, generoso, energico, dalla volontà che non lo fa mollare mai. In Svizzera conta sull'aiuto di qualche compaesano e riesce, arrabattandosi, a iniziare il mestiere di muratore.

Di giorno esercita la professione, mentre di sera frequenta la Scuola Tecnica per l'Edilizia o si dedica alla vita allegra da giovane senza soldi ma di grande entusiasmo. Due anni a Ginevra a percepire il bello della vita lussuosa, degli orologi, della cioccolata e dei franchi svizzeri.

Un sogno che sembra essere reale, idealizzato nei tavoloni di armatura su cui, scrivendo con le grandi matite ma muratori, moltiplica il possibile guadagno con il positivo cambio di allora! Franchi svizzeri tradotti in lire italiane: cifre da capogiro per un ragazzo friulano, sognatore per natura e caparbio nelle sue scelte!

Ritorna in Italia forse in cerca di se stesso ma con la certezza che il mondo era grande e avrebbe sicuramente accolto, ospitato e realizzato i propri sogni. Gioca nella squadra dello Spilimbergo dove, anche ora, viene ricordato con piacere e attenzione.

Il padre Natale, voce roca e succinti consigli, lo invita ripetutamente a prendere la strada dell'America del Nord, in particolare il Canada. Ezio, nel 1966, ottiene una chiamata, della durata di nove mesi, da parte di una squadra di calcio di Ottawa, il Saint Antony Club, squadra semiprofessionista, che oltre a permettere di entrare in Canada, apre le porte alla conoscenza del Paese.

Nel tempo non dedicato allo sport lavora come carpentiere in qualche ditta edile affascinato dalle costru-

zioni che lo attirano per la necessaria intraprendenza e la speditezza delle decisioni.

Scaduti i nove mesi di permesso di soggiorno deve ritornare in Italia ma con acquisita esperienza e conoscenza del mondo canadese, della possibilità di lavoro e della lingua inglese.

La caparbià e decisione riportano Ezio nuovamente in Canada, sempre a Ottawa, questa volta per solo lavoro, usufruendo delle sue conoscenze nel mondo dell'edilizia. Rimane nove anni, periodo di approcci alla gestione delle conoscenze e delle regole imprenditoriali, dato che "nessuno regala ma tutto deve essere conquistato". Infatti inizia la sua "carriera" dapprima come semplice carpentiere, poi assistente ed infine responsabile di cantiere.

In Alberta e il lampo del Qatar

Decide di spostarsi a Fort McMurray, cittadina nel nord dell'Alberta, per sei mesi; non trova un ambiente favorevole e preferisce trasferirsi a Calgary, nella zona sud della provincia. Era il 1976 e fu per Ezio un gran salto qualitativo e di impegno.

Viene catapultato dal responsabile dell'azienda per cui lavorava in una realtà nuova e deve armarsi di tutte le risorse dato che, senza conoscere alcuno, deve edificare un palazzo di 26 piani.

Riesce nell'opera e sarà un momento decisivo per il suo futuro. Bortolussi è ovunque un "treno", ma soprattutto si affida alla sua innata voglia di emergere e alla sua grande forza di volontà. Dice spesso: "Se sono arrivati altri, perché non posso arrivarci anch'io e cercare di superarli?". Per lui la sfida con il cemento è innata e non teme l'ampiezza, l'altezza o la complessità del progetto: si può fare se si elaborata tutto con capacità e intelligenza. Approfondisce il mondo dell'emigrazione, non solo quella friulana, anche se con i suoi coregionali trova maggiore sintonia e socializza più facilmente.

Nel 1978 parte per il Qatar dove, con solo accordo verbale, va a costruire una lussuosa residenza per lo sceicco del posto. Il lavoro permette di guadagnare



Vancouver. Il presidente Sergio Mattarella si intrattiene con Ezio Bortolussi.

quanto basta per rientrare in Canada e fondare un'azienda tutta sua. Così nel 1979 rientra a Calgary e assieme al fratello Adelio, giunto in Canada per la seconda volta, e all'amico Enzo Zanelli fondano la "B&Z Construction".

Non tutto fila comunque liscio: durante la permanenza a Calgary la sua ditta viene colpita da una crisi economica che procura difficoltà finanziarie e momenti difficili. Riuscirà a uscirne con il lavoro, l'intuito e le innate capacità.

A Vancouver

Dopo circa otto anni di permanenza nella città dell'Alberta, nel 1984 prende la strada dell'ovest e si trasferisce definitivamente a Vancouver.

La città del British Columbia avrà nel tempo un'importante espansione dovuta alla posizione geografica, alla vicinanza all'Oceano Pacifico, al suo clima, al grande territorio dell'entroterra e ai prodotti del suolo e del sottosuolo. L'accelerazione economica canadese, la fondazione di numerose ditte e l'arrivo di nuovi emigranti saranno volano per le imprese edili. L'impulso edile riceverà un enorme slancio e, così, Ezio fonda la "Newway Forming" con l'intento di concepire il lavoro nella propria maniera, di tradurre le idee in pratica

quotidiana, di considerare i dipendenti come collaboratori, persone tutte necessarie per raggiungere gli obiettivi prefissi.

La Società esegue lavori a Vancouver (British Columbia), a Calgary (Alberta), a Seattle (Washington) e a San Diego (California). Inoltre opera in varie altre zone del Canada, degli Stati Uniti, nelle isole Hawaii e nelle Bahamas. Nella gestione ottimale opera in una quindicina di cantieri, mentre tiene in riserva un'altra decina di progetti solitamente aggiudicati. Questa notevole mole di lavoro necessita di 800-900 dipendenti divisi in molte squadre.

La difficoltà nell'operare all'esterno del Canada è costituita dalla mentalità diversa che si trova nella manodopera necessaria per eseguire i lavori d'appalto. La crisi dell'edilizia ha certamente penalizzato molte zone dell'America del Nord ma, nonostante ciò, lascia ancora margini lavorativi veramente importanti e positivi. Il futuro è sufficientemente positivo da poter garantire a imprese serie e capaci ancora lavori e guadagni. Nei lavori che Ezio esegue tramite le sue ditte, i costi sono imputabili per un 60%-65% alla manodopera e il rimanente 40%-35% all'acquisto dei materiali e delle restanti spese. Il fatturato delle sue imprese ha raggiunto i 100 milioni di dollari.

Asilo Marco Volpe, anni '30



Traslocando da Torino a Spilimbergo, dov'è nato, il signor Carlo Maso ha trovato questa foto, datata 1933-1934. Sono gli alunni dell'asilo infantile Marco Volpe, annesso al monumento ai caduti di via Corridoni, dov'è stata scattata. Era il tempo in cui il fascismo premiava le famiglie numerose... e si vede!

Se ci sono ancora persone in vita che si riconoscono nella foto, o loro familiari che li individuano, può contattare la redazione del Barbacian attraverso la sede della Pro Spilimbergo (tel. 0427.2274, prospilimbergo@gmail.com). Se lo desiderano, possiamo metterli in contatto con Carlo Maso.



Ezio e la moglie Kimberly.

I grandi record nel lavoro

Ogni opera rappresenta un importante tragitto nella sua vita aziendale. La ricerca del lavoro, l'esame del progetto, l'offerta, la validità del committente, lo sviluppo del percorso operativo, l'elaborazione dei dati, l'assegnazione interna della commessa, la progettazione e i tempi dell'esecuzione sono tappe che richiede ogni costruzione. Lo staff aziendale elabora e cerca le soluzioni idonee; alla fine però è lui che suggerisce le decisioni finali.

Ciascun lavoro quindi presenta problematiche diverse, impegni e soluzioni differenti. Nell'attuazione dei cantieri spesso trova soluzioni diverse che permettono l'accelerazione dei tempi di consegna inanellando record aziendali.

Sono oltre 350 i palazzi edificati dalle ditte che fanno capo a Ezio; un immane lavoro svolto da un gruppo di persone sensibilmente e umanamente motivate, oltre che da motivi economici, dalla propria professionalità e sensibilità. Per dare qualche esempio citiamo alcuni di questi, complesse costruzioni che detengono dei primati che fanno della Newway un'azienda nota, importante e altamente considerata.

Nel 2008, nel mese di maggio, a Calgary si effettua la gettata più voluminosa di cemento nella storia del Canada, si è trattato di aver posto in opera 14.000 metri cubi in sole 39 ore nella costruzione del grattacielo *The Bow*.

Nel medesimo periodo Ezio costruisce il *Sangri-la* a Vancouver, un grattacielo composto da 62 piani, allora la più alta costruzione del Canada che sventa nel panorama di una città particolarmente bella ed accogliente.

Nel Nord America effettua una grande colata di cemento in tempi record nella edificazione del *The Big One* di San Diego in California, Stati Uniti.

Nelle Bahamas costruisce l'aeroporto di Nassau, ricevendo i complimenti del Primo Ministro del Paese Alexander Ingraham.

Da ultimo, in ordine temporale e in collaborazione con la ditta "SRM Construction", erige il *Google Campus New Office Building* a Kirkland, nello Stato di Washington, USA.

Ma la notorietà di Ezio e la garanzia della sua azienda nell'eseguire i lavori nei tempi prescritti e a regola d'arte, fa aumentare notevolmente le proposte di lavoro. Tra gli impegni più recenti, merita particolare considerazione il grattacielo, ora in fase ultimativa, costruito in Canada nella città di Edmonton. Ha raggiunto l'altezza di 251 metri (Ezio dice: "3 metri in meno del Pirellone di Milano" edificio su cui, da giovane, aveva sempre riposto ammirazione e stupore).





**COLONNELLO
PIETRO**

ARTICOLI
DA REGALO

LISTE NOZZE

PICCOLI
ELETTRODOMESTICI

SPLIMBERGO
Via Cavour, 17
Tel. 0427 2622



La squadra dell'U.S. Spilimbergo, immagine scattata a Gorizia nel 1966. In piedi da sinistra: Luciano Di Bernardo, Ezio Bortolussi, il portiere Ulian, Marino Rigutto, Achille Bortolussi e Aldo Sartor; accosciati: Sergio Bisaro *Bacut*, Vittorio Giacomello, Luciano Cominotto *Canta*, Ugo Sarcinelli e Mario Bortolussi.

L'uomo, i pubblici riconoscimenti e le onorificenze

Nella vita Ezio si è mostrato sempre splendido, azzardiamo a definirlo sopra le righe: signorile, generoso, altruista, senza problemi nel trattare e discutere con qualsiasi persona.

Col passare degli anni, e dopo aver conquistato numerosi riconoscimenti nel mondo del lavoro, ha ottenuto parecchi elogi e riconoscenze anche nel mondo della cultura e del sociale.

Il suo rispetto va sia alle persone che detengono il potere, che al semplice uomo che incontra per strada.

Riconosciuto anche per queste doti filantropiche ha ricevuto numerosi premi e incarichi. Nel 2005 Carlo Azeglio Ciampi, Presidente della Repubblica Italiana, lo nomina Cavaliere della Repubblica Italiana. Diventa Presidente Onorario dei "Friends of Ferrari", un'associazione che opera a favore dei bimbi gravemente malati. Questa ha raccolto e devoluto oltre un milione e ottocentomila dollari aiutando contestualmente il politecnico di Milano, la clinica Dino Ferrari di Milano e l'Università della British Columbia per la ricerca sulla distrofia muscolare ed altre associazioni misericordiose.

Per gli investimenti all'edificio sede della Famee Furlane di Vancouver viene nominato dalla stessa Socio Benemerito.

Il Columbus Soccer Club (importante squadra di calcio nel British Columbia) nel 2012 lo nomina presidente onorario. Il 5 ottobre del 2013 la Confratellanza Italo-Canadese di Vancouver lo nomina cittadino dell'anno nel British Columbia. Sempre nel 2013 viene eletto Presidente del COMITES (comitato italiani estero) di Vancouver. L'Amministrazione Comunale di Arzene il 18 aprile 2014 rende pubblicamente lode e riconoscenza all'attività e alla filantropia di Ezio. Il 20 giugno 2014, tramite il fratello Silvano, ritira in Friuli il premio "Friuli Aperto". Riceve dalla Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia, Deborah Serracchiani, la Medaglia d'Argento "per aver onorato la terra d'origine del Friuli e dell'Italia".

Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha fatto visita al Centro Culturale Italiano di Vancouver, accompagnato tra gli altri proprio da Ezio.

Negli scorsi mesi l'Università degli Studi di Udine, nel Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale, ha valutato l'opportunità di insignire a Ezio Bortolussi la laurea honoris causa. Il Senato Accademico ha valutato la candidatura e l'ha approvata all'unanimità. Si resta in attesa del necessario passaggio burocratico a Roma per onorare una persona che ha reso conosciuto e affidabile il Friuli.

Foghista in da la fornâs da Top

La Società denominata “Forno da calce di Toppo” è stata costituita per volontà di sette toppani: Luigi Pellarin, Antonio Fabris Conean, Valentino De Cecco, Giovanni Peressin, Giacinto Fabris possidente e commerciante, Gaetano Cicutto proprietario del mulino con annessa segheria e falegnameria, ed Ettore Galafassi terrazziere. I primi quattro erano emigrati a New York, gli altri residenti in paese. In seguito Vincenzo De Martin subentrerà a Gaetano Cicutto, anche lui emigrato a New York.

La fornace

In seguito alla situazione creata dalla Grande Guerra (agricoltura praticamente a zero, miseria nera, tanti uomini morti al fronte), quelli che ebbero la fortuna di ritornare vivi dovettero rimboccarsi le maniche e ricominciare da zero: chi è rimasto in paese e chi ha preso la valigia ed è partito in cerca di fortuna. Le persone che ho elencato sopra pensarono di costruire con le proprie forze la fornace da calce, per dare lavoro alle future generazioni ed evitare loro la triste scelta di dover andare per il mondo per garantire un sostegno eco-

nomico alla famiglia.

I lavori di costruzione della fornace iniziarono nel 1925 e il 21 gennaio 1926 venne stilato l'atto costitutivo, con l'avvio della produzione. Fu costruita con le pietre della cava soprastante, dove poi si continuò l'estrazione del carbonato di calcio per la produzione di calce viva fino al 1957, quando l'impianto era ormai diventato obsoleto. La cava, situata a monte della fornace, a circa un chilometro, in località chiamata *Le' Pales* e da noi individuata come *La Minera*, era già stata aperta dagli scalpellini del posto, che avevano cavato

la pietra da lavorazione. Fra i tanti lavori eseguiti con quel materiale, ricordiamo la nuova fabbricazione della chiesa parrocchiale di Toppo, la costruzione dei campanili di Toppo e di Travesio e tante altre opere ancora. Anche dopo che la fornace ha smesso di funzionare, sono state cavate pietre per la cascata del canale artificiale di Colle di Arba.

Nella piccola Toppo, in seguito all'emigrazione, dal 1928 al 1938 la popolazione da 1200 si ridusse a 800 abitanti.

Vittorio Tonitto, foghista

Vittorio Tonitto *Tamât* nato nel 1925, lucidissimo ed orgoglioso di raccontare come si lavorava duramente in fornace, incomincia a raccontare...

Sono passati molti anni, ma ho tutto nella mente come fosse ieri. In cava lavoravano quattro o cinque operai, dalle otto di mattina fino a sera e comunque fino a quando non avevano preparato pietra sufficiente per caricare la fornace; cinque carrelli alla mattina e cinque il pomeriggio, naturalmente spaccata e caricata a mano.

Il carrello veniva caricato dove cavavano e spaccavano la pietra poi veniva rovesciato in prossimità della teleferica e caricato quello che scendeva in fornace. Il



La fornace vista da sud. Si notano i cavi e l'argano dentato, utilizzato nei primi anni per il caricamento dei sassi portati in loco con i carri.



Nella cava di sassi, sopra la fornace di Travesio. Si riconoscono: Angelo e Giovanni Dal Molin (primo e secondo da destra) e Francesco Dal Molin (secondo da sinistra) con i colleghi (coll. Marisa Dal Molin).

carrello della cava era diverso da quello della teleferica, in quanto si apriva lateralmente, mentre l'altro aveva l'apertura davanti. Non so se avevano delle protezioni, mi pare usassero qualcosa in cuoio per proteggere le gambe, perché usavano mazze pesantissime e a spigolo vivo per spaccare, cunei e scalpelli per estrarre, e di sicuro non avevano guanti. A volte, ma in tempi più recenti, quando riuscivano a procurarla, adoperavano qualche carica di dinamite.

Ora mi viene difficile ricordare tutti quelli che hanno lavorato in cava e in fornace. Mi ricordo di Luigi Magnan *Cegna*, Francesco Cicutto *Marsel*, Armando Fabris *Conean*, che sotto la naia aveva fatto il corso per artificieri, Aldo Galafassi *Frecja*, Pietro Fabris *Turin*.

L'evoluzione della cava e della fornace

I primi tempi, in fornace, hanno usato tutte le pietre già spaccate e lasciate sul posto dagli scalpellini; venivano caricate e portate alla bocca di carico sulla sommità della torre, che si trova sul davanti, con l'argano dentato manuale a due manovelle. Man mano che si esauriva questo materiale, si alzarono con la cava fino a dove si può ancora vedere oggi.

Quando arrivarono all'altezza della

bocca di carico del forno, la cava venne collegata alla fornace con una teleferica che vi arrivava direttamente.

Per scaricare il carrello scendeva un operaio dalla cava e saliva fino alla bocca del forno per mezzo di una scala a chiocciola di legno. Sulla sommità della torre c'era una specie di pedana dove l'addetto, senza nessuna protezione, aspettava il carrello e lo scaricava rovesciandolo. Nel 1936 hanno costruito il ponte di legno che collegava la fornace al piano creato sopra la collina retrostante, sostenuto da un muraglione, dove si trovava la ruota che faceva girare la corda della teleferica e dove arrivava il carrello, che poi veniva sganciato dal moschettone per far in modo di poterlo rovesciare sul piano.

Lì venivano rovesciati tutti i carrelli che arrivavano dalla cava. Poi con un carrello di legno che rimaneva fisso sul ponte e che veniva caricato a mano dall'operaio di turno, si portava la pietra alla bocca del forno, che una volta terminato lo scarico veniva chiusa da una porta di ferro.

Sul ponte c'erano le rotaie e le traversine come quelle della ferrovia; pertanto bastava accompagnare il carrello che arrivava allo scarico senza fatica. Questo ponteggio permetteva di lavorare con più

sicurezza. I sassi cotti in assenza di ossigeno sprigionano anidride carbonica che trasforma la pietra in calce viva.

Un metro cubo di pietra pesa circa 25 quintali e rende 800 kg di calce. La pietra di Toppo ha una resa maggiore di quella di Travesio, ho fatto la prova. Nel cortile di casa avevo fatto una cassa con delle tavole di legno per contenere la calce, *il foladôr*: con quella di Toppo la riempivo con cinque quintali, mentre con quella di Travesio ce ne volevano sette.

La calce non veniva spenta, perciò era caustica, altamente ustionante e se viene a contatto con l'acqua sviluppa calore, quindi bisogna fare molta attenzione.

Il lavoro

Non ho mai lavorato in cava, sempre in fornace; eravamo in tre e coprivamo le 24 ore. Il fuoco doveva essere costante e continuo. Togliavamo la calce al cambio turno, mattina e sera; il turnista che finiva e quello che iniziava dovevano per forza fare questo lavoro assieme.

La fornace è a forma di cono ed è cinta da sette cerchiature di ferro; al primo piano troviamo venti mensole di ferro, inserite nella struttura a livello delle quattro bocche da fuoco, e servivano a sostenere un camminamento in tavole di le-

gno, chiuso lungo tutto il perimetro sempre con tavole di legno e coperto con lamiera che riparava sia gli operai che il combustibile.

Davanti ad ogni bocca da fuoco c'era un'apertura con un piccolo poggiaio per permettere all'operaio che toglieva la calce di usare un lungo ferro che serviva a smuovere la massa. Sotto la bocca da fuoco c'era un'altra apertura per regolare l'afflusso di aria. Per accedere c'era una rampa di legno sul retro della fornace dove si saliva con la carriola per portare su il combustibile, per la segatura, c'era una carriola molto più grande. Dentro alla camera di cottura, al livello delle bocche di estrazione della calce, non era piano ma c'era come un rialzo al centro, una cupide: questo serviva per impedire che le pietre cadessero. Quando le pietre cuocevano, formavano un grappolo che si appoggiava a questo rialzo; la calce veniva tirata via tutt'intorno, il centro doveva sempre rimanere perché altrimenti veniva giù tutta la massa.

Al pian terreno c'erano quattro aperture per la raccolta della calce e quattro bocche per togliere la cenere. Appena iniziata la produzione la fornace veniva alimentata solo a carbone che arrivava dal Belgio via ferrovia fino alla stazione di Meduno; poi con i carri e i buoi i carradori di Toppo effettuavano il trasporto; in seguito bruciavamo più legno e segatura.

Il fuoco che veniva alimentato ogni mezz'ora doveva mantenere una temperatura costante di circa 800 gradi. I fuochisti non potevano allontanarsi, anche se tra una carica e l'altra svolgevano altre mansioni, ma rimanevano sempre in allerta per pericolo di incendio. Sinceramente non so cosa sarebbe successo, se avesse preso fuoco, non c'era una goccia d'acqua.

La fornace si spegneva solo per manutenzione o per rotture. L'interno del forno, dalla base fino al camino, è tutto rivestito in mattone refrattario. Il massimo del calore lo raggiungeva verso mezzanotte, caricavamo tre bocche da fuoco e poi aspettavamo qualche minuto per caricare la quarta. Infatti arrivava il botto e la fiammata. Pas-

sato questo, si poteva caricare e chiudere. La bocca da fuoco si trova all'interno dello spessore del muro che misura circa due metri e mezzo, al termine della stessa ci sono delle colonnine in mattoni refrattario che impediscono al legno di penetrare nel forno e nel contempo fungono da rompi fiamma: penetravano all'interno della camera di cottura solo le fiamme. Il massimo del calore si sviluppa circa a metà del forno, in basso la temperatura è inferiore.

Episodi

Abbiamo avuto un capo, era veneto, e non credeva quando gli dicevamo di stare attento a questo fenomeno, anzi ci prendeva in giro dicendo che eravamo fuori di testa.

Una mattina sono arrivato in fornace e non ho trovato nessuno, di turno doveva essere lui. Il fuoco era spento. Sono andato a cercarlo, era a casa. Si era preso la fiammata in faccia; aveva rovinato una cotta di calce e in seguito a questo fatto io e mio zio Aldo Galafassi abbiamo fatto due mesi 12 ore per 12, cioè due turni anziché tre.

La legna arrivava da Clauzetto e da Tramonti prima a dorso di mulo poi con i camion, pezzi da metro, *le' bore*. A volte erano gestibili, cioè si potevano infilare nella bocca da fuoco così come erano ma a volte erano talmente grosse e piene di nodi, *rans*, che bisognava spaccarle, erano tanto duri che per farlo bisognava ricorrere ad altri sistemi. Tramite conoscenze in polveriera riuscivo a procurarmi qualche *spoleta*, piccole cariche di esplosivo e corda mina, con una trivella di quelle usate per fare i buchi nelle travi, in due facevamo i fori e poi inserivo l'esplosivo; ma dovevo aspettare quando ero di turno di notte per far saltare, di solito dopo la mezzanotte, di quei botti che i ciocchi volavano di là del fabbricato adibito a magazzino.

Incominciava l'era moderna, i camion diventavano sempre più grandi tanto che un camion carico di legna proveniente da Tramonti arrivò in fondo a via Sauro dove comincia la via Fornace e si



di Stefano Mezzolo
Dignano (Ud)
Ottica tel. 0432 951442
Foto tel. 0432 951538
stefanomez@libero.it

incastrò in mezzo alle case. Lì la strada era tanto stretta che la corriera doveva far manovra per svoltare. Bene, abbiamo dovuto tagliare la linda del tetto per farlo proseguire.

Mi viene in mente che c'era un vecchio, Vincenzo Desiderato *Naro*, che secondo me era sonnambulo e arrivava in fornace alle due o tre di notte facendomi spaventare a morte. Ero solo fuori dal paese e senza neanche una luce, solo quella del fuoco, c'era un'unica lampadina nella casetta adibita ad ufficio. Dai oggi, dai domani, anche se ero coraggioso ma ero pur sempre solo e alla fine mi sono deciso a portare il cane: almeno mi avvisava se c'era in giro qualcuno. Ogni giorno arrivavano in fornace dai 60 ai 70 quintali di legna portati dalla gente di Toppo uomini e donne. Andavano in alta montagna con gerle e slitte. Ho fatto anch'io quel lavoro in tempo di guerra, due ore per andare, con la slitta sulla schiena e due fiaschi di acqua, tagliare la legna, caricare, due ore per rientrare e forse anche senza mangiare, per prendere qualche lira. C'era più gente in montagna che oggi in tutto il paese.

Il legno veniva pagato contante, 1000 lire al quintale. Tutti i settanta quintali venivano bruciati in 24 ore. La segatura la portavano da Meduno; lì c'era un laboratorio della ditta Laghi, dove fabbricavano parquet, e tutti i residui di lavorazione finivano in fornace. Caricare la bocca da fuoco con la segatura era come buttare benzina, faceva una grande fiammata.

Se in cava era faticoso in fornace non era da meno. Il fuochista di turno doveva alimentare il fuoco, portare sulla giostra la legna o altro combustibile, salire al piano dove arrivavano i carrelli dalla cava, caricare e svuotare tanti carrelli quanti ser-



La fornace in azione. A sinistra si nota il ponte di legno costruito nel 1936 per il trasporto dei sassi.

vivano per riempire il forno, togliere la calce quando era pronta, portare la calce al magazzino dove poi si caricavano i camion a mano con la pala... un polverone che non ti dico. Pensa che i capelli e la barba diventavano duri come il fil di ferro; quando andavo dal barbiere a Travesio, a Sergio Cecon *Marescial*,



Remo e Ugo Baselli sull'argano (coll. Delia Baselli).

gli venivano i sudori e mi diceva: *"Par plasê, va da un âtri, parcè che jo ti domandi cincuenta francs, ma a mi volin cent par uçâ il rasôr"*.

Quando hanno finalmente deciso di fare lo scalo, era meno faticoso in quanto parcheggiavano il camion o il rimorchio a ridosso del muro e bastava mettere un tavolone per passare con la carriola e scaricare sul mezzo, 57 massimo 58 carriole equivalevano a 55 quintali, potevo sbagliare di qualche chilo. Naturalmente con la carriola di legno e con la ruota di legno! Le fabbricava Pietro Fabris Turin, anche il ponte è stato costruito da lui.

Quando incominciavo a caricare, srotolavo il telo e, man mano che andavo indietro con il carico, coprivo (se la calce viva prende acqua esplose, per fortuna non mi è mai successo). Dato che in fornace non c'era neanche l'acqua, per bere dovevamo portarla da casa.

Dopo mezzanotte, quando cominciavo a lasciar calare il fuoco, facevo un salto a riempire il fiasco alla fontana del mulino e, se era ancora aperto a bere una gassosa con il fernet *all'osteria da Chessa*, quella mi faceva passare la sete. Sulla giostra, a causa del calore, sembrava di lavorare all'inferno. Per proteggermi un po' durante l'operazione di carico, infilavo la giacca con la schiena sul davanti, ma giovava poco.

Carri e camion

In fornace si cuocevano anche i sassi del torrente Meduna, cuocevano più velocemente, ma sia la resa che la qualità non erano soddisfacenti. Il trasporto lo facevano i carradori di Toppo. Questi venivano scaricati e con un carrello issati con l'argano fino alla bocca di carico a sud.

Quell'argano forse era stato usato anche quando hanno

costruito la fornace.

Con il passare degli anni, i soci hanno pensato di acquistare un vecchio camion di quelli della guerra del '15-'18, era di quelli che avevano la catena per far girare le ruote. Con questo mezzo trasportavano la calce autonomamente.

Mi ricordo che caricavo un camion con rimorchio di un certo Vittorio di Lestans. A volte lo lasciava perché lo caricassimo e mi diceva: "Vai tranquillo che ho fatto riparare i freni, tutto a posto". Ma un giorno il rimorchio è partito da solo scavalcando il *rivâl* ed è andato a finire nel prato di fronte. Sono corso dietro per tentare di girare la manovella del freno, ma non ci sono riuscito, correva più di me.

Non si doveva mai caricare il camion o il rimorchio spianando la calce, ma sempre lasciandola in mucchio per poterla coprire per bene. Se cominciava a piovere, la calce fa reazione e c'era il perico-

lo che si incendiava (e all'epoca i cassoni dei camion erano tutti di legno).

La fine

La calce di Toppo finiva quasi tutta a Trieste, ma è stata usata anche a Venezia sia per uso edilizio che per industrie chimiche farmaceutiche. Per togliere la calce, come dicevo bisognava avere un aiutante. Dopo aver lasciato diminuire il fuoco, non doveva spegnersi in quanto subito dopo effettuate le operazioni di rimozione della calce, doveva venire rialimentato per portare la fornace in temperatura. Quando facevamo fuoco io e mio zio Aldo si vedevano le fiamme uscire dal camino. Per forza è caduto: lo avevamo cotto per bene! [crollato in seguito al sisma del '76, NdA].

Dicevo che bisognava sapere se la calce era pronta, si aprivano i portelloni al piano terra e quello

di sopra con una zappa con un lungo manico di ferro tirava via la calce, fino a quando si vedeva quella incandescente. La faceva precipitare di sotto. Se c'erano pietre nere in mezzo bisognava lasciare a cuocere ancora. La pietra di cava deve cuocere per quattro giorni mentre quella del Meduna per due.

A volte scendevano pietre nere più del normale allora era un guaio perché significava che la cottura non era stata buona, bisognava passare la calce e tirare via tutto lo scarto, per due giorni erano dolori. I sassi non cotti bene si mettevano da parte, c'era sempre qualcuno che veniva a prenderli, anche se non era di buona qualità, li spacavano e la usavano magari per riparare i muri di cinta e anche per fare terrazzi alla veneziana.

Con la zappa che usavamo per togliere la calce, si lavorava sopra le braci. Dal tanto calore il ferro si piegava, bisognava subito prenderne un'altra (infatti ne avevamo più di una per bocca da fuoco), poi le drizzavamo, operazione quotidiana anche quella. Se andava bene, che la cottura fosse stata buona si producevano 75 quintali in due turni.

Poi c'era da togliere la cenere, anche quella abbondante, la buttavamo lungo la strada, se era cenere di carbone. Dato che aveva i tizzoni che rimanevano interi, una volta pressata induriva tanto da sembrare asfalto.

Non ricordo con precisione in che anno ho smesso di lavorare in fornace. Ma a me piaceva fare il muratore e così sono andato a fare il capo cantiere a Bolzano dove sono rimasto per tanti anni.

La fornace è oggi catalogata al Centro di Catalogazione di Villa Manin di Passariano al n. 78453, come monumento di archeologia industriale.

Grazie al pregevole restauro effettuato da Maria Rosa e Roberto Renosto, i nuovi proprietari, è possibile ancora vedere questo manufatto. Chi fosse interessato, può fare un giretto a Toppo oppure digitare su Google le parole "fornace Toppo".



UTE

Friuli, cuore d'Europa



Giovedì 18 ottobre 2018 alla Casa dello Studente è stato inaugurato il XXXI anno accademico dell'Università della Terza Età dello Spilimberghese. La prolusione è stata tenuta dal dott. William Cisilino, direttore dell'ARLeF (Agenzie Regional pe Lenghe Furlane), sul tema: "Friül perifarie d'Italie, cûr d'Europe". Nella foto Cisilino è tra il presidente Gianni Colledani e l'assessore alla Cultura Ester Filipuzzi, mentre riceve dalle mani del maestro Giancarlo Moretto un quadro musivo raffigurante Giona, tratto dai mosaici pavimentali di Aquileia (foto Renato Mezzolo).

L'exploit degli scacchi

Il 16° torneo open internazionale di scacchi, svoltosi nelle giornate dal 10 al 15 agosto presso il Palazzetto dello Sport in località Favorita, ha richiamato ben 304 appassionati del nobile gioco, provenienti da 20 Paesi del mondo. Un risultato storico, considerando che si tratta del quinto torneo per numero di partecipanti in tutta la storia dello scacchismo italiano, nonché il più importante d'Italia nell'ultimo decennio.

Va aggiunto che l'evento si è distinto anche per l'elevato livello dei giocatori: tra i 13 grandi maestri e i 20 maestri internazionali che vi hanno preso parte spiccano Bacrot Etienne (campione francese e già top ten mondiale), Jobava Baduur (medaglia d'oro Olimpiadi 2012), Nisipeanu Liviu-Dieter (campione tedesco), Dreev Alexey (già campione mondiale U20), Godena Michele (pluricampione italiano) e Lodici Lorenzo (campione italiano U20). Persino Messa Roberto, il direttore di *Torre e Cavallo* (la più nota rivista scacchistica italiana), ha seguito dal vivo le partite e ha deciso di dedicare all'evento la copertina del numero di settembre e un dettagliato articolo di quattro pagine.

Viene spontaneo chiedersi quali siano le ragioni di un tal successo: ebbene, esse sono molteplici. Anzitutto

un particolare ringraziamento da parte degli organizzatori va al Comune di Spilimbergo, alla Regione Friuli Venezia Giulia e ai numerosi sponsor (Arte Dolce, Atap, Autopiù, Friulana Rubinetterie, Friulovest Banca, Graphi Studio, Lovison Salumi, Nonino Distillatori, Perleo Vini, Reale Mutua, Sina Auto, Toniutti Walter, Tosoni) per il loro prezioso contributo. Difatti molti prodotti tipici quali formaggi, salumi, vini, ma anche bevande più classiche erano disponibili presso il bancone situato all'esterno della sala da gioco. Quest'ultima era dotata di un impianto di condizionamento d'eccezione, provvedimento essenziale visti l'affluenza e il caldo torrido di quei giorni. Inoltre i locali e i servizi sono stati puliti quotidianamente, anche questo accorgimento è stato decisamente apprezzato dai presenti.

A conferire ulteriore prestigio alla manifestazione ha contribuito una tripla simultanea, ovvero ciascuno dei tre maestri ha sfidato in contemporanea (su scacchiere diverse) circa una decina di amatori.

Ultima, ma non meno importante, la concomitanza con la rievocazione storica, ottima occasione per visitare la città immersi in un'atmosfera medievale. Insomma gli organizzatori, Andrea Bisaro e Mattia Paveglio, hanno saputo curare ogni dettaglio e, gra-



La sala gremita durante il torneo internazionale alla Favorita.



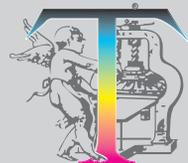
I grandi maestri si sfidano sulle scacchiere elettroniche; grazie a questi dispositivi connessi a internet, è possibile seguire le partite in tempo reale da ogni angolo del mondo.

zie al supporto dei ragazzi e genitori del circolo Le Due Torri, risolvere rapidamente ogni problema, sia logistico che di allestimento della sala gioco, ed è per questo che sono stati insigniti dell'Attestato di Organizzatori Internazionali.

I concorrenti, al fine di garantire delle sfide abbastanza eque e dall'esito non scontato, sono stati suddivisi in quattro tornei in base al livello. In quello magistrale ha trionfato il grande maestro russo Dreev, seguito da Nisipeanu e Bosiocic; mentre nel torneo A il maestro internazionale serbo Ljubisavlevic, Gengemi e Blum; nel B Cedoni, Gazzotti e Clarini; e nel C Cossio, Seccaspina e Benini (da segnalare la partecipazione di molti giovani e giovanissimi, in particolare il buon piazzamento di Toffolo Martino, Tosoni Sebastiano, Marziali Federico, Carillo Thomas e Corredig Filippo, tutti ragazzi del vivaio locale).

Durante la cerimonia di premiazione sono state rilasciate ben tre Norme, importanti certificati necessari per raggiungere il titolo più ambito, quello di gran maestro, a Di Benedetto, Khartik e Basso (che avendone collezionate tre ha raggiunto l'obiettivo). Molto entusiasti i rappresentanti delle autorità presenti: l'assessore regionale Stefano Zannier, il sindaco Enrico Sarcinelli e gli assessori Anna Bidoli, Armando Spagnolo e Michele Zuliani, che hanno sottolineato non solo l'importanza della kermesse dal punto di vista culturale e sociale, ma anche da quello di favorire il turismo, l'economia e la promozione dei prodotti locali.

Dopo una così degna conclusione, non resta che augurarsi un futuro radioso e ricco di sorprese per le prossime edizioni. Il presidente del circolo Bisaro e il suo vice Paveglio hanno commentato soddisfatti: "Il nostro obiettivo è migliorare sempre e non dormire mai sugli allori: il risultato è magnifico e ci spinge a lavorare con crescente entusiasmo per ampliare il panorama scacchistico, in collaborazione con tutti i circoli della regione".



tipografia
menini
grafica & stampa

stampiamo dal 1884

ZONA INDUSTRIALE NORD 51D
33097 SPILIMBERGO PN
Tel. 0427 2502 - Fax 0427 053470
info@tipografiamenini.it
www.tipografiamenini.it

NUOVA SEDE



Storie di acqua e di acquedotti

Le prime famiglie di Sequals vivevano alle falde dei colli, dai quali scendevano diversi rivoli d'acqua, che andava a raccogliersi in pozzi, da cui le persone attingevano per mezzo di secchi calati con una fune guidata da una ruota girevole. Quando il paese si sviluppò verso la pianura, non essendo più questa risorsa sufficiente a soddisfare le necessità di uomini e animali, si scavarono pozzi più profondi, come per esempio uno in borgo San Nicolò e uno in via San Giovanni.

Il primo acquedotto risale all'incirca alla fine del Settecento. Raccoglieva l'acqua che sgorgava da diverse sorgenti nella palude di Solimbergo, detta *Pissul*, la convogliava mediante tubi in ghisa alla fontana di Solimbergo e a quelle di Sequals, nella piazza Maggiore (allora si chiamava così), nonché nei borghi Fontana, Pozzo e San Nicolò.

È importante fare una considerazione: a quei tempi – e possiamo dire sino all'inizio degli anni '60 – l'ac-

quedotto aveva la funzione di portare l'acqua dalle sorgenti alle fontane pubbliche. La rete idrica come la conosciamo noi, con l'acqua che arriva in tutte le case, è stato un passo avanti fondamentale nella vita di tutti i giorni realizzato comunque meno di 60 anni fa. E come facevano le persone per soddisfare le loro necessità (acqua per bere, per lavarsi, per lavare i panni, per cucinare, per dissetare gli animali, ecc.)? I più fortunati avevano un pozzo a cui attingere.

I più ricchi (per esempio le famiglie Odorico con le loro ville Rosmunda, Johanna, Emma e Paolina, tutte realizzate tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento) convogliavano l'acqua piovana in pozze di raccolta o serbatoi in cemento, collocati su piani rialzati. Poi, per mezzo di una pompa idraulica a mano, spesso del tipo a membrana, l'acqua veniva inviata attraverso un tubo metallico alla cucina e alla stanza da bagno, della quale queste abitazioni di lusso già a quell'epoca disponevano. La pompa era azionata per mezzo di una leva che si doveva spingere energicamente avanti e indietro.

Nella villa di Angelo Pellarin (il *Gjaul*), come ci racconta l'amico Alberto Avon, la stanza da bagno era provvista di una vasca di generose dimensioni, realizzata con impasto in graniglia di marmi colorati, mattone macinato (cocciopesto) e cemento, il tutto levigato accuratamente. In pratica il materiale era lo stesso che si usava per i terrazzi alla veneziana. Accanto alla vasca c'era una stufa a legna che riscaldava l'acqua, di cui era riempito un capace contenitore, e ovviamente anche l'intera stanza. Il *Gjaul*, che morì nel 1938, era stato per così dire un precursore nel crearsi un vero "scaldabagno", accessorio che sarebbe stato inventato e prodotto alcuni decenni più tardi.

Le case della gente comune, al posto della nostra stanza da bagno, munita di lavandino, vasca, water e bidet, disponevano di un piccolo locale dislocato al di fuori dell'abitazione, spesso accanto alla porcilaia, se non addirittura ubicato nell'orto: parliamo dell'indimenticabile *condot*, la famosa *toilette* che frequentammo quotidianamente fino agli anni '60.

Quanto all'igiene personale, in ogni stanza da letto c'era un trespolo in ferro che sosteneva un catino e una brocca d'acqua per darsi una risciacquata appena alzati. Catino e brocca potevano essere in ceramica, in ferro smaltato o in semplice ferro, con



Pozzo del palazzo Domini.



Pozzo di San Nicolò.

decorazioni più o meno raffinate, a seconda delle condizioni economiche della famiglia. Il bagno vero e proprio alla persona si faceva, non troppo spesso a dire il vero, in una tinozza di legno, che nella stagione invernale, si collocava nella stalla, riscaldata dall'alito di mucche e pecore.

Per quanto concerne l'indispensabile scorta d'acqua, ci si approvvigionava recandosi ogni giorno con secchi e arconcello presso le fontane pubbliche, come ad esempio quella in piazza Pellarin o quella di San Nicolò – oppure presso la *fontanuta* di borgo Fontana, o la *fontanuta* di fronte alla latteria, o raggiungendo a monte del ponte sulla Meduna la sorgente del *Pedoli*.

A proposito di questa fonte, vale la pena ricordare Giovanni Cristofoli, mosaicista e terrazziere negli Stati Uniti, il quale dopo una vita di lavoro fece ritorno a Sequals. Aveva l'abitudine di recarsi ogni giorno a bere l'acqua del *Pedoli*, convinto che avesse proprietà terapeutiche di sicuro giovamento alle sue precarie condizioni di salute. Decise anche di costruire una piccola fontana in granito nel punto dove sgorgava la sorgente. Affezionato al suo paese natale, dispose per testamento che le sue sostanze venissero utilizzate per mettere in piedi un allevamento di bestiame. Alla morte di Giovanni Cristofoli, i compaesani incontrarono parecchie difficoltà per eseguirne la volontà; decisero perciò di convogliare la donazione verso una importante iniziativa: la costruzione della nuova latteria turnaria di Sequals. Accanto all'ingresso, venne posta una piccola lapide con fotografia, in memoria della generosità del benefattore.

Abbiamo sin qui citato alcuni dei punti presso cui ci si poteva rifornire d'acqua, ma ce n'erano molti altri. Si racconta che, negli anni Trenta, soprattutto durante il periodo estivo, lunghe file di persone stazionavano davanti alle fontane, in un clima di esasperazione, in attesa del proprio turno per riempire i secchi. Non mancarono liti e discussioni per la precedenza nelle code, proteste e dimostrazioni davanti alla sede del municipio per ottenere il rifacimento dell'intero impianto.

Per un altro verso, la fontana pubblica, come la latteria e come le stalle d'inverno, intiepidite dalla presenza delle pacifiche ruminanti, erano occasione quotidiana di ritrovo e di colloquio fra i compaesani. Ci si scambiava idee, notizie, pareri, critiche, sia nel bene che nel male, com'è logico nella natura delle cose. E non mancava mai qualcuno che raccontasse aneddoti e vecchie storie, in maniera così suadente da lasciare a bocca aperta i bambini che ascoltavano attenti. E talvolta non solo quelli.

Il vecchio acquedotto in tubi di ghisa, sia per la non eccelsa qualità della lega, sia perché gli anni trascorsi dalla sua posa iniziale erano davvero tanti, era stato talmente corroso dalla ruggine che portava alle fontane pubbliche una quantità d'acqua molto limitata. C'erano numerose perdite e anche infiltrazioni di radici e terriccio. Alberto continua a raccontarci con dovizia di particolari caratteristiche e problemi di queste arcaiche condotte. I tubi, del diametro di cento millimetri, erano lunghi tre metri ed erano stati collocati a un metro di profondità. Erano collegati tra di loro tramite attacchi a flangia Gibaud (proprio come le fasce elastiche del dottore omonimo), a tre viti, provvisti di guarnizione in gomma. All'incirca ogni 150 metri, era



Fontana di borgo San Nicolò.



Sorgente del Pedoli.

stato realizzato un pozzetto d'ispezione per il controllo dell'intero impianto.

A volte i problemi della diminuita erogazione alla fontana avevano un'origine particolare. Le radici delle piante riuscivano a penetrare attraverso la guarnizione in gomma posta fra un tubo e l'altro. Allora era necessario innanzitutto individuare il punto interessato per mezzo di un controllo ai pozzetti. Quindi, dopo aver bloccato il flusso, agendo su una paratia del serbatoio a monte dell'impianto, si provvedeva a scavare sino al livello della condotta e a toglierne un

segmento. Attraverso il foro si introduceva piano piano la testa a vite di una sonda d'acciaio, che veniva spinta con movimento rotatorio all'interno del tubo. Questa tecnica consentiva di "avvitare" la sonda, lunga una trentina di metri, nei materiali che ostruivano il foro. Più si andava in profondità, più efficace sarebbe stato il risultato in termini di pulizia. Una volta giunti al punto di massima penetrazione, bisognava estrarre la sonda tirando con forza all'estremità opposta della stessa. A volte per estrarla era necessario ricorrere all'energia di un paio di buoi: capitava di veder fuoruscire, oltre a sassi e terra, robuste radici lunghe anche più di un metro, che si erano sviluppate negli anni all'interno della condotta.

A questo punto si poteva ripristinare l'impianto reinserendo il segmento mancante e riattivando il flusso dal serbatoio a monte. L'acqua riprendeva allora a sgorgare abbondante dalle fontane, ma ci volevano alcune ore perché si purificasse dal colore rossastro causato dal terriccio e dalla ruggine rimossi con l'operazione di pulizia effettuata. Questi fatti erano tutt'altro che infrequenti negli anni '40 e '50.

La situazione era tuttavia destinata a peggiorare con il passare del tempo. L'Amministrazione comunale interpellò addirittura un sacerdote raddomante (mons. Ettore Valoppi), per trovare una nuova sorgente sui colli fra Solimbergo e Sequals, ma l'esito fu negativo. Finalmente nel 1949 venne deliberata la costruzione del nuovo impianto idrico, che avrebbe sfruttato la sopracitata sorgente del Pedoli. L'acqua era di ottima qualità e il getto era di un litro e mezzo al secondo. Il progetto del nuovo impianto fu elaborato dall'ing. Plateo di Fanna, presentato nel dicembre 1949 al Ministero dei Lavori Pubblici di Roma tramite il Genio Civile di Pordenone, approvato soltanto nell'agosto del 1953 e reso esecutivo nel febbraio del 1954.

Nonostante l'interessamento e l'insistenza del sinda-



Piazza Maggiore con la vecchia fontana esagonale.

co Patrizio Timoleone, ci vollero oltre quattro anni, dalla data di presentazione della domanda, per poter finalmente dare inizio ai lavori. Evidentemente le lungaggini burocratiche non sono nate ieri.

Tecnicamente, l'acqua della sorgente veniva raccolta in una vasca e spinta da un'elettropompa al serbatoio di carico da 750 ettolitri, che si trovava sul Col Palis, dietro e un po' più in basso del *Cret di Pascatat*. Pochi giorni prima di Natale del 1954, l'acqua del Col Palis arrivò, per caduta e tramite tubazioni, alle fontane e alle prime case di Sequals e Solimbergo.

Nei periodi di siccità il comune di Sequals poteva attingere anche al canale proveniente dalla centrale di Orgnese, le cui acque scendono dall'invaso di Maraldi, scorrendo a cielo aperto. Una presa, in prossimità del ponte sulla Meduna, captava parte delle acque inviandole al vicino impianto di potabilizzazione con serbatoio. L'acqua veniva decantata in una prima vasca, inviata in una seconda per la flocculazione a solfato di alluminio, colava quindi attraverso un letto filtrante di sabbia per essere poi clorata con un cloratore automatico. A questo punto l'acqua era potabilizzata e inviata dalle pompe ai serbatoi.

Il nuovo acquedotto risultò per alcuni anni sufficiente ai bisogni della popolazione. Negli anni '60, il progresso economico e sociale, nonché l'accresciuto numero di abitanti, portarono inevitabilmente a una forte lievitazione dei consumi. Nel 1966 il Comune raggiunse un accordo con Cavasso Nuovo e Travesio, onde creare un acquedotto consorziale, prelevando l'acqua dalle sorgenti del Rio Davernecchi, del Fisâr e del Fier, situate in comune di Frisanco, sulle pendici meridionali dei monti Rodolino e Rossa, a 600 e 441 metri slm. Il progetto era dell'ing. Dino Marin di Udine e, grazie anche ad un contributo statale, venne portato a termine nel 1971. Il costo fu di 64.932.600 lire. Il getto erogato era di 12 litri al secondo. Questa

consorzialità durò fino alla metà degli anni Novanta. Per quanto riguarda la frazione di Lestans, l'acqua proveniva dalla sorgente del *Todesc*, ubicata sotto il monte di Travesio e veniva raccolta nel serbatoio posto sul colle in prossimità del cimitero. Nel 1974, con sindaco Giacomo Bortuzzo, venne realizzato un secondo serbatoio sul Palis, della capacità di 1.900 mc, da affiancare al primo, onde poter rifornire adeguatamente anche le nuove aziende agricole che erano sorte nella pianura fra Sequals e Spilimbergo. Abbiamo un quadro puntuale della situazione del comune di Sequals nel 1989. Il territorio ha un'estensione di 2.795 ettari ed è ubicato fra il torrente Meduna e il torrente Cosa. Confina a nord con i comuni di Meduno e Travesio, a est con il comune di Pinzano al Tagliamento, a sud con il comune di Spilimbergo e ad ovest con i comuni di Arba e Cavasso Nuovo. Il comune di Sequals conta 1.878 abitanti così suddivisi: il capoluogo conta 787 abitanti, la frazione di Lestans 889, quella di Solimbergo 202. Bisogna tenere in debito conto che il capoluogo possiede la caserma Sampaoli, con un numero variabile di 600 unità, la quale dispone di un pozzo per l'approvvigionamento idrico ma molto spesso insufficiente e di conseguenza ha richiesto l'allacciamento alla rete acquedottistica comunale.

Inoltre nella pianura fra Sequals e Spilimbergo negli anni '70 nacquero varie aziende agricole, specializzate nei settori della frutticoltura e viticoltura, e ai margini del capoluogo e della frazione di Lestans si svilupparono le zone industriali-artigianali, tutte entità particolarmente esigenti dal punto di vista idrico. Per questi motivi l'acquedotto comunale risultò nuovamente carente, obsoleto e inadeguato alle crescenti necessità, per cui nel 1989 si provvide al suo adeguamento collegandosi all'acquedotto dell'Arzino. Questa soluzione, che con il tracciato Usago-Sequals-



Ragazza con arconcello e secchi.



Alberto Avon, manutentore impianto di potabilizzazione.

CARTELLI PUBBLICITARI STRADALI
DA CANTIERE E COMMERCIALI

DECORAZIONE AUTOMEZZI

STRISCIONI IN PVC

STAMPA DIGITALE ED ETICHETTE

INSEGNE LUMINOSE

GRAFICA AD INTAGLIO E VETROFANIE

PELLICOLE ADESIVE SPECIALI

GRAFICHE SU TESSUTO
IN PRESSOFUSIONE

SPILIMBERGO

Zona Ind. Nord

Tel. 0427.3841

e-mail: zavagnopubblicita@libero.it

Colle integra i nostri serbatoi posti sul Col Palis, è stata determinante per scongiurare le restrizioni e la penuria d'acqua, che si verificavano puntualmente in prossimità dei picchi di richiesta.

Oggi dal miscelatore di qualsiasi livello di casa otteniamo l'acqua nella quantità e alla temperatura desiderata.

Nelle afose giornate estive ci ristoriamo con una doccia fresca. Queste sono cose assolutamente banali e scontate nella nostra epoca, ma fino agli anni '60 non lo erano affatto. Se solo per qualche giorno ci togliessero la stanza da bagno ripristinando brocca, catino e tinozza per l'igiene personale, nonché *bocâl* e *condot* per le necessità fisiologiche della notte e del giorno... forse più di qualcuno di noi ne uscirebbe traumatizzato. Gli agi e le comodità di cui godiamo nella fruizione di quel bene prezioso e insostituibile che è l'acqua ci sembrano del tutto normali nel vivere quotidiano.

Varrebbe la pena ogni tanto rallentare la nostra frenetica corsa e fermarci un momento a riflettere.

Omaggio al poeta Alberto Picotti,
scomparso lo scorso 4 settembre

La roja dal mulin

La roja dal mulin
'a coreva salvadia
in banda a la Miduna
clara, sui claps,
fra i vencjârs
e il profum da la cassia,
e 'a cjantuciava
cun chês in 'zenoglon
sui lavadôrs.

Ades 'a è presonera
'n dal ciment,
na cjanta pì fra i claps:
dentri il canâl
'a va via dreta
cencia fantasia,
tant freda e nera.
Il profum da la cassia
al è straciât ades,
dulà che l'aga
'a na cor pì
cjantant
fra i claps.

Le paure di Elina tra fiori d'incanto

Dall'alto del colle di San Giorgio, Travesio con le sue borgate sembra una rondine in volo. Immagine di fantasia nel mondo di fiori e di paure di Elina. Fiori di campo tra l'erba verde, macchie di colori vivaci, sfumature d'argento, riflessi di realtà confuse che si pongono tra ricordo e nostalgia.

Andava con la nonna nel boschetto umido di Laves, dove crescevano ranuncoli gialli dai petali carnosi e traslucidi. Belli come piccoli soli. Ai piedi di Col Cravest, una delle colline che separano Travesio da Sequals, d'inverno l'ombra dei boschi si illuminava del chiarore degli ellebori bianchi resistenti al freddo, pieni di reconditi significati di magia e di veleni. Elina li raccoglieva in piccoli mazzi per metterli in cucina, augurale anticipo di primavera.

Dal Cjaurleç la mamma scendeva con la gerla colma di fieno, lei con un cestino di mughetti e peonie, o con i gambi spogli della stipa che a poco a poco si sarebbero dischiusi in tremuli ciuffi soffici come biondi capelli di fata.

A maggio sapeva dove trovare i narcisi, nella salita della Dota, vicino alla canonica. Li portava in chiesa lasciando dietro di sé una scia di intenso profumo.

La nonna Marmina, nata a Castelnuovo in una casa isolata dove vivevano i Marmins, ogni tanto andava a trovare la sua famiglia con la nipotina. Passando in località Zancan, si fermavano a dire una preghiera davanti alla chiesetta di Santa Maria del Latte, attratte dai tanti puttini alati dell'antico

portale in pietra, a corona dell'altorilievo della Madonna che porge il suo virgineo seno al bambino. Proseguivano poi per sentieri ornati di ciclamini, bucaneeve, viole e primule, secondo la stagione, un trionfo di colori e fragranze.

Sul poggio della pieve di San Pietro, nella riva a fianco del campanile, digradante verso il Cosa, d'estate sbocciavano le pianelle della Madonna. Rari fiori di altura trascinati dall'acqua impetuosa del torrente che riempiva l'aria di argentei spruzzi rumorosi.

Non andava mai sola in quel luogo vicino al cimitero perché tra l'erba e i sassi affioravano ossa consunte, schegge di bare, frammenti di rosari e logori scapolari riemersi con le intemperie da depositi superficiali buttati lì, in attesa di miglior sistemazione. Aveva paura, raccontavano tante storie

in famiglia di morti e magie.

Come quella di un fratello di sua nonna, Zaneto, nato nel 1887. A 15 anni era caduto in una profonda depressione per colpa della fattura di una vicina e non riusciva più a entrare in casa. Arrivato al limite della linda davanti alla porta della cucina, cominciava a ululare come un lupo divincolandosi al pari di un ossesso.

Fuori, la strada, i cortili, i dintorni, rimbombavano di fragori disumani. Dentro, piante sommessi e brusio di preghiere dei parenti sconvolti. Fin che un giorno il padre Tita prese la camicia di Zaneto, la infilò in una sacca buttata a spalla e ai primi chiarori salì la ripida strada del Tul verso Clauzetto.

Da lì raggiunse la pieve di San Martino, tagliò per scorciatoie e boschi fin che arrivò nella vallata di *Somp Asin*, la montagna di Vito



Cartolina di Travesio, anni Cinquanta (coll. Elina Mosca Venti).

Gianna
Di Marco

oggetti di casa

*Bomboniere
Liste Nozze*



SPILIMBERGO
Via XX Settembre, 19
Tel. 0427 3434



Cartolina di Travesio, anni Cinquanta (coll. Elina Mosca Venti).

d'Asio, dove d'estate viveva *Zuan Magu*, un santone benefico che di martedì e venerdì riceveva i pellegrini in cerca di rimedi. Aspettò il suo turno all'ombra di un'enorme quercia, poi entrò nel casolare con la camicia di Zaneto in mano.

Zuan la prese, la maneggiò, bisbigliò recondite orazioni e la restituì dicendogli di pregare per tre venerdì di seguito, da mezzanotte all'una, e di fare molte elemosine. Tita a ricompensa gli porse un bel pezzo di formaggio avvolto in foglie di fico e riprese la lunga via del ritorno.

Appena arrivato a Travesio, diede a Zaneto l'indumento benedetto, lui lo indossò e finalmente riuscì a entrare in casa senza ululare, tra un'ala di vicini in trepida speranza. La fattucchiera che gli aveva gettato il malocchio, pentita, si fece vedere piena di lividi perché ogni manipolazione della camicia fatta da *Zuan Magu*, si era riversata sul suo corpo come tante frustate di punizione.

Erano i primi anni del secolo scorso.

Altre storie raccontava la nonna, come quelle degli spiritati che due volte all'anno, in primavera e in estate, salivano a Clauzetto per le feste del *Perdon Grant* e del *Perdon Piçul*. Vi accorrevano centinaia di pellegrini, anche dagli Stati confinanti, molti dei quali bisognosi di esorcismi e di benedizioni con la reliquia del Preziosissimo Sangue custodita nella chiesa di San Giacomo.

La nonna abitava ancora a Castelnovo, e sul nascere del giorno andava con altri bambini a veder passare le lunghissime processioni di viandanti, ma restava nascosta dietro muretti e cespugli. Paura.

Si sentivano mormorii ed echi di canti e preghiere, un brontolio come di temporali lontani, ma ogni tanto urla bestiali, imprecazioni e bestemmie squarciavano l'aria fresca del mattino. Erano quelle degli indemoniati.

Paura.

Questi luoghi transitati nei secoli da anime in pena, hanno conservato tracce profonde che a volte riemergono cariche di suggestioni, come i prati dei miracoli coperti di brina o di rugiada, appena fuori Travesio, verso Paludea. Sembrano tempestati di diamanti, brillano al sole radente e poi si dissolvono al primo tepore come le paure e i fiori di campo di Elina.

La protagonista di queste memorie è Elina Mosca Venti, nata a Travesio, residente con la famiglia a Cordenons, dove ha insegnato per tanti anni alle scuole elementari.

Resistere costa.

Antonio Chivilò (1880-1964)

(Seconda parte, segue dal *Barbacian* n. 2, dicembre 2017)

Fascistizzazione forzata

La “normalizzazione” fascista si abbatte anche sul movimento cooperativo, manifestandosi dapprima con la violenza squadrista e in seguito attraverso una capillare opera di disciplinamento all'interno della nuova struttura totalitaria e corporativa delle istituzioni e delle organizzazioni sociali.

Sciolte d'autorità le associazioni autonome di rappresentanza del mondo cooperativo, nel 1926 viene creato l'Ente Nazionale della Cooperazione (alla denominazione sarà aggiunto l'aggettivo *Fascista* dal 1931), che ha il compito di controllare e irregimentare dall'alto l'operato delle cooperative. “A esso dovettero far capo tutte le cooperative sopravvissute, le quali vennero poi inquadrare in federazioni provinciali di categoria a cui spettava l'opera di revisione e selezione, cioè di fascistizzazione”.¹ Fascistizzazione che implica una purga dall'inquinamento di origine socialcomunista.

In questo contesto Chivilò, attivo cooperatore con una precisa posizione politica, diviene un bersaglio delle vessazioni e delle intimidazioni fasciste. “Il 15 giugno 1923 nel mentre mi trovavo in campagna a tagliare foglie di gelso, vennero quattro fascisti a cercarmi, mi strapparono dalla pianta e calci nel sedere mi condussero in paese, chiedendomi la chiave dell'ufficio [della cooperativa] per vedere, secondo loro, la camorra che si stava facendo”. La vicenda, che si conclude con una denuncia senza seguito ai Carabinieri contro i fascisti, costituisce uno dei diversi tentativi di esautoramento di Antonio Chivilò dalla cooperativa.

Nel 1928 altri fascisti non meglio identificati chiedono al Chivilò di agire per chiudere la cooperativa, ente non più necessario, secondo loro, nel quadro delle riforme volute dal regime. Con

i proventi della liquidazione sarebbe stato possibile finanziare i lavori di completamento dell'asilo. Chivilò, verosimilmente in quel momento Presidente in carica, si oppone e il consiglio di amministrazione, da lui convocato, respinge compatto il diktat.

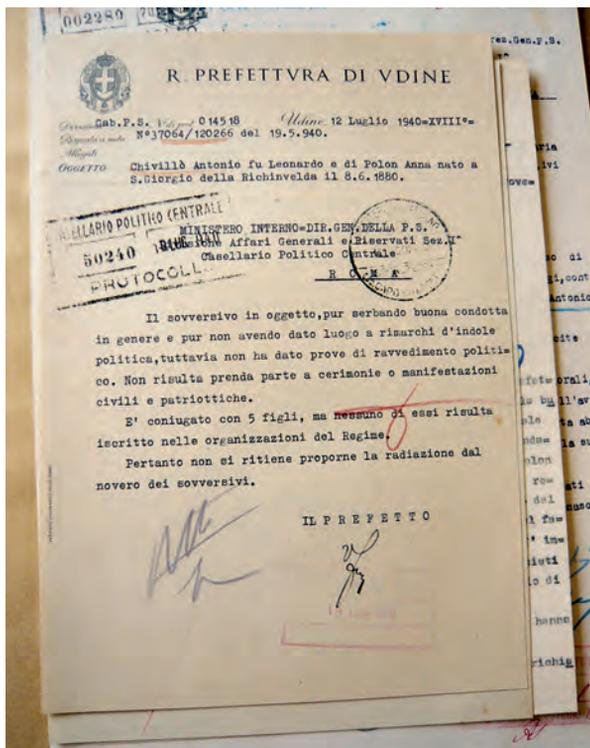
La reazione non si fa attendere: il commercialista Carlo Piazza, podestà di Maniago dal 1927 al 1932,² viene inviato a Provesano dall'Istituto Nazionale Fascista della Cooperazione per un'ispezione. La revisione contabile di Piazza non sembra aver riscontrato anomalie. Nel 1931 sarà Elia Crovato, allora commissario prefettizio del Comune di San Giorgio della Richinvelda e in seguito podestà dal gennaio del 1942 alla primavera del 1945, a chiedere la rimozione dello sgradito Chivilò dal segretariato della cooperativa. Quest'ultimo passerà il testimone, mantenendo però clandestinamente il proprio ruolo e salvando le apparenze con una nomina di facciata.³

Elia Crovato, membro di spicco del locale Partito Nazionale Fascista e avversario politico di Angelo Chivilò, sarà di qui a qualche anno anch'egli un protagonista della cooperazione nel territorio comunale: socio fondatore e primo presidente della Cooperativa di Consumo e della Cantina Sociale di Rauscedo, sosterrà anche la creazione dei Vivai Cooperativi.

La violenza di stampo fascista non punta solamente a normalizzare la cooperativa di consumo: colpisce anche la persona fisica di Chivilò, che, come già sottolineato, è un noto “rosso”. Alcune camicie nere decidono di impartire anche a lui quello che nell'empia liturgia fascista viene definito “battesimo patriottico” contro oppositori e dissidenti. “[...] come l'acqua della fonte inizia l'ignaro alla fede, l'olio di ricino bevuto a grandi sorsate doveva aprire gli occhi, e le viscere,



La fotografia di Antonio Chivilò nel suo fascicolo del Casellario Politico Centrale (Archivio Centrale dello Stato, Ministero dell'Interno, Direzioneale Generale di Pubblica Sicurezza, Divisione Affari Generali e Riservati, Casellario Politico Centrale, busta n. 1314, fascicolo n. 120266, Chivilò Antonio fu Leonardo. Su concessione del Ministero per i Beni e le attività culturali. Autorizzazione n. 1482/2017).



La lettera con cui la Prefettura di Udine sottolinea il mancato ravvedimento di Antonio Chivilò (Archivio Centrale dello Stato, Ministero dell'Interno, Direzionale Generale di Pubblica Sicurezza, Divisione Affari Generali e Riservati, Casellario Politico Centrale, busta n. 1314, fascicolo n. 120266, Chivilò Antonio fu Leonardo. Su concessione del Ministero per i Beni e le attività culturali Autorizzazione n. 1482/2017).

*a chi ancora non ci aveva visto giusto. L'olio di ricino, ma spesso dentro c'era benzina, petrolio, e qualche volta la tintura di iodio [...].*⁴ La bevuta forzata spesso era aggravata da scariche di manganello, e accompagnata da una richiesta professione di fedeltà al regime e al suo Duce.

In data imprecisata, dal momento che le testimonianze disponibili non forniscono riferimenti cronologici puntuali, Antonio Chivilò viene trascinato in mezzo alla piazza di Provesano, e costretto a ingurgitare dell'olio di macchina (olio di ricino secondo un'altra versione).⁵ La moglie lo avrebbe sostenuto a distanza incitandolo a bere per non patire peggiori conseguenze: *"Bêf, bêf Toni, che dopo ti copi una gjalina!"*.⁶

Soversivo schedato dal regime

Un'autorevole fonte colloca Antonio Chivilò nel novero dei resistenti al nascente movimento fascista. Si tratta dello spilimberghese Giovanni Angelo Colonnello, primo storico della Resistenza friulana,⁷ ricostruita grazie ai materiali di prima mano raccolti da un protagonista della lotta partigiana.

Nella premessa alla sua opera Colonnello ricorda i nomi di coloro che ebbero una "parte preminente nella lotta armata per impedire l'affermarsi del fascismo",⁸ facendo quindi riferimento agli oppositori delle squadre in camicia nera attivi nei primi anni Venti. In un elenco che comprende il maestro comunista Pietro Sartor, leader delle barricate antifasciste di Torre di Porde-

none nel maggio 1921,⁹ e diversi elementi provenienti dal mandamento di Spilimbergo – tra cui Luigi Bortolussi, Colonnello stesso, Daniele Beltrame – compare anche Antonio Chivilò. In assenza di ulteriori riferimenti non possiamo fare luce sul suo specifico contributo in questa fase, ma la testimonianza, di prima mano, è inequivocabile. Non ci pare quindi improbabile ipotizzare una partecipazione di Chivilò a fatti come quelli di Torre, dove assieme a Colonnello sono diversi gli antifascisti confluiti dallo spilimberghese,¹⁰ in una sorta di contropartita per il raid dei ciclisti pordenonesi, guidati da Sartor, che l'8 maggio 1921 violano la sede del fascio di Spilimbergo e recuperano una bandiera rossa rubata, portata poi in processione per le vie della città.¹¹ L'episodio certamente non è un caso isolato e ben rappresenta il clima di crescente conflittualità tra neri e rossi che si respira anche nel capoluogo del mandamento, dove il Sindaco socialista Cantarutti denuncia la presenza di "facinorosi" armati e "l'acquiescenza degli ufficiali del Regio Esercito".¹²

La violenza di strada delle squadre, propria della fase "movimentista" del fascismo, negli anni successivi lascia il posto ad una politica di repressione e controllo che il costituito regime dispiega nei confronti di tutti coloro che possano esercitare una qualche forma di dissenso. In questa azione persecutoria il 1927 segna un passaggio importante: è l'anno della nascita dell'OVRA e della riorganizzazione dello Schedario politico (istituito nell'ultimo decennio dell'800 e contenente le informazioni raccolte da prefetture e questure sugli individui "sovversivi"), che viene ribattezzato Casellario politico centrale.

OVRA è una sigla di dubbio significato, contornata da un alone di voluto mistero (dai più venne sciolta come Organizzazione Vigilanza Repressione Antifascismo) che designa la polizia nata con lo scopo di identificare e colpire i nemici politici, primi fra tutti i militanti del Partito Comunista, l'unica formazione antifascista in grado di mantenere una struttura operativa clandestina nel paese dopo l'edificazione della dittatura. Il nome evoca quello della piovra, organismo tentacolare, e della polizia segreta della Russia zarista, l'Ochrana. L'OVRA svilupperà nel tempo una rete di informatori distribuita sul territorio nazionale e suddivisa in undici zone operative, ciascuna sottoposta alla supervisione di un funzionario di polizia.

Il Casellario politico centrale è gestito dalla Direzione Generale della Pubblica Sicurezza del Ministero dell'Interno e contiene tutte le comunicazioni intercorse tra i vari uffici di polizia impiegati nel contrasto al dissenso politico e la scheda biografica degli individui schedati, "uno strumento [...] nella quale venivano riassunti, sì da essere facilmente evidenziati, i precedenti, le imputazioni e le condanne del pregiudicato, insieme alle generalità, la residenza, gli eventuali trasferimenti, i connotati fisici, e i successivi aggiornamenti".¹³

Nel fascicolo del Casellario contrassegnato con il numero 120266 Antonio Chivilò viene qualificato come socialista.¹⁴ Per una singolare coincidenza a Provesano è presente un omonimo,¹⁵ anch'egli controllato dagli apparati del Ministero dell'Interno e anch'egli

schedato in quanto socialista. La base dati relativa ai fascicoli del Casellario Politico realizzata dall'Archivio Centrale dello Stato¹⁶ ci consente di censire i numerosi soggetti residenti o nati nel territorio del Comune di San Giorgio della Richinvelda inseriti nel novero dei sovversivi: Basso Angelo Osvaldo (nato nel 1895), Basso Antonio (nato nel 1899) residente in Francia, Basso Dante (nato nel 1899) residente a Udine, Basso Elia (nato nel 1899) residente in Francia, Basso Osvaldo (nato nel 1897) residente in Francia, Basso Pietro (nato nel 1902) residente in Francia, Basso Vittorio (nato nel 1901) residente in Argentina, Bertuzzi Edmondo Mario (nato nel 1907) residente in Belgio, Cesarin Pietro (nato nel 1906) residente in Francia, China Luigia (nata nel 1906) residente a Valvasone e inviata al confino, Chivilò Angelo Gino (nato nel 1901), Cocitto Pompeo (nato nel 1903) residente in Spagna e Francia, De Candido Giuseppe (nato nel 1878) residente negli USA, De Pauli Luigi (nato nel 1903) residente in Argentina, De Zorzi Angelo (nato nel 1906) residente in Belgio, Filipuzzi Pietro Sante Luigi (nato nel 1884) residente negli USA., Lenarduzzi Dante (nato nel 1893) residente in Francia, Lenarduzzi Maria Evelina (nata nel 1920) residente in Francia, Luchini Antonio (nato nel 1898) e residente in Francia, Pascutto Gabriele (nato nel 1901) residente in Belgio, Pasquin Antonio (nato nel 1895) residente in Germania, Pietrella Stefano (nato a Vittorio Veneto nel 1906), Sedran Agostino (nato nel 1899) residente in Argentina, Sedran Domenico (nato nel 1905) residente in Francia e Belgio, Sedran Guglielmo (nato nel 1901) residente in Argentina, Truant Antonio (nato nel 1905) residente negli USA, Venier Ercole Giuseppe (nato nel 1908) residente in Francia, Venier Vitale (nato nel 1915) residente in Argentina, Volpatti Ernesto (nato nel 1890) residente a Trieste, Volpatti Giacomo (nato nel 1880). In seguito Antonio Chivilò di Antonio viene radiato dal

Casellario, dopo che la Prefettura di Udine ha accertato la sua buona condotta e chiari segni di ravvedimento.¹⁷ Diverso è invece l'iter del fascicolo di Antonio Chivilò di Leonardo: la Prefettura verifica che con l'avvento del regime la sua presenza sulla scena pubblica si è interrotta, e che si è iscritto ai sindacati fascisti dell'agricoltura e alla locale sezione combattenti.¹⁸ Ma i segnali di una sua avversione allo status quo sono inequivocabili: continua a ricevere presso il suo domicilio periodici proibiti (come *L'Unità*, *Battaglie sindacali*, *Il seme*),¹⁹ non ha avviato i figli alle organizzazioni fasciste della gioventù, non prende parte alle manifestazioni "patriottiche" organizzate dal regime.²⁰ Sulla base di questi riscontri la Prefettura di Udine decide di tenere aperto il fascicolo 120266 e proseguire quindi la vigilanza sul socialista Antonio Chivilò di Leonardo.

Liberazione e ricostruzione

Gli anni della guerra, dei bombardamenti, dell'occupazione tedesca si concludono il 1° maggio 1945 con la sanguinosa ritirata di quanto resta delle truppe tedesche. Il secondo conflitto mondiale è finalmente terminato, e bisogna ora affrontare una difficile ricostruzione sociale, economica, civile. La carica podestarile viene cancellata, al pari di molti altri istituti di origine fascista. Il 2 maggio 1945 nasce ufficialmente il Comitato Comunale di Liberazione Nazionale di San Giorgio della Richinvelda, costituito da dieci esponenti di tutte le formazioni politiche antifasciste per colmare il vuoto di potere e gestire a livello locale la transizione tra il vecchio regime e il futuro assetto democratico del paese.²¹ Antonio Chivilò ne è uno dei componenti: nel verbale della seduta costitutiva è qualificato professionalmente come agricoltore e politicamente come comunista. Il Comitato è presieduto dal Prof. Angelo Filipuzzi (1907-2003), allora docente al liceo Stellini di Udine,



mela friulana

SEMPLICE, NATURALE, FIDATA: COME TU LA VUOI

...raccolte, scelte, controllate, conservate, confezionate, ognuna contrassegnata col bollino che ne attesta l'origine... Tutte portano il messaggio della qualità e ciascuna comunica i valori di una terra generosa.

FRIULFRUCT - mela friulana è il nome da cercare, la mela da amare.



COOPERATIVA FRUTTICOLTORI FRIULANI S.C.A.

33097 Spilimbergo (PN)
Tel. 0427 2637 - Fax 0427 50449
www.friulfruct.com


GEROMETTA
1924

gioielleria orficeria orologeria argenteria





ambrosia

GUESS

CITIZEN



CASIO

SUUNTO





**Il gioiello
di
Spilimbergo**



corso roma 5, spilimbergo-pn

www.p-gerometta.it info@p-gerometta.it
tel-fax 0427/ 2034

anch'egli provesanese e nipote di Chivilò. Filipuzzi, che nel verbale è definito comunista, all'interno della sua opera autobiografica²² sostiene che il rapporto di parentela con lo zio materno Antonio, considerato dai più socialista o comunista, ha influito sulla sua designazione alla guida del Comitato da parte di Antonio Giovanni Sedran "Placido", uno dei leader partigiani attivi in zona. Svolge le funzioni di Segretario il comunista cristiano Ireneo Sedran.

Tra i membri del Comitato vengono eletti all'unanimità i quattro membri della Giunta esecutiva: il democratico cristiano Mario Bertazzo, il liberale Ugo Cancian, il socialista Ugo Leonarduzzi e il democratico cristiano Alessandro Marascutti. Viene acclamato poi alla carica di Sindaco Basilio China, qualificato come democratico-cristiano. Sindaco e Giunta assumono immediatamente le proprie funzioni.

Il ruolo svolto da Antonio Chivilò in questa delicata fase è singolare: non appare solamente un sostenitore e garante rispetto all'operato dell'amministrazione ciellenistica di transizione, ma diviene uomo di fiducia del Sindaco e lo affianca nel disbrigo delle numerose pratiche e incombenze amministrative che si susseguono di giorno in giorno, almeno fino al settembre del 1945. Lo dimostrano i documenti conservati nell'archivio del Comune di San Giorgio della Richinvelda in cui molte lettere del Sindaco di questo periodo sono firmate da Chivilò in sua vece. Come la nota del 14 agosto 1945, in cui si comunicano all'Istituto di Igiene e Profilassi di Udine le cifre dei vaccini necessari contro il vaiolo e la difterite per la campagna autunnale di profilassi.²³

A che titolo Chivilò svolge questa funzione, dal momento che non compare tra i membri della giunta? Una risposta plausibile proviene dal testo della deliberazione approvata dalla Giunta municipale nella seduta dell'8 luglio 1945, in tutto conforme agli altri analoghi provvedimenti contenuti nel registro delle deliberazioni e assunta con l'assistenza del segretario comunale Pessa. Il Sindaco China non è presente alla seduta, e la presidenza viene assunta da Antonio Chivilò, qualificato esplicitamente nel verbale della deliberazione come ViceSindaco - Presidente.²⁴ Il ruolo, che potrebbe essergli stato attribuito direttamente dal Sindaco o indirettamente dal CLN, non trova altri riscontri documentari, ma ciò non ci meraviglia considerata la precaria fase di amministrazione "straordinaria" in cui si opera, fino alle elezioni dell'aprile 1946.

La giunta municipale, nella riunione appena ricordata, delibera la costituzione di una Commissione comunale per l'assistenza, in aggiunta all'esistente Comitato dell'ECA - Ente Comunale di Assistenza. La Commissione deve essere formata da "persone probe e volenterose", e sarà presieduta da Angelo Chivilò stesso, indicato dal CLN locale, e formata da membri rappresentanti di alcune definite fasce sociali: per il clero è designato il Parroco di Provesano don Giovanni della Pozza, per gli operai Venier Luigi di Gio Batta, per i contadini Bertuzzi Antonio di Protasio, per le donne Castellan Ines di Napoleone, per i giovani Sbrizzi Giovanni di Luigi. Il 28 settembre 1945 Basilio China rassegna le sue dimissioni, legate alla sua partenza dal Friuli per motivi lavorativi, e il Comitato di Liberazione lo sostituisce con Giovanni Bisaro, che non proviene dal CLN. Nelle carte del Comitato non vi sono accenni al passaggio di consegne, che si evince unicamente dal registro delle deliberazioni comunali e che con tutta probabilità segna la fine dell'esperienza di ammi-

nistratore de facto di Antonio Chivilò: le lettere e note con la sua sigla in vece del Sindaco da questa fase in poi non compaiono tra le carte conservate nell'Archivio comunale.

La militanza nel Partito Comunista Italiano

L'Italia uscita dalla guerra e dalla dittatura fascista può conoscere nuovamente la libera dialettica tra formazioni politiche di diverso orientamento. Dal maggio 1947 l'unità dello schieramento antifascista si frantuma: i partiti della sinistra vengono estromessi dalle maggioranze di governo e il PCI si avvia verso un lungo percorso di battaglie parlamentari, sindacali, amministrative, sviluppando un'estesa rete di sezioni territoriali.

Antonio Chivilò, che ha raggiunto il traguardo dei settanta anni, contribuisce in prima persona all'attività dell'organizzazione politica in cui si riconosce, il Partito Comunista Italiano, in qualità di Responsabile della Sezione di Provesano, come risulta dalla documentazione conservata presso la Fondazione Gramsci di Roma.²⁵ Ma c'è anche una preziosa testimonianza diretta, quella resa da Otello Bosari, all'epoca responsabile della Commissione agraria della Federazione di Pordenone del PCI, che conserva un nitido ricordo dell'incontro con Antonio Chivilò nella sua Provesano.

“Ricordo Antonio Chivilò come segretario di una sezione comunista: una persona precisa, ordinata, poco loquace per la verità, un lavoratore che riusciva a trovare il tempo, lavorando i suoi campi, per occuparsi di problemi di interesse generale. Era un contadino piccolo proprietario, quando i nostri aderenti erano per lo più mezzadri. Tenevamo, come Federazione Comunista di Pordenone, i rapporti con le sezioni, quelle sparse nei paesi sul territorio, mandando sovente un compagno, per lo più in bicicletta e per lo più giovane, a parlare con il compagno che faceva da dirigente in paese, portandogli le direttive e il materiale, dalle tessere ai volantini da distribuire. In questi incontri si concordava la riunione della sezione con la presenza di un compagno della Federazione”.

“Ho conosciuto Antonio Chivilò nei primi anni '50: una figura asciutta, un uomo attivo: quando sono arrivato a casa sua, nel tardo pomeriggio di una giornata invernale, mi ha detto di aspettare un momento perché doveva finire il lavoro nella stalla, perché quella era l'ora per governare le mucche. Poi mi ha fatto entrare in una stanza che era il suo studiolo: ha tirato fuori un libro di contabilità dove segnava tutto quello che riguardava la sezione: tessere, iscritti, rapporti con la Federazione, qualche annotazione che però non ho letto, ma solo intravisto. Quindi una sezione che funzionava. Si è trattato di un incontro breve, ma significativo.

“Il personaggio Antonio Chivilò può ricordarci cos'era il comunista – non giovane nel 1943-'45 – in un paese del Friuli: uno che aveva scelto la strada di distinguersi nell'impegno per l'emancipazione dell'uomo comune. Antonio Chivilò nei miei ricordi lo associo a diversi altri come lui: ad esempio a Giovanni Piva, mezzadro e presidente della latteria di Valvasone, dove abitava con la sua famiglia, che manteneva ancora una struttura patriarcale intorno alla anziana madre. Anche Piva come Chivilò era

già anziano nei primi anni '50. Poi nei paesi c'erano altri comunisti, quelli che nel 1943-45 erano giovani ed erano andati partigiani con la Garibaldi: non riuscivano a dimenticarsene. Partecipavano a tutte le lotte, mezzadri e operaie e costituivano la principale preoccupazione per i carabinieri delle piccole caserme sparse nella campagna. Quei comunisti facevano sempre parte del servizio d'ordine del PCI, quando occorreva. I comunisti della generazione precedente, come Chivilò e Piva, erano molto dentro nella vita di paese, dalla latteria alla scuola di disegno, alla amministrazione comunale”.

“Costituivano in effetti il punto privilegiato di riferimento per quei quadri comunisti della Federazione che avevano aderito con convinzione alla svolta dell'VIII Congresso (1956). Perché appunto pensavano che la politica di un partito non potesse ridursi a fare propaganda e ad avere un capo carismatico. Una parte del partito era appiattita entro questi limiti. Ma un'altra parte era consapevole che la propaganda non bastava e che un partito poteva essere motivato solo da una proposta di diverso governo del paese e della società. Noi dobbiamo oggi ricordare Antonio Chivilò evitando i toni retorici ed enfatici, che neppure si adatterebbero alla persona quale Chivilò è stata. Oggi la comunicazione veloce di Internet ci offre possibilità un tempo impensabili, ma induce molte forme di superficialità. I contatti sono più frequenti, ma rischiano di essere fragili e non conclusivi. I segretari comunisti di sezione dei primi anni '50 non avevano in casa neanche il telefono. Bisognava proprio andarli a trovare a casa, qualche volta sul campo dove facevano il fieno o aravano. Ma in generale erano persone che, se si domandava loro come andavano le cose in comune o in latteria, sapevano dare una risposta.”

Note conclusive

La viva voce di un “compagno” comunista ci è sembrato il modo migliore per rendere omaggio ad Antonio Chivilò e concludere questo percorso che, seguendo le sue orme, si è snodato dalla Provesano di fine Ottocento fino allo sviluppo dell'Italia repubblicana, nata con la Costituzione antifascista. Anche in età avanzata Antonio Chivilò non rinuncia all'appuntamento quotidiano con la lettura del giornale. Nel pomeriggio del 26 novembre 1964, durante il percorso tra la sua abitazione e l'edicola, viene colpito dal ciclomotore guidato da un compaesano. L'anziano, ferito gravemente, viene trasportato all'Ospedale di Spilimbergo, dove muore.²⁶ Le quasi inesistenti notizie disponibili nelle fasi iniziali del lavoro di ricerca sono andate via via aumentando e ci hanno consegnato un ritratto definito dell'uomo, che ci lascia una piccola, ma non per questo insignificante, testimonianza di coerenza ideale, di militanza e impegno sociale. Una testimonianza che possiamo raccogliere e fare nostra.

Note

- 1 M. Modolo, E. Marigliano, *Il borgo e la cooperativa: settantacinque anni della Cooperativa Operaia di Consumo di Borgomeduna*, Coop Consumatori Nordest, 1997, p. 8.
- 2 F. Comin, *Storia di Maniago*, Edizioni Biblioteca dell'Immagine, Pordenone 2009, p. 159.

BOTTEGA ARTIGIANA CAMILLO

DAL 1999

TAPPEZZERIA CASA CAMPER MOTO BARCHE, RIPRISTINO MOBILI ANTICHI, COPERTURE SU MISURA, CUSCINERIE PERSONALIZZATE, RIVESTIMENTI POLTRONE E DIVANI, SELLERIA MOTO E SCOOTER, IMBOTTITURE, MONTAGGIO MOBILI IN KIT E TANTO ALTRO
CHIAMATECI AL VOSTRO DOMICILIO PER UN PREVENTIVO GRATUITO



SPILIMBERGO MANIAGO LESTANS TRAVESIO
MEDUNO VIVARO S.GIORGIO e limitrofi
pagina fb BOTTEGA ARTIGIANA DAL 1999

+39 333 1659611

- 3 A. Chivilò, *Spettabile amministrazione "Latteria turnaria" di Provesano*, cit.
- 4 M. Maugeri, *Olio di ricino e vecchi omicidi*, in *L'Unità*, 18 settembre 2003, p. 27.
- 5 Le fonti delle due versioni sono da un lato i ricordi di Sandrina Filipuzzi e Chiara Donda, dall'altro il prof. Angelo Filipuzzi a p. 97 di *Pagine sparse di vita vissuta: ricordi, testimonianze e meditazioni di un insegnante (1907-1987)*, cit.
- 6 *Messaggero Veneto*, 7 ottobre 2014, p. 44.
- 7 M. Lizzero, *Luigi Bortolussi "Marco": una vita per la libertà*, Istituto Friulano per la Storia del Movimento di Liberazione, Udine 1986, p. 16.
- 8 G. A. Colonnello, *Guerra di liberazione: Friuli-Venezia Giulia, Zone jugoslave*, Editrice Friuli, Udine 1965, p. 9.
- 9 Per una ricostruzione degli avvenimenti si veda T. Degan, *L'antifascismo nel pordenonese dalle barricate di Torre alla Resistenza*, in *Antifascismo e Resistenza nel Friuli Occidentale: contributi*, Edizioni della Provincia di Pordenone, Pordenone 1985, pp. 12 e seg.
- 10 M. Lizzero, *Luigi Bortolussi "Marco": una vita per la libertà*, cit., p. 16.
- 11 Per tre versioni dei fatti si vedano *L'Ordine Nuovo*, num. 131 del 12 maggio 1921, p.1; G. L. Bettoli, T. Degan (a cura di), *La Casa del Popolo di Torre durante il periodo clandestino (1922-1945)*, Associazione Casa del Popolo di Torre e Istituto Friulano per la Storia del Movimento di Liberazione, 2006, p. 38; P. P. Pillot, L. Camisa, *Il primo dopoguerra nel Friuli Occidentale*, Edizioni Concordia Sette, Pordenone 1997, p. 81, n. 231.
- 12 Il telegramma di Cantarutti al Ministero dell'Interno è citato in P. P. Pillot, L. Camisa, *Il primo dopoguerra nel Friuli Occidentale*, cit., p. 81.
- 13 G. Tosatti, «Pericolosi per la sicurezza dello Stato»: le schedature della polizia tra periferia e centro in «Percorsi Storici», 0 (2011) pubblicato sul web all'url: <http://www.percorsistorici.it/component/content/article/10-numeri-rivista/numero-0/15-giovanna-tosatti-pericolosi-per-la-sicurezza-dello-stato-le-schedature-della-polizia-tra-periferia-e-centro>.
- 14 Archivio Centrale dello Stato, Ministero dell'Interno, Direzionale Generale di Pubblica Sicurezza, Divisione Affari Generali e Riservati, Casellario Politico Centrale, busta n. 1314, fascicolo n. 120266, Chivilò Antonio fu Leonardo (d'ora in poi Casellario Politico Centrale).
- 15 Antonio Chivilò di Antonio e Maria Tesan, nato nel 1899 e residente a Provesano. Il suo fascicolo è contrassegnato con il numero 110097.
- 16 All'url dati.acs.beniculturali.it/CPC/ è possibile interrogare la base dati realizzata a partire dai fascicoli del Casellario Politico Centrale.
- 17 Casellario Politico Centrale, fascicolo 110097 di Antonio Chivilò di Antonio, lettera della Prefettura di Udine del 9 novembre 1939.
- 18 Casellario Politico Centrale, fascicolo 120266 di Antonio Chivilò di Leonardo, lettera della Prefettura di Udine del 12 agosto 1936. Un refuso nel testo attribuisce erroneamente Chivilò alla sezione combattenti di "S.Giorgio di Nogarò".
- 19 Casellario Politico Centrale, 20266 di Antonio Chivilò di Leonardo, lettere della Prefettura di Udine del 4 gennaio 1935 e del 12 agosto 1936.
- 20 Casellario Politico Centrale, fascicolo 120266 di Antonio Chivilò di Leonardo, lettera della Prefettura di Udine del 12 luglio 1940.
- 21 Per una ricostruzione sulla genesi e l'attività del Comitato comunale si rimanda a F. Destro, *Fatica spesa per la ricostruzione del Paese. Il CLN di San Giorgio della Richinvelda 1945-1946*, tesi di laurea discussa presso l'Università di Udine, a. a. 2007-2008.
- 22 A. Filipuzzi, *Pagine sparse di vita vissuta: ricordi, testimonianze e meditazioni di un insegnante (1907-1987)*, cit., p. 315.
- 23 Archivio Comunale di San Giorgio della Richinvelda, busta 1945.
- 24 Archivio Comunale di San Giorgio della Richinvelda, Registro delle deliberazioni.
- 25 Archivio PCI, 1949, Federazione di Pordenone, microfilm 301. Antonio Chivilò è qualificato come responsabile della sezione di Provesano nel piano di lavoro per il tesseramento del 1950. La documentazione è stata regestata da Gian Luigi Bettoli.
- 26 *Messaggero Veneto*, 29 novembre 1964, p. 8.

Ulisse e *lis feriiis d'estât*

Cul cjalt, cu lis feriiis, ancje il cjâf dutune cul cuarp al à dibisugne di polsâ. Vie alore a procurâsi i depliants di fuidis (*fughe*) in puescj di sfogâ la nestre imaginazion.

Si pense a un biel viaç; il viaç in ducj i sens al à simpri vût grant atrat pal om: chel dai nestris paris al rivave al plui a Barbane, a Madone di Mont! Vuê ancje i furlans a podin permitis puescj esotics come Sharm, lis Maldivis...

Di là dai grancj viaçs dai grancj esploradôrs parfîts a scuviergi monts gnûfs, a jerin stâts i viaçs, tant che turiscj: pensin ai Romans, i nobii, ch'a vevin la lôr vile in campagne. Po, tal cinccent, pensin ai viazadôrs "par avôt" (*voto*) e si fevele alore dai pelegriins su lis stradis par la Tiere Sante, par Rome, par Sant Jacun di Galizie. Po, i viazadôrs "culturâi", i poetis, i leterâts che tal Sietcent a ziravin l'Europe (*Grant Tour*) par rapuartâsi cun altris culturis: chê romane, chê greche ...

Salacor il viazadôr plui innomenât che o vin imparât a scuele e ch'al incjarne cheste sêt di cognossince al è Ulisse. Pelegrin, dopo dai dîs agns da la guere di Troie, al à cirût la strade di cjase, par tornâ al paîs, li da la femine Penelope e dal fi Telemaco. Ta l'Odissee, a scuele, cjapâts da l'analisi poetiche, no vin savût la scansion temporâl dai fats: datis, durade. Poben, la guere di Troie e je lade indevant par agns (o sin ator dal 1100 p.d. Crist). E si trate di datis in massomeno.

Ma trop i aial metût Ulisse par tornâ cjase? Alore: finide la guere a son parfîts in 700 su 12 nâfs. Ta la batae cui Cicons, un popul da la Tracie, Ulisse al à pierdût 72 oms. Ta l'isule dai Lotofacs dute la companie e finis tal tunnel da la droghe e a'nt cjapin sù une simie di chês... Ta l'isule dai Ciclops, dulà che si ferme dome 3 dîs, al piert altris 6 oms. Ta l'isule di Eolo al passe 30 dîs. I siei oms a viergin il botri (*otre*) ch'al veve i vints ch'a dan fûr une tempieste di chês! Risultât: 11 nâfs cun ducj i eciupagjos a van pierdudis. E reste la sô nâf. Ta l'isule dai Lestrigons le passin mâl cun chescj antropofacs. Però si rifâs il spirt e il cuarp tal l'isule da la maghe Circe, ma ancje tal so jet, dulà che lu console par un an, ma i siei 22 compagns a son trasformâts in purcits. No je finide pal nestri torzeoni!: al va jù ta l'Ade, si delibere cun fadie da lis Sirenis, lis tempiestis di Sille e Cariddi. Ta l'isule di Elio si ferme 36 dîs, altre tempieste par vie che i siei oms a vevin mangjât lis manzis sacrîs pal diu-soreli. La nâf e ven rabaltade e al reste bessôl. No finis plui. Si intive e si console ta l'isule di Ogigie cun Calipso. Mai cussî tant ben! Siet agns, ma al met al mont altris doi fis.

Ancje ta l'ultime tape, ma cjale il câs, il nestri s'intive intune

femine, une fantaçute che le cjate ch'e zuie cu la bale cu lis ancelis sul savalon. Ma orpo, la bale e finis ta l'aghe e lis fantaçutis a dan fûr un berli ch'a s'vae Ulisse, platât daûr di une cise. Dutis a scjampi fale Nausicaa, ancje devant di chel om sporc di alghis e plen di sâl. Ve che alore al cjape in man la situazion; e jere l'unic môt par rivâ a puartâse fûr. Chel cotelâr (*donnaiole*) t'imbertone la frute (*le fa perdere la testa*) cu la sô famose cjacare e le lasse incocalide! Al è tant chel che Omero al lasse a la fantasie e nol dîs da li cjaladis e i palpitations da la frute! Ma al è cul aiût di so pari, Alcinoo re dai Feacis, che il nestri *latin lover* al podarà tornâ finalemntri a cjase. Ce pui ce mancul chestis lis liendis dal nestri Ulisse.

O vevin fevelâ di sêt di cognossince che il nestri eroe grec al rapresente ta la sô forme plui epiche. O propon di tornâ a lei il toc da la *Divine Comedie* ch'e fevele dai fats, ma par furlan, tal furlan di San Zuan di Cjasarse. Sì, parcè che Hermes Culos, professôr li nassût ma che cumò al vîf in Canada, al à voltât dute, si propit dute la *Divine Comedie* par furlan! Chest toc di une bielege straordinaria ancje in marilenghe al fâs:

"O fraris," i ai dit, "che par pì di sent mil pericuj 'seis rivàs propit fin amont, a sta vèa ca è cussî sutil

daj sens ch'encjamò ni rèstin ta stu mont, no stèit dizi di no a l'esperienza di chel mont senza zent, di là dal tramont.

Consideràit ben la vustra siminsa: fas no sèis stas par vivi com'salvâdis ma par seguì virtût e conosènsa."

"O frati," dissì, "che per cento milia perigli siete giunti a l'occidente, a questa tanto picciola vigilia

d'i nostri sensi ch'è del rimanente non vogliate negar l'esperienza, di retro al sol, del mondo senza gente.

Considerate la vostra semenza: fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e canoscenza".

E alore che i viaçs no sedin dome un fadiâsi, a fâ e disfâ valîs, cori ator a stracâsi. Ma un biel polsâ suntun sdrai o sot di un peç cuntun libri par zontâ alc che nus judi pal ripôs dal cuarp, ma che, di chê altre bande, al inressi alc tal nestri savê e par la sêt dal spirt.

Nella braidia della contessa

Sabato 8 settembre, in occasione della festa annuale organizzata nel quartiere Santa Chiara, Gianni Colledani ha presentato il suo ultimo lavoro: *Spilimbergo. Quartiere Santa Chiara. Incroci di storie, incroci di vite*. Il professor Colledani, studioso attento e partecipe della storia friulana in generale e del mandamento spilimberghese in particolare, coglie con grande chiarezza il filo conduttore che lega le storie di persone e di paesi, in questo caso il quartiere Santa Chiara. Personaggi del nostro paese che fanno rimpiangere i tempi ormai lontani (1953-1963), dove

ognuno sembrava felice di ciò che aveva e non c'erano i gravi problemi attuali. Un luogo come tanti dove si sono intrecciati e ancora si intrecciano l'entusiasmo, il senso dell'avventura, la bellezza, i sogni e il futuro dei bambini, con le speranze degli adulti.

Ed è proprio il desiderio di una svolta economica appagante che spinse mio padre Giuseppe, a scegliere quella che allora si chiamava lottizzazione Marangoni come luogo ideale per sviluppare la propria attività autonoma di lavorazione mosaici artistici iniziata alla fine degli anni '50. Una scelta coraggiosa e forse un po' azzardata perché oltre alle risorse economiche limitate, ciò che preoccupava era che il mosaico spilimberghese, all'epoca, era poco conosciuto e sicuramente meno apprezzato di quello di Ravenna.

Grazie al suo coraggio e alla sua determinazione, mio padre è riuscito a realizzare il sogno di un laboratorio tutto suo, con dei collaboratori con cui condividere l'attività e dar corpo così alle sue creazioni musive.

È di questo periodo, per esempio, la realizzazione dei mosaici del Palazzo delle Arti e dei Mestieri di Berlino, ed è invece uno degli ultimi lavori realizzati la raffigurazione di *Santa Chiara* applicata sul capitello situato nel nostro quartiere. Ma ciò che lo entusiasmava maggiormente era la realizzazione musiva più difficoltosa in assoluto: la riproduzione dei suoi ritratti in mosaico, uno dei quali, *Monsignor Lorenzo Tesolin*, realizzato insieme al collega maestro mosaicista Mario Pauletto, fa ancora bella mostra di sé presso il centro giovanile Colonia Elioterapica voluto e creato dallo stesso arciprete.

Il laboratorio raggiunse il suo apice negli anni '60-'70. Tra mosaicisti, disegnatori, posatori e apprendisti la "famiglia" si allargava sempre più, e non solo



Sandro Cancian, piccolo Robin Hood.

nel numero dei collaboratori, poiché è proprio nel quartiere Santa Chiara che nel 1965 ha visto la luce l'ultima dei quattro figli: Cristina, colei che ha avuto la fortuna, ma soprattutto la capacità, di continuare l'attività paterna e portare avanti una tradizione così nobile e importante per Spilimbergo.

Quello di mio padre è stato dunque uno dei primi insediamenti nella Braidia della Contessa nel 1960.

All'epoca, e anche per qualche anno dopo, tutt'intorno alla nostra casa c'erano solo i prati, e quello che noi bambini chiamavamo "il boschetto": due ruscelli che scorrevano paralleli all'interno del *paladon* della *Cjaranda*, l'imponente barriera arborea lungo tutta via dell'Eremo.

È in questo "boschetto" che si incontravano i ragazzi delle Case Fanfani e dintorni per le loro scorribande, ma anche alla ricerca di rami o verghe per la costruzione di archi o frecce e naturalmente c'era chi, come mio fratello Sandro, si identificava con Robin Hood. Ed è sempre questo "boschetto", che ad inizio primavera si trasformava in un tappeto di primule e viole. Piantine che io provvedevo a "sradicare" per essere ripiantate nel giardino di casa, apprendendo così le prime rudimentali nozioni di giardinaggio dall'impreggiabile nonna Regina.

Il "parco giochi" preferito però, era il campo di gelsi a sud della filanda, tra via 25 Aprile e via 2 Giugno, per alcuni anni punto di incontro dei ragazzini della zona. E tutti, ma proprio tutti, noi ragazzi ci siamo arrampicati su quei gelsi, anche le bambine, anche con le gonne, tanto che un giorno io stessa sono rimasta impigliata con la gonna ad un ramo, e lì sono rimasta, a penzolari, con grande imbarazzo, tra le risate generali, finché non è venuta a liberarmi l'insostituibile nonna Regina.

Sempre lei: una piccola grande donna, con un cuore molto generoso e una corporatura minuta. Ma guai a farglielo notare, replicava con orgoglio: "Io non sono piccola! Sono alta come il Re d'Italia" (Vittorio Emanuele III: m. 1,54).

Succedeva d'estate, e il 1° ottobre successivo sarebbe iniziata un'avventura nuova sui banchi di scuola.

C'era un tempo...

Due angioletti nella stalla. Quando si parla di angeli, si pensa al cielo. Ma non sempre è così. In via Alighieri, in un tempo non lontanissimo, esisteva più di una stalla. Ospitavano mucche e qualche animale da soma. Le mucche oltre a produrre latte e derivati, cosa essenziale per quei tempi, venivano impiegate come animali da soma per trainare l'aratro e tirare il carro. Erano un patrimonio economico e sociale per le famiglie spilimberghesi. Le leggi d'allora non erano restrittive, lo permettevano o forse non si occupavano affatto di questo. Si avvertiva la presenza di certo *stallatico*; ma che io sappia, non causò mai la morte di nessuno. Ricordare, a me non dispiace, lo trovo significativo e coerente. Tutto ciò che fa parte della scena è storia. Storia della vita di un paese. Altri segnali (invece) ci dicono che a rivangare il passato non c'è futuro

Da quella vita contadina ad oggi, sono cambiate parecchie cose, la qualità della vita innanzi tutto. Ricordando però che "il troppo stroppia", come recita il proverbio. L'impulso e la fretta del cambiamento, cercando uno slancio verso il nuovo, hanno prodotto anche qualcosa di non bello, qualcosa di irreparabile, che ha ferito il paese. Ci siamo privati di qualcosa di rilevante. Un patrimonio che apparteneva al nostro centro storico. Palazzo Bearzi in piazza Duomo, (ora palazzo Rovina), l'altro in piazza Garibaldi (ora palazzo San Giovanni).

Dirò, che pure ai giorni nostri si continua ad "aggre-dire il paese" edificando male, non mirando alla qualità, abbruttendo Spilimbergo. Immobilità e ottusità fanno il resto. Questo è molto negativo. Una realtà che non vorremmo riconoscere. La storia si ripete. Ci si può solo indignare, ma non serve a molto. Il



Otto D'Angelo, La mungitura.

miracolo fa parte della fede, auguriamoci che qualcosa possa cambiare. Questa è la mia opinione, ma è puramente personale.

Una delle stalle, in fondo alla via, era di proprietà di nonno *Blason*, mio nonno.

Io bambino ne ho condiviso lo spazio, perché alla nascita del vitellino spesso andavo a fargli visita. Una delle due mucche del nonno era gravida, io bambino attendevo l'evento con impazienza. Chiedevo notizie, forse anche più volte al giorno.

Il nonno trattava le sue mucche con amorevoli cure. Le ore che trascorrevano nella stalla, appunto per il particolare evento, erano parecchie. Pure la notte prima di coricarsi, faceva una capatina assicurandosi che andasse tutto bene.

La stalla tuttora esiste, anche se ora ha cambiato la destinazione d'uso. L'acciottolato in pendenza, e *li' grepiis* (mangiatoie) hanno lasciato il passo a bei pavimenti e ad ottimi intonaci. Le finestre posizionate verso est, a pochi passi da via dell'Ancona, davano la possibilità alle mucche di percepire e riconoscere i passi del loro padrone, che, appiedato e stanco, con la bicicletta a mano, risaliva, verso sera, via dell'Ancona. Alla sua non più giovane età, risalire la strada, era un po' faticoso, il suo passo non era felpato.

Il muggire delle mucche a quell'ora, era il chiaro segnale che stava arrivando il "titolare". Nel periodo estivo il nonno, al rientro dai campi, non si dimenticava mai di loro. In un sacco di iuta portava loro delle erbe verdi a foglia larga, che esse certamente gradivano. Si ricordava pure di me, suo nipote.

Spesso i contadini, ricordo, portavano annodato al collo un fazzoletto colorato. Al rientro serale, il nonno raccoglieva dalla pianta i *baracocui*, ora rigorosa-

mente chiamati peschenoci. Allora erano grandi la metà, ed erano di un bel color rosso-verde pastello. La polpa era bianca, succosa e dolcissima. Quindi quel fazzoletto fungeva da contenitore, il quale poi, veniva annodato al manubrio della sua bicicletta, un pensiero, un regalino forse di poco conto. Questo però, era molto significativo nel quadro familiare di quell'epoca.

A quel tempo potevo avere cinque anni, ricordo, non frequentavo ancora la scuola. Da mezze parole scambiate tra il nonno e mio padre, riuscivo a capire che la partoriente era più grossa delle volte precedenti, però stava bene, quindi non c'era da preoccuparsi.

Era forse inizio marzo, quella giornata le ombre della sera arrivarono in fretta, un vento freddo faceva presagire che la primavera fosse ancor lontana, un temporale, una perturbazione era nell'aria. Quella notte accadde qualcosa di importante.

Sentii la voce del nonno provenire dal cortile, di lì a poco udii mio padre scendere quelle scale rumorose (in legno). Era notte profonda. Qualche lieve danno pensai, causato da quel vento che aveva iniziato a soffiare con il calar della luce, poi, di lì a breve mi riaddormentai.

Ognuno di noi vive una propria realtà. Quale realtà più bella poteva vivere, al risveglio, un bambino nel l'apprendere che nella stalla, erano nati due vitellini. La natura non finisce di stupire. Due angioletti stupendi, bellissimi erano venuti al mondo. Andai a fargli visita. Mi guardavano sorpresi, quasi con ingenua diffidenza. Fui sorpreso, ma felice nel constatare che i vitellini erano due. Pensai che madre natura aveva voluto premiare la nostra famiglia, con questo parto gemellare. Giusta ricompensa, al nonno per la sua

Il tuo benessere al centro del nostro lavoro

Farmacia Santorini in Spilimbergo dal 1650



www.farmaciasantorini.it



www.facebook.com/farmaciasantorini



info@farmaciasantorini.it



Spilimbergo Corso Roma 40 Tel.e fax 0427 2160

Certificazione di qualità



EN ISO 9001:2008 IQ-0212-01 Dasa - Rägister

bravura e costanza nell'accudire le sue mucche. I due vitellini erano oggetto di attenzione pure per i miei amici di gioco. Io ero al settimo cielo. La bellezza di solito è declinata al femminile. La bellezza a volte, richiede sacrifici, diete. Per i vitellini serviva il contrario. Bastava un attimo e ci si innamorava all'istante di loro.

Con il passar del tempo, il latte materno faceva prodigi. In breve impararono a reggersi sulle quattro zampe. Un mattino li trovai entrambi in piedi, intenti a succhiare il latte. L'associazione di quelle immagini mi fece provare una gioia infinita. L'equilibrio, per reggersi in piedi, era un po' precario. Lo si capiva e lo si notava. Madre natura li stava aiutando, giorno dopo giorno come aveva fatto tempo prima con me. Divaricando leggermente le zampe, trovavano un maggior sicurezza. Con il passare dei giorni questi problemini svanirono. E, se mi è permesso dire, i loro musetti acquisirono un po' più vivacità.

Quel periodo era un periodo di ripresa e di cambiamento. Non mancava l'ottimismo, ma, quel mondo contadino stentava a decollare. In quella gente però, c'era una cosa preziosa, il sentimento di voler migliorare, cercando di proporsi e farsi apprezzare, cercando una compensazione a un merito che, nella realtà, non gli era stato riconosciuto. Confermando una grande dignità. Dare in primis una educazione e un futuro migliore ai propri figli. Canoni indispensabili, certamente utili per la crescita di un paese. Era d'obbligo capitalizzare i valori naturali della nostra gente. Fu una grande vittoria davvero.

La poca disponibilità di danaro era luogo comune per tutte le famiglie ("mal comune mezzo gaudio"). Facevano eccezione le poche famiglie borghesi.

Con gli occhi di una realtà odierna, vien da sorridere sentir parlare del "libretto della spesa", dal formato di mezzo quaderno. Venivano annotate le spese giornaliere, di ciascuna famiglia. Fornaio, alimentarista ecc. Trascurò il macellaio, perché le bistecche non erano di largo consumo quotidiano per il resto degli spilimberghesi. A fine mese il conto veniva in genere saldato.

La pagina veniva sbarrata con *il lapis* seguiva la data e infine la scritta "PAGATO".

Sorrido e ricordo con piacere che, ad ogni saldo beneficiavamo di un regalino: dal signor Livolsi l'alimentarista un etto di caffè Hausbrandt. Dal fornaio Lovison "Da Cesca" un vassoietto di eccellenti paste.

Posso garantire che il rapporto tra bottegai e le famiglie era molto stretto, eccellente, c'era reciproca fiducia. Il buon dialogo non mancava in nessun momento. Cosa che la comunità percepiva, e questo era molto importante. Poteva accadere che il saldo di fine mese ritardasse un pochino. I bottegai non lo facevano assolutamente pesare.

Ricordo che i contenitori per gli alimenti erano limitati: polistirolo e plastica non erano ancora apparsi. Per le donne era costume uscire di casa a far la spesa con la sporta in tela di cotone, *hand made*, fatta a mano. Il vetro non abbondava, i pochi vasetti

venivano riciclati. Esistevano i barattoli in latta, per i pomodori e la carne in scatola.

Per avvolgere gli alimenti vi era: carta gialla (di paglia) per la carne, blu per lo zucchero e bianca per il resto. La carta "velina" (oleata) per gli alimenti umidi. Il personale "qualificato" delle botteghe, poneva la carta appropriata sul piatto della bilancia, su cui veniva posto l'alimento. L'ago della bilancia evidenziava il peso. Quasi in contemporanea, il prezzo veniva verbalmente confermato. In tempi velocissimi, l'addetto sigillava a regola d'arte con le mani, l'alimento. Ci ho provato e riprovato anch'io, ma senza grossi risultati. I registratori di cassa non erano ancora apparsi.

Ho usato il termine "personale qualificato". Erano in prevalenza ragazzini, *i garzons di butega*, che, finita la scuola dell'obbligo, lavoravano appunto nelle botteghe, con il chiaro intento di poter aiutare già da subito le proprie famiglie.

Finito lo *stage*, i più portati e bravi, finivano per restarvi. Il posto era fisso. I *garzons*, lavoravano a tutto campo. Le loro competenze erano molteplici. Portavano le bombole del gas a domicilio, portavano le spese importanti a casa delle famiglie in vista. Quando c'era poca clientela, pulivano gli scaffali, le affettatrici e i pavimenti. Il negozio doveva apparire sempre pulito e in ordine. Come divisa portavano un modesto grembiule, annodato alla schiena. Il *portapapis* era la parte posteriore dell'orecchio.

I tempi erano questi e pure la mia famiglia cercava di interpretare alla meglio ogni possibilità. La vendita dei vitellini, in un certo modo dava un po' di ossigeno alle casse di casa *Blason*. Il ricordo del nonno è qualcosa di molto bello. Fu per me una figura molto importante. Ringrazio il cielo per avermi dato un nonno così. I nonni sono le radici del nostro essere. Tesorieri delle tradizioni famigliari. I veri pilastri del giusto e dell'onesto.

Il nome di battesimo del nonno era Giovacchino. Abbastanza in uso nel nostro Friuli di quel tempo. Lui non era un gran chiacchierone. Non amava ripetere le cose due volte. Ma con noi bambini era molto attento e socievole infinitamente buono. Magari qualche rimprovero arrivava ma sempre per qualche giusta motivazione. Per capirci, non era troppo mieloso. Quando mi trovavo ospite nel cortile, di un amico per giocare. Il nome di mio nonno era un biglietto da visita. Era conosciuto e stimato.

La separazione dai vitellini era una fatto molto increscioso, succedeva ogni anno. La lacrimuccia era una costante. Lo era anche per il nonno, lo si capiva dall'espressione del suo viso. Lo faceva a malincuore, era uno scoglio difficile da superare pure per lui. La dipartita dei vitellini, creava in me, una sorta di sofferenza e di malessere. Ero bambino, ma provavo disprezzo per quell'uomo arrogante, *mercantin*, (sensale) che, con indifferenza e superficialità, mi privava dei miei amici, portandoli chissà dove.

Capivo però che non c'era luogo migliore e sicuro, di quella stalla dove erano venuti al mondo, dal buio ventre materno, in quella notte gelida, che faceva presagire, una primavera ancor lontana.

I geis dal nonno Zepon

Parigi: città d'artisti e della Belle Époque, luogo di storia e di cultura dove s'intrecciano vita e divertimento nei *bistrot* che animano i *boulevard*, sovrastati dai palazzi nei quali la quotidianità scorre leggera, indifferente al tramonto della sua città, eppur parte di essa...

Un agglomerato al quale anch'io, piccolo frammento, appartenevo, come mi apparteneva quella piccola finestra agli ultimi piani di un palazzo del *Boulevard Hausse-mann*, dalla quale respiravo il cielo, nascosto agli occhi di chi viveva in basso, soffocato dal rumore e dal fumo degli scarichi.

Un posto "speciale" la mia finestra, quando, nei miei occhi di bimba sola, si perdevano i ricordi dell'estate, sempre troppo breve, appena trascorsa tra le mie montagne, luogo magico dove sogno e realtà s'intrecciavano e si confondevano in un divenire arcano. E in quel piccolo angolo di cielo tutto mio, resuscitavano gli affetti e, prepotente, rinasceva quella strana felicità che ogni bimbo ha dentro di sé, quando la tristezza pretende di essergli compagna!

Allora i tetti grigi mutavano colore e si facevano distese verdi su un orizzonte caldo di sole e d'azzurro, e la mia mente tornava là, nel cortile fiorito di nonna *Beta* che attendeva paziente un'altra estate per stringere i *siei canais* tra le braccia vigorose e morbide.

Nonna *Beta*, che odorava di torta, di vaniglia e di limone, profumi che stridevano con l'espressione severa che le si dipingeva sul volto quando nonno *Zepon* la contraddiceva o prendeva bonariamente in giro la sua innata creatività.

«*Tâs vecjat! Va fôr di chi!*» lo apostrofava. E immancabilmente partiva il *fîar dal spolert*, arma che la nonna dirigeva con vigore verso *Zepon* che, previdente, aveva già lasciato il luogo del contendere.

E il nonno, nell'attesa che *al torne saren* si recava sul retro della casa e ricompariva con un *balet di vencs*; prendeva posto sulla scalinata di pietra, allentava il fil di ferro che legava i *vencs* poi sfilava uno ad uno i giunchi sottili e continuava l'affascinante gioco



dell'intreccio sulla gerla già iniziata, che custodiva nella stalla.

Allora io e Mimi, mia cugina, ci avvicinavamo e restavamo a guardare le dita del nonno che si muovevano con incredibile maestria sulla *palada*, nell'attesa che si compisse il miracolo del *gei*.

Il nonno, nativo di Ingolagna, non era un *geâr* e, come molti dei residenti delle borgate oltre il lago, aveva imparato il mestiere dello *sliperant*, boscaiolo esperto nella realizzazione delle traversine che

componevano le strade ferrate sulle quali viaggiavano i treni.

Ma quel mestiere, purtroppo, raccoglieva un'innumerabile serie di infortuni tra i giovani meno esperti che spesso perdevano le dita delle mani, com'era successo al nonno; eppure le sue mani, monche di tre dita, si muovevano abili e veloci intorno ai giunchi che entravano e uscivano tra *las screnas* della gerla.

Lo sguardo perso nel cielo sopra i tetti di Parigi, chiudevo gli occhi e sentivo l'odore forte del giunco bagnato... il mio profumo di *Miduna*!

I nonni possedevano una casa in *Cual di Pêr*, piccolo borgo che si trovava sulle rive della sponda opposta del lago e che si raggiungeva attraversando i torrenti che percorrevano il fondovalle.

D'estate, fatta colazione con polenta e latte munto di fresco, ancora tiepido, partivamo per *Cual di Pêr* dove i nonni andavano a far fieno per le mucche; per noi bimbi, che vivevamo nei palazzi d'oltralpe, era festa grande!!

Nonna *Beta* caricava sulla schiena la gerla più piccola mentre nonno *Zepon* si faceva carico di quella più pesante; avevamo fretta di raggiungere le sponde del torrente, perché lì i nonni appoggiavano le gerle sulla ghiaia e noi... scomparivamo dentro a quegli enormi nascondigli per essere traghettati *dela da l'âga*, sulle spalle robuste dei nonni!

Ho sempre avuto una forma di riverente timore nei confronti dell'acqua e durante la traversata, mi rannicchiavo sul fondo della gerla. «*Sta cuieta, sacra-*

bolt!» mi rimproverava il nonno, perché non era facile mantenere l'equilibrio camminando sul fondo dissestato del torrente, dove la corrente, a tratti, diventava più forte.

Con nonno *Zepon*, però, mi sentivo al sicuro nella gerla "speciale": il nonno, infatti, aveva provveduto ad intrecciare un "coperchio" che ne chiudeva l'apertura! Ascoltavo rapita il gorgoglio dell'acqua e, attraverso le fessure della gerla, riuscivo a intravederne i salti sui sassi colorati dal muschio.

Lasciavamo Parigi appena terminata la scuola e il nostro ritorno a Tramonti era sempre una festa per i nonni! Avevamo quattro o cinque anni, io e Mimi; durante l'inverno nonna *Beta* aveva cucito per noi gli abitini che aveva guarnito e ricamato con la sua incredibile fantasia, com'era sua abitudine fare per noi nipoti; il nonno aveva intrecciato due piccole gerle e *Beta* le aveva riempite di fiori.

Vestite a festa, con i capelli acconciati in due grosse trecce, il nonno aveva caricato le piccole gerle sulle nostre spalle, poi ci avevano immortalato in quella foto-ricordo che la nonna aveva tenuto vicino per anni

e che esibiva alle sue amiche, disquisendo intorno ai vari elementi del ritratto!!

Quel tempo ormai se n'è andato, come se ne sono andati i nonni e la mia Mimi, compagna di giochi e scrigno inviolato dei nostri segreti... custode eterna dei pensieri adolescenti sussurrati nelle calde sere estive, tra il baluginare delle lucciole, accanto al *gei* ormai dismesso, abbandonato sotto il grande noce del cortile della nonna.

Restano i ricordi, pezzi di vita indelebili che tornano, prepotenti, a scalfire il cuore, quando il profumo dei salici, tormentati dalla corrente della "mia" *Miduna*, avvolge il mio passaggio incerto sui sassi viscidati, tra le acque del torrente che sembra ripetermi ancora «*Sta cuieta, sacrabolt!*»...

AUTORI VARI

Raza di povegna, stompli di crognâl. Storie di cesti e cestai della Val Tramontina e delle Prealpi Carniche
Pagine dall'Ecomuseo, 2018

Scuola elementare, anni '60



Il signor Paolo Ronzat ci ha mandato questa foto, che ritrae una classe di allievi della scuola elementare. I bambini, nati nel 1952, hanno circa 9 anni e la foto risale all'inizio degli anni Sessanta. In alto a sinistra si riconosce il maestro Ferigo. Davanti alla porta (da sinistra a destra): Bernardino Del Bello, Alfonso Degan, Elio Dusso, Giorgio Rigutti. Sugli scalini: Mirco Nalesso, Massimo Isola, Giancarlo Zanier, Rudi Bremer, Paolo Ronzat, Maurizio Martinuzzi, Sergio Verrecchia, Enrico Saccavini, Claudio Tambosso, Angelo Masutti e il direttore Nemo Gonano. In prima fila: Mansueto De Nardo. Claudio Colonnello, Walter Liva, Gigi De Rosa, Ivano Martinuzzi, Livio Pillin e Rino Corrado.

Profughi!

Questa è una pagina di storia locale di cent'anni fa – di quella triste purtroppo – che se venne anche da qualche parte prima d'ora descritta, io non ne ho mai trovato traccia specie per alcuni particolari.

I racconti familiari però, come sono intessuti di gioie, dolori, feste e lutti, anche se a distanza i molti anni, restano impressi indelebilmente nella memoria dei componenti, specie quelli più giovani. Una memoria attenta, in molti casi ricca anche di date oltre che di fatti, notizie, eventi pervasi tutti da quel abbraccio affettivo talmente forte che lasciano emozione e stupore al punto da diventare nella mente e nel cuore incancellabili, scolpiti come pietre.

Ben presto però quando vuoi confrontarti per avere maggiori conferme di quello che già conosci perché vissuto da chi ti è più caro e vicino, nella ricerca di altre possibili testimonianze, riferimenti o scritti, ecco che la fatica non sempre è ripagata dalle difficoltà che a volte paiono insormontabili...

“Sbrigati e obbedisci sennò ti faccio mangiare da un profugo” ricordava la nonna Gigia, con un velo di amarezza, riferendo queste parole tremende rivolte ai bambini capricciosi, laggiù dove era approdata con tre bambine e per giunta anche incinta, dopo un interminabile viaggio, nel raccontare la sua lacerante vicenda di profuga nel lontano 1917.

Anche mia mamma Anita e la zia Roma confermavano a me e a mia cugina Anna Maria, che eravamo bambini tutt'orecchi attenti a questi racconti, queste tremende lapidarie parole che venivano spesso rivolte ai loro coetanei a Bagazzano di Nonantola, in provincia di Modena, luogo della loro *profugansia*. Quale tremenda incongruenza con l'insegnamento di doveroso rispetto verso il prossimo, che ci era stato impartito quale bella abitudine a casa!

Bagazzano, luogo dove l'acqua del Panaro, affluente del Po, “a va par in su” cioè verso Nord e non come



Villa Emma a Nonantola in una foto d'epoca.

“*chê dal Tiliment che a va di riva jù*”, che scende giustamente verso sud: seconda difficile incongruenza da capire per dei bambini di sette o meno anni.

La nonna Gigia, mia madre Anita, la zia Roma, la zia Angelina, una volta lasciata Spilimbergo, erano state ospitate laggiù, nel campo profughi, in una grande villa padronale, assieme ad una cinquantina di persone, alcune di Spilimbergo come loro. Mi raccontava così anche dell'allora bambino Bruno De Stefano, che aveva viaggiato con loro, ma questi si era fermato in campo profughi a Piacenza, così come mi ha confermato recentemente il figlio di questi, signor Costantino, che pur abitando altrove spesso vediamo a Spilimbergo perché originario di qui.

Con ogni probabilità il campo profughi, luogo del ricovero, era stato allestito in Villa Emma, che esiste ancora, (affittata, requisita o offerta generosamente), dove l'esperienza di accoglimento profughi si è poi ripetuta anche durante la Seconda guerra e poi ancora, come mi assicura il diacono Luigi De Salatore che lavora e presta la sua opera di servizio pastorale appunto a Nonantola.

Laggiù la nonna Gigia, incinta di Bruno, che poi laggiù nacque e morì dopo qualche tempo, poverino, e con le tre figlie al seguito, era approdata profuga, fuoriuscita da Spilimbergo, mentre il nonno Bepi era al fronte, non sapendo entrambi dove si trovassero.

Vissero in quella grande villa per qualche tempo, circa un anno, in condizioni che mi dicevano assai precarie,

condividendo con altre famiglie non solo l'alloggio e il cibo ma anche povertà e disagi estremi.

La nonna mise alla luce Bruno, unico figlio maschio, che morì poco dopo (16 gennaio 1918 di appena cinque giorni) senza che il suo papà Bepi (marito appunto della nonna Gigia) lo avesse visto o avesse saputo dell'evento della nascita e quello tragico della morte; anche Angelina dopo breve malattia (*il grup*, difterite) morì laggiù (il 28 ottobre 1918; aveva 8 anni) mentre la zia Roma superò una tremenda malattia, forse la stessa di Angelina, e che l'avrebbe sicuramente condotta alla morte, se non avesse ricevuto le premure immediate di un medico chirurgo di passaggio, intervenuto prontamente anche con il bisturi lasciandole una leggera pur indelebile cicatrice nella gola.

La nonna Gigia venne anche citata dall'abate di Nonantola durante una messa grande in abbazia per le continue visite al cimitero dove con assiduità si recava a piedi, quasi tre chilometri, con qualsiasi tempo, per la preghiera sulle tombe dei due figlioli.

Nei racconti, che ascoltavo con interesse ed attenzione, ricordava come pure la mia mamma, quando si recavano alla messa domenicale in abbazia, dove a volte la "gente bene" li sfuggiva o si allontanava da loro come fossero appestati. Qualcuno però, ce n'è sempre anche oggi, che, con un po' di pietà e accoglienza, invece le salutava donava loro qualcosa, un tozzo di pane, un vestito vecchio, "una palanca".

Il dolore e l'umiliazione subiti dalla aperta ostilità di diversi cittadini di Nonantola che rimproveravano i malcapitati profughi perché ritenuti un peso e perché "rubavano risorse e forse lavoro(?) ai locali", specie per nonna Gigia era devastante.

Presto si era instaurata tra i profughi e i locali una diffidenza reciproca; del resto i pregiudizi trovano sempre terreno fertile, tanto che loro come profughi si sentivano vittime nel chiedere assistenza ed i locali invece che li ritenevano un peso ingombrante.

Occhi rossi, guance lucenti, giorni senza futuro, senza speranza in una nuova primavera.

Era facile, mi raccontava, sentirsi trattati come animali: "Ci chiamavano tedeschi, gente che ruba lavoro a causa della guerra, addirittura cannibali, mangiatori di bambini".

In Italia a quel tempo erano più di mezzo milione le persone divenute allora profughe (nel novembre del 1918 erano 632.210) come accertato, e tra questi c'erano pure quelli che furono anche i miei stretti familiari e altri concittadini di Spilimbergo (dal mandamento di Pordenone i profughi furono 16.015 da quello di San Vito al Tagliamento 5.948 e da quello di Spilimbergo 5.457).

Ho chiesto al Comune di Nonantola eventuali notizie su morti o nati spilimberghesi laggiù in quel periodo, ma non ho ricevuto risposta alcuna dai tenutari dei registri dello stato civile, essendomi anche reso inutilmente disponibile ad una ricerca personale, mentre invece già addietro, nel 2015, mi avevano trasmesso i certificati specifici, richiesti da me, di nascita e morte di Bruno e di morte di Angelina e di cui sono in possesso. Dati confermatimi poi con esattezza recentemente dalle risultanze dei registri abbaziali.

Tanto si è parlato di vittoria della Prima guerra mondiale e della rotta di Caporetto, durante quest'anno; si è parlato anche di profughi, ma ci mancava forse questo tassello che fra tanta retorica, che mi ha anche un po' infastidito, considerando la attualità e la quotidianità del nostro vivere, mi fa considerare che strada purtroppo ne abbiamo fatta poca: infatti "guerre, profughi e pregiudizi" sono un riassunto che dopo giusti cento anni si ripropone ancora brutalmente puntale e preoccupante... e qui mi fermo.

PAVIMENTI IN LEGNO - LAMINATO - LINOLEUM - GOMMA - RESINA - TENDAGGI - COLORI & VERNICI

 **bremermoquettes**

SPILIMBERGO

Viale Barbacane 38

Tel. 0427 3273-40097

Fax 0427 50528

Dal Piave a Spilimbergo

La mia pluriennale attività lavorativa presso gli Uffici di Anagrafe prima a Fanna e poi a Spilimbergo, mi ha permesso di affinare lo sguardo tra tanti dati, oltre che sul testo ufficiale anche sul retro di tanti fogli e copertine di registri, o sui bordi, e riconoscere spesso dati e registrazioni fatte a mano che ai più possono facilmente sfuggire. Ebbene, a suo tempo scoprii casualmente alcuni dati riferiti alla presenza dei profughi qui in loco durante la Prima guerra mondiale. Voglio qui ricordare che, se da Spilimbergo furono circa una cinquantina (secondo i racconti di nonna Gigia e di mia madre) le persone che lasciarono la città per approdare profughi in Emilia e in Toscana, proprio qui a Spilimbergo e frazioni furono ben più numerose quelle provenienti dalla zona del Piave, circa 800 persone. Da una ricerca attenta ho trovato che con la specifica qualifica di *profugo*, qui venne registrata la nascita di alcuni bambini, che qui trascurò. I morti però, indicati con la qualifica di *profugo*, nell'anno 1918 furono alquanto numerosi. Ne ho formato un elenco, perché lo ritengo giusto per una memoria doverosa.

Elenco profughi decessi a Spilimbergo nel 1918

Cargnelli Romolo di anni 6 di Refontolo (Treviso) morì 7 gennaio

Bortolomio Maria di anni 3 di Valdobbiadene morì 5 febbraio

Bortolin Maria d'anni... di Col San Martino, Farra di Soligo morì 7

febbraio a Istrago

Biasotto Piero di anni 26 di Guia di S. Pietro di Barbozza morì 9 febbraio a Istrago

Mattiolo Pietro di anni 13 e mesi 6 di Valdobbiadene morì 10 febbraio

Bortolin Maria di anni 11 di Guia di S. Pietro di Barbozza morì 12 febbraio a Istrago

Spagnol Giovanni di Guia di S. Pietro di Barbozza morì a Istrago 19 febbraio a Istrago

Frare Giovanna di mesi 10 di Valdobbiadene morì 11 marzo

Grotto Angela di Guia di S. Pietro di Barbozza morta 14 marzo a Istrago

Cesarin Enrico ?

Rizzolotto Maddalena di anni 78 di Valdobbiadene morì Casa Ricovero 17 marzo

Bacichet Serafina di anni 56 morì 20 marzo a Baseglia

Busa Marco di anni 70 di S. Pietro di Barbozza morì 30 marzo

Geronazzo Giovanni di anni 63 di Valdobbiadene morì 1 aprile a Gaio

Tormena Eugenio di anni 57 morì 2 aprile

Della Costa Pietro di anni 16 di Valdobbiadene morì 3 aprile

Polla Giovanni di anni 79 di S. Martino di Farra di Soligo morto 6 aprile

Frare Rosa di anni 50 morì 20 aprile a Gaio

Sech Giuditta di anni 85 di Sernaglia morì 4 maggio a Istrago

Geronazzo Vittorio di anni 32 di S. Pietro di Barbozza morì 26 maggio

Guerrotto Anna vedova di anni... di S. Pietro di Barbozza morì 14

giugno

Merotto Antonia di giorni 8 di Col S. Martino Farra di Soligo morì 21 giugno

Sartori Giuseppe di anni 7 di Valdobbiadene morì 30 giugno

Imbiancato Antonio di anni 62 di Campo Belluno morì 30 giugno

Bolzanin Assunta di anni 16 di Valdobbiadene morì 7 luglio

Soldan Onorato di anni 17 di Sernaglia morì 7 luglio a Tauriano

Frare Giosafatte d'anni 67 di S. Pietro di Barbozza morì 11 luglio a Istrago

Giardini Caterina di anni 74 di Valdobbiadene morì 17 luglio in Valbruna

Bortolin Giovanni contadino... di S. Pietro di Barbozza morì 20 luglio

Ros Caterina di anni 83 di Sernaglia morì 28 luglio a Tauriano

Cesco Caterina di anni 80 di Valdobbiadene morì 31 luglio in Valbruna

Tormena Giovanni di anni 82 di Col S. Martino Farra di Soligo morì 31 luglio a Tauriano

Mattiazzo Silvio d'anni... di Valdobbiadene morì 3 agosto

Reghini Giovanni di anni... di S. Pietro di Barbozza morì 4 agosto a Istrago

Frare Ermenegilda anni 1 e mezzo di Sernaglia morì 8 agosto a Baseglia

Simonetto Vittorina di mesi 9 di Valdobbiadene morì 9 agosto via Cavedalis 3

Tormena Maria di anni 9 di Col S. Martino Farra di Soligo morì 11 agosto a Tauriano

Gatto Antonio di anni 61 di Val-

dobbiadene morì 14 agosto oc

Bertazzon Riccardo di anni 62 di Valdobbiadene morì 2 settembre

Soldan Onorato di anni 17 da Sernaglia morì 7 luglio 1918

Ros Catterina di anni 83 da Sernaglia morì 28 luglio

Tormena Giovanni di anni 82 di Col S. Martino, Farra di Soligo morì 31 luglio

Tormena Maria di Col S. Martino, Farra di Soligo di anni 10 morì 11 agosto

Polla Fiorello di Col S. Martino, Farra di Soligo di anni 1 morì 5 settembre

Roman Anna di anni 40 di Valdobbiadene morì settembre

Dariva Maria di giorni 23 di Sernaglia morì 17 settembre

Geronazzo Antonio di anni 71 di Valdobbiadene morì 19 settembre Via Galilei 1

Piccolo Maddalena suora di carità di anni 34 di Valdobbiadene morì 19 settembre

Reboli Giovanni di mesi 10 di San Pietro di Barbozza morì 22 settembre

Vanzin Antonio di anni 43 di Valdobbiadene morì 1 ottobre (di s. Giorgio Rich.)

Nardi Paolina di anni 10 di S. Pietro di Barbozza morì 2 ottobre Istrago

Reboli Angelo di anni 78 di S. Pietro di Barbozza morì 12 ottobre a Istrago

Spadetti Camelia di anni 11 di Farra di Soligo morì 15 ottobre

Spadetto Carmela di anni 16 di Col S. Martino, Farra di Soligo morì 15 ottobre

Spadetto Carlo di anni 12 di Col S. Martino, Farra di Soligo morì 15 ottobre

Marsura Girolamo di anni 54 di Sernaglia morì 15 ottobre

Baldo Fiorina di anni 11 di Combari di S. Pietro di Barbozza morì 18 ottobre

Deon Ermenegilda di anni 7 mezzo di Vas di Belluno morì 22 ottobre

Recchia Irene di anni 5 di Col S. Martino, Farra di Soligo morì 22 ottobre

Tronet Giacomina di anni 40 di S. Vito di Valdobbiadene morì 23 ottobre

Zanvettor Olga di anni 6 di Valdobbiadene morì 23 ottobre

Posagno Oliva di anni 80 di Valdobbiadene morì 22 ottobre

Spada Francesco di anni 42 di S. Pietro di Barbozza morì 23 ottobre

Franco Maria di anni 2 di Valdobbiadene morì 23 ottobre

Dal Din Buonaventura di anni... di S. Pietro di Barbozza morì 26 ottobre

Recchia Giovanni di anni 9 di Col S. Martino, Farra di Soligo morì 24 ottobre

Gatto Eva di anni... di Valdobbiadene morì 28 ottobre

Del Piccolo Domenica di anni 62 di Farra di Soligo morì 28 ottobre Via Santorini 8

Geromazzo Maria di S. Pietro di Barbozza di anni 30 morì 28 ottobre

Buso Teresa di anni 26 di S. Pietro di Barbozza morì 29 ottobre

Grotto Elio di anni 3 di Valdobbiadene morì 29 ottobre

Dalla Longa Antonio di 75 anni di Valdobbiadene morì 31 ottobre

Corrado Mario di anni 3 mesi 7 di Valdobbiadene morì 31 ottobre

Simonetto Francesco di anni 3 di Valdobbiadene morì 31 ottobre

Guerra Ermenegilda di anni 1 mesi 10 di Valdobbiadene morì 1 novembre

Geronazzo Ida di anni... di S. Pietro di Barbozza morì 2 novembre

Pizzolotto Angelo di mesi 10 di Valdobbiadene morì 3 novembre

Sormena Maria di anni 15 di Farra di Soligo morì 4 novembre

Dell'Armi Catterina di anni 8 di Valdobbiadene morì 4 novembre

Spada Antonio di anni 6 di S. Pietro di Barbozza morì 5 novembre

Dalla Costa Luigia di anni 31 di Vidor morì 5 novembre

Geronazzo Anna di anni 25 di S. Pietro di Barbozza morì 6 novembre a Istrago

De Bon Rita di anni 20 di Valdobbiadene morì 6 novembre

Tallin Vendramino di anni 77 di Valdobbiadene morì 7 novembre

Tessaro Pietro di Vidor di anni 7 morì 9 novembre a Istrago

Belo Maria di anni 1 e mezzo di Valdobbiadene morì 9 novembre

Canello Italia di anni 58 di S. Pietro di Barbozza morì 10 novembre a Istrago

Canetti Italia di anni 57 di S. Pietro di Barbozza morì 9 novembre a Istrago

Bordin Giovanni di anni... di Vidor morì 13 novembre a Barbeano

Bordin Agostino di anni... di Vidor morì 15 novembre a Barbeano

Pederiva Bruno di anni 7 di Guia di S. Pietro di Barbozza morì 18 novembre a Istrago

Polla Attilio di anni 7 di Col S. Martino, Farra di Soligo morì 19 novembre

Polla Giovanni di anni 4 di Col S. Martino, Farra di Soligo morì 19 novembre

Bortolin Maria di anni 32 Guia di S. Pietro di Barbozza morì 20 novembre a Istrago

Pederiva Gino di anni 3 Guia di S. Pietro di Barbozza morì 20 novembre a Istrago

Zilli Pietro di anni 85 di Col S. Martino Farra di Soligo morì 3 dicembre a Tauriano

Pizzolotti Giovanni di anni 66 di Valdobbiadene morì 3 dicembre

Zilli Margherita di anni 6 di Col S. Martino morì 3 dicembre

Frare Carmela di anni 10 morì 5 dicembre

Del Busco Adelaide di anni... S. Pietro di Barbozza morì 7 dicembre

(una bambina di anni 3 qui sepolta 10 dicembre e un uomo morto di vaiolo qui sepolto 11 dicembre)

Fascin Giuseppina di anni 28 di Lentiai morì 10 dicembre

Mora Maria di anni 10 di S. Pietro di Barbozza morì 17 dicembre a Istrago

Boschiero Mara di mesi 1 di Valdobbiadene morì 22 dicembre

Zulian Domenica di anni 68 di Faro di Follina morì 27 dicembre (Il 29 dicembre all'ospedale n. 64 della Croce Rossa morì una fanciulla di vaiolo).

Cavalieri 2018

La valorizzazione della città passa anche per un giusto riconoscimento a quanti si impegnano per la comunità. Partendo da questa riflessione, nell'ormai lontano 1993 è stato istituito uno speciale ordine cavalleresco, quello di San Rocco e San Zuanne: onorificenza civica che premia le persone che più hanno onorato Spilimbergo in qualunque campo, da quello sociale a quello culturale, dall'economia allo sport.

Ad oggi, trascorsi 25 anni, il rito continua a rinnovarsi e gli insigniti sono ormai più di una sessantina. Gli ultimi entrati nel gruppo sono stati: monsignor Natale Padovese, la professoressa Caterina Furlan e la zona pastorale Santa Caterina. Queste le motivazioni.

Natale Padovese

A conclusione di un percorso del suo ministero sacerdotale durato 17 anni e vissuto intensamente sul territorio, la comunità di Spilimbergo ritiene monsignor Natale Padovese degno di questa investitura. Nello svolgimento della sua missione è stato infaticabile, riuscendo ad assolvere alle esigenze del proprio ministero sul territorio di tre parrocchie, stante la carenza di vocazioni e di coadiutori. La sua azione incisiva ed equilibrata, ponderata e determinata, improntata a rapporti cordiali e rispettosi, è stata vivamente apprezzata.

Ha rivolto costantemente la propria attenzione agli ambiti di competenza con risultati concreti in ogni settore: problematiche giovanili, famiglia e formazione, integrazione e situazioni di disagio spirituale e materiale. Ha vivacizzato le attività giovanili della parrocchia, dando nuove idee e spunti all'oratorio ed ai gruppi di volontariato.

Rispettoso della ricchezza artistica del territorio ha avuto particolare attenzione nel recupero e nella cura del patrimonio esistente.

Caterina Furlan

Un profilo di altissimo livello delinea la personalità della dottoressa Caterina Furlan nel mondo dell'arte, della storia e della cultura.

Pordenonese di nascita e spilimberghese di elezione, ha trascorso gli anni giovanili nella città del Mo-

saico maturando la propria sensibilità e formazione a contatto con la storia antica della città: la vivacità del borgo, l'atmosfera solenne dei portici e le pietre del castello.

Un brillante curriculum di studio l'ha condotta presto alla laurea in Lettere, al successivo perfezionamento in Storia dell'Arte moderna e poi alla docenza universitaria. Molteplici e prestigiosi gli incarichi ricoperti. Ha assolto all'incarico di direttrice del Dipartimento di Storia e Tutela dei Beni culturali dell'Università di Udine. Ha diretto il Centro Regionale di Catalogazione e Restauro di Villa Manin e successivamente è stata preside della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Udine.

La sua attività scientifica e di ricerca ha interessato diversi filoni di studio con particolare riguardo alla pittura veneta e friulana. È membro di vari sodalizi ed istituzioni e coordinatore scientifico del Craf. Persona sensibile, rispettosa e discreta, è presidente della Fondazione Ado Furlan con sede nel castello di Spilimbergo.

Zona pastorale Santa Caterina

Espressione emblematica del volontariato del nostro territorio con una presenza costante nelle iniziative a favore della comunità.

La zona Santa Caterina ha saputo ricavarsi nel tempo, in maniera spontanea e generosa, un proprio spazio nell'ordinamento e nella organizzazione pastorale della parrocchia di Spilimbergo e non solo. I valori fondanti della famiglia, la capacità di aggregazione, lo spirito di collaborazione e di solidarietà, l'attenzione costante per bisogni delle persone in stato di disagio, sono stati gli elementi che hanno caratterizzato la presenza attiva del gruppo.

Dedizione, rispetto per il prossimo, umiltà e discrezione, spirito di collaborazione e concretezza ne hanno caratterizzato la quotidiana operatività. Ampiamente radicata sul territorio nella zona nord della città, ha rivelato negli anni un forte senso di appartenenza e di orgoglio per la comunità di cui fa parte. Nelle ultime stagioni il Gruppo è stato anche un punto fermo e prezioso a supporto delle iniziative della Pro Spilimbergo. Si pone come esempio di partecipazione collettiva e merita unanime riconoscimento.

La Fondazione Carlo Di Giulian

Chi ha 70 anni o giù di lì e risiede nella pedemontana pordenonese, ricorda che negli anni '50 e '60 si andava ad Arba per imparare un mestiere. Nei locali restaurati dell'edificio al centro del paese è stata recentemente inaugurata una piccola mostra che narra la storia felice dei primi passi della Fondazione Carlo Di Giulian.

Carlo Di Giulian nacque ad Arba il 2 novembre 1894, secondo di cinque figli in una modesta famiglia di contadini. Dopo un'infanzia trascorsa in povertà in paese, aiutando i genitori negli umili lavori di casa e dei campi, il 3 luglio 1910 all'età di 16 anni decise di emigrare negli Stati Uniti appoggiandosi ad uno zio che lavorava nel settore dei "terrazzo workers". Lo zio, Lorenzo, era anch'esso emigrato a Washington negli ultimi anni dell'800 e già aveva conosciuto un discreto successo lavorando con altri artigiani provenienti dai paesi limitrofi, Facchina, Zannier ecc.

Il 26 luglio 1953 Carlo così ricorda quella partenza nell'intervista rilasciata a *Friuli nel Mondo* in occasione dell'inaugurazione della fondazione da lui generosamente donata alla sua comunità:

«Quarantaquattro anni fa me ne andavo dal paese: un pane e un formaggetto nel sacco dei pochi cenci, e mi imbarcavo per l'America. Difficili i primi tempi: non scuole, non mestiere, non conoscenza di lingue. Unico sostegno, la speranza di trovar lavoro; soli titoli, le braccia dei miei quindici anni, insieme con la promessa data sulla porta di casa e l'ultimo saluto: buona fortuna!»

Ed in effetti la fortuna gli arrise.

Quanti sacrifici, quanta determinazione ma anche quanto fine intuito da imprenditore prima di giungere nel 1922 alla creazione della "Standard Art Marble and Tile & co." a Washington DC.

Siamo nei ruggenti anni '20 e negli Stati Uniti è tutto un fervore di attività nell'ambito dell'edilizia. Molti friulani sono in prima linea, soprattutto nel settore dei lavori di pavimentazione, la maggior parte tra di essi proviene dalla Val Colvera, dalla Val Tramontina, dalla Val d'Arzino e dai paesi della pedemontana pordenonese.

Il successo della Standard Art cresce in maniera esponenziale negli anni '40, anni in cui Carlo Di Giulian



Il commendatore Carlo Di Giulian intervistato dalla RAI, 1951.

lian ottiene importanti commesse per la pavimentazione della Cattedrale di Washington e di altri edifici istituzionali tra cui la Pan American Union, l'American Red Cross, l'International Revenue Bureau e il dipartimento di Giustizia e Agricoltura. Infine, l'incarico per il restauro dei terrazzi della Casa Bianca e la fornitura di marmo per la tomba del milite ignoto a Washington, un vero successo per un imprenditore partito dal nulla.

A questo punto Carlo Di Giulian è all'apice del successo professionale, quali altre sfide potrebbe mai affrontare?

Con una brusca sterzata egli decide di volgere i suoi sforzi altrove, *back to his roots*.

Il ricordo dei suoi primi anni da emigrante, povero e inerme in quanto privo di competenze professionali, lo spinge ad investire le sue risorse umane e finan-

ziarie in un'impresa che oggi potremmo definire di solidarietà sociale: egli vuole condividere la fortuna accumulata, nella creazione di una scuola professionale maschile per l'edilizia e la falegnameria. Nei laboratori annessi si realizzerà quel processo virtuoso di trasmissione dei saperi da maestro ad allievo che è la scintilla che innesca ogni avventura professionale. Quella scuola sorgerà ad Arba, il luogo dove per lui tutto è iniziato.

Non a caso arte e artigianato hanno la stessa origine etimologica: i lavori che uscivano dalle mani di quei muratori, cementisti, terrazzieri, falegnami erano dei veri piccoli capolavori e stupisce ancor oggi ammirare alcuni dei loro manufatti presenti in mostra. Ma il progetto di Di Giulian è ancora più ambizioso, abbraccia l'intero arco dell'esistenza di una comunità di paese, vuole incidere sulla vita delle persone, migliorandone le condizioni, riscattandole dalle ristrettezze ed umiliazioni alle quali un destino di secolare miseria le ha costrette.

Ecco dunque che accanto alla scuola maschile egli affianca il progetto per una scuola femminile, un asilo

infantile e soprattutto una casa di riposo per lavoratori in quiescenza.

Il progetto è grandioso ed ha un impatto architettonico decisamente importante collocato com'è al centro del paese. Il cantiere parte nel 1948 con l'avvio dei primi corsi. La consegna del primo lotto avviene nel 1952 con l'inaugurazione del centro. Alla costruzione di tale mastodontico edificio lavorano decine di alunni e maestri e il cantiere rappresenta la prima grande aula all'aperto dei corsi che di lì a poco saranno strutturati in modo più organico.

Dal punto di vista didattico l'esperienza è esaltante, come si evince dalle parole di Diego Di Natale, storico direttore di quegli anni.

Seguirono anni febbrili di sperimentazioni in vari settori, di lì a poco si aggiunsero i corsi per idraulici e per meccanici, segno degli incipienti anni '60, anni in cui le esigenze del mondo del lavoro incominciavano a mutare grazie al boom economico.

Fino al 1962 la scuola fu retta direttamente dalla Fondazione. Poi, a seguito dell'istituzione della Regione autonoma FVG e della delega all'istruzione professionale, i suoi destini passarono nelle mani della regione stessa.

Ma torniamo un attimo a quei primi anni: personaggi importanti si recarono in visita ad Arba, il ministro del Lavoro e della Previdenza sociale Ezio Vigorelli nel 1955, il ministro dello stesso dicastero Luigi Gui nel 1957, il ministro Tiziano Tessitori presidente dell'Ente Friuli nel Mondo, delegazioni francesi, inglesi e statunitensi, il compianto primo presidente della Regione FVG onorevole Alfredo Berzanti, il direttore del collegio Toppo Wassermann di Udine, Ottavio Valerio, il pittore Fred Pittino, esponenti dell'imprenditoria friulana, uomini e donne di buona volontà che credevano, nella possibilità della costruzione di un mondo migliore.

Questa felice stagione è ancora impressa nella memoria di quanti, alunni giovanissimi di quegli anni, ricordano i sacrifici, la tenacia, la soddisfazione per i primi lavori "ben fatti".

Molti tra di essi si trasferirono all'estero, dove fondarono imprese di successo, altri rimasero in zona e divennero protagonisti delle trasformazioni del paesaggio e degli stili di vita degli anni del boom economico. Comunque, tutti coloro i quali si sono ritrovati casualmente ad Arba la scorsa estate a ricordare gli anni della Fondazione, hanno con nostalgia e un pizzico di rimpianto osservato quanto auspicabile sarebbe al giorno d'oggi recuperare l'apprendimento del "mestiere" dalle mani di chi lo sa esercitare davvero.

In questo modo sarebbe forse possibile restituire dignità al lavoro visto non più solo come copia sbiadita dell'apprendimento teorico ma come vera e propria sapienza delle mani.

La mostra è visitabile previo appuntamento rivolgendosi al Comune di Arba.



Carnera e i Carabinieri



Primo Carnera, in visita a Spilimbergo, si intrattiene con i componenti della Stazione dei Carabinieri. È il 1957. Alla destra del campione si riconosce il maresciallo Adolfo Veltri (per gentile concessione del figlio Piero).

La magia dell'infanzia

È un tardo e bellissimo pomeriggio d'estate alla fine degli anni Quaranta. Stiamo tornando dal Tagliamento, dopo aver fatto il bagno; abbiamo le mutande ancor umide sotto le braghe corte, portiamo sandali e magliette inzuppate di sudore, siamo stanchi e arrossati dal sole.

Lungo il sentiero che porta dal *branc a li' rivis* abbiamo raccolto una maschera antigas tedesca piuttosto malandata, dei bossoli di cartucce ed ancor carica e parecchie *pirulis*, proiettili appuntiti di fucile ed altre più piccole con la testa arrotondata di moschetto. Nei giorni scorsi abbiamo trovato un elmetto tedesco tutto rugginoso, una gavetta senza coperchio ed una borraccia italiana rivestita di panno grigioverde.

Si tratta di materiale prezioso e ricercato che ci è necessario per i nostri traffici e baratti. Il greto del Tagliamento è una miniera preziosa da coltivare con cura.

Ai piedi della salita abbiamo sostato per spogliare coscienziosamente affamati come siamo, un paio di piante di gelso; uno bianco, dai frutti bianchi e viola-cei, dolcissimi, ed uno, più pregiato *morâr*, dai frutti

rossi e neri dal sapore asprigno ed aromatico.

Ci accontentiamo, per ora. Le ciliegie sono già un ricordo mentre i *brombui*, i fichi e l'uva debbono maturare. Aspetteremo che diamine! Noi siamo pazienti. Gli orti ai piedi delle rive sono il nostro regno ed i saccheggi, a suo tempo arriveranno, altroché.

Ora stiamo salendo la prima parte della scalinata acciottolata che porta alla chiesetta dell'Ancona, sotto il cui portico ci fermiamo. Qualcuno, spiritoso, propone di giocare ai quattro cantoni, ma nessuno dà retta: siamo troppo stanchi e la voglia di giocare è passata. Percorriamo la seconda rampa della scala e ci troviamo sulla strada che porta al trivio dove prendiamo a sinistra.

Al colmo della salita, sulla sinistra, il nostro provvido Comune ha collocato una fontanella. Si tratta di un robone di ghisa, con il fascio in rilievo e la scritta "Anno XV dell'E.F.", con un grosso rubinetto d'ottone munito di pulsantiera esortante alla sobrietà. Ci affolliamo e mentre, uno di noi tiene premuto il bot-

Il borgo vecchio di Spilimbergo visto dai silos di Fioretto, in via Cinta di Sotto.



tone, gli altri si lavano le mani appiccicose ed il viso sudato.

Ed ecco spalancarsi davanti a noi la piazza del Duomo! Appare curiosamente deserta. Ci affrettiamo verso il centro del sagrato. Alcuni di noi, i più svelti, posano le loro onorevoli chiappe sulla vera del pozzo con le gambe penzoloni verso l'interno, mettendosi, tra urti e spintoni, a discutere dei massimi sistemi dell'universo, va da sé.

Altri ripiegano, arrampicandosi irrispettosamente sul nobile sepolcro di Walterpertoldo, là sotto i tigli in fiore, vicino al fossato del castello, nell'angolo di Santa Cecilia. Al centro della lastra che ricopre l'arca, esiste un foro nero e minaccioso. Prova di coraggio è infilare l'indice in quel foro contando, lentamente, almeno fino a dieci.

Un paio di noi si mette a cavalcioni di uno dei sedili di pietra, facendo un gioco di abilità con i noccioli di pesca.

Abbiamo visite. Provenienti dalla salita giungono alcuni ragazzi. Sono quattro gatti, evidentemente sono quelli della Valbruna, perché il grosso certamente ha preso l'erta acciottolata che porta al Borgo di Sopra. Si aggirano delusi, senza ostilità, poiché con loro noi della Posta non abbiamo questioni in sospeso.

Poco dopo ecco apparire un gruppo più numeroso, sono quelli del *Borlùs*, nostri acerrimi avversari. Essi sono comandati con un pugno di ferro da Toni *Generâl*, uno zoppetto, piccolo come un bambino e grinzoso come un fauno delle fiabe. Anche loro, grazie a Dio, non mostrano ostilità serie.

Oddio, solo qualche insulto, qualche invettiva sanguinosa, che in altre circostanze avrebbe provocato la guerra di Troia, ma senza voglia di fare a botte. Meglio così. Bisogna capirli: sono delusi e irritati per-

ché i posti privilegiati sono stati già saldamente occupati da noi. E poi, va detto, nella piazza del Duomo vige una legge tacita: niente guerra su questa terra sacra, soprattutto per non incorrere nelle ire del severissimo *plevan* monsignor Giordani.

Una gran pace si diffonde, il silenzio rotto solo dal garrire delle rondini che fanno il girotondo sopra di noi, l'aria si è fatta dolce.

La gran mole del Duomo pare una figura di donna coricata sul fianco col capo poggiato sul palmo della mano e il braccio puntellato. È la nostra gran madre che ci osserva benigna a proteggere la nostra infanzia.

Si avvicina il tramonto, ahinoi! Il sole ormai basso sull'orizzonte proietta una lama di luce radente lungo il fianco del Duomo che mette in rilievo il portale. È arrivata l'ora di tornare all'ovile: già si odono i richiami lontani delle madri che chiamano i loro rampolli.

Ci leviamo a malincuore ed infiliamo la strada che porta alla torre orientale e ci spargiamo schiamazzando lungo i portici e correndo arriviamo alla piazza Garibaldi, dove iniziamo a disperderci nelle diverse contrade da dove si odono ancora i richiami e qualche: "*Torna a cjasa brut torzeon!*".

Mio fratello minore Pier Luigi (*Gigiuti*) ed io distinguiamo ora il richiamo di nostra madre e ci affacciamo un po' timorosi alla nostra contrada. Lei è sul balcone e già agita una mano e par che dica: "*Ese l'ora di tornâ, plassarô?*"

Ma noi sentiamo che dietro quel gesto lei nasconde un sospiro di sollievo. Ci affrettiamo, eccoci eccoci!, Abbiamo tanta fame mamma.

La giornata è finita, ma il domani già ci sorride e noi aspettiamo felici. La bella estate della nostra infanzia è ancora lunga, tanto da sembrare infinita.



Macelleria
Gastronomia
Insaccati
Prodotti tipici

Oggi cucino per te

Vuoi organizzare un evento o festeggiare una ricorrenza nell'intimità della tua casa? Il nostro chef ti preparerà il menu più adatto alle tue esigenze.



Spilimbergo (PN) - Corso Roma, 20
tel. 0427 2079 email: lecarnispilimbergo@gmail.com

Salvia e rosmarino

Il prof. Giosuè Chiaradia, assieme alla consorte Rita, ha pubblicato nel mese di luglio 2018 un altro volume della sua ormai vasta e insostituibile produzione, spesso fatta proprio assieme alla moglie: è lei, in particolare, che porta la sua esperienza e le sue conoscenze nei fatti di cucina. Presente per decenni nelle pubblicazioni della Filologica, della Pro Pordenone, dell'Accademia San Marco e di tante altre istituzioni dentro e fuori il Friuli, Chiaradia ha all'attivo numerosissimi studi sulle tradizioni di vita quotidiana, sulle feste, sulla religiosità e su tanti altri aspetti della nostra realtà, a partire da quella

occidentale: sono il frutto di minuziose e capillari ricerche svolte a partire dagli scorsi anni '60 con l'ausilio dei propri studenti delle superiori che provenivano da tutto il territorio posto soprattutto tra Livenza e Tagliamento. I dati raccolti sono stati poi messi assieme, riordinati, classificati e confrontati con simili esperienze di altri luoghi (a volte pure con risultanze d'archivio), ma anche approfonditi sulla base delle vaste e solide conoscenze dell'Autore, che in ogni sua opera si avvale pure di una approfondita bibliografia.

Questo libro, *Salvia e rosmarino*, è tutto incentrato sul cibo, in quanto riguarda le alimentazioni tradizionali del Friuli, con riguardo soprattutto al territorio pordenonese-portogruarese. La struttura del volume segue l'andamento e l'ordine delle portate di un pranzo, cominciando dagli antipasti, dai primi e dai secondi, giungendo a contorni e salse, alle cose buone e ai dolci.

Detto così è poco, perché non si tratta di un ricettario, ma di un vero e proprio libro di antropologia e di storia. Infatti, per ogni sostanza vengono riportate sia le numerose varianti, sia le loro trasformazioni in pietanze. Vengono sì forniti i vari modi di cucinare e di preparare i cibi, ma il servizio in tavola è l'ultimo tassello di un lungo processo che passa attraverso la coltivazione o l'allevamento, la pesca o la cura dell'orto. Inoltre, taluni alimenti hanno una loro vicenda, più o meno lontana nel tempo, che riguarda la terra d'origine e il periodo in cui sono giunte nei nostri paesi, tra Medioevo ed Età Moderna, come il baccalà, il pomodoro,



la patata, il granoturco. Chiaradia sa muoversi con destrezza in questo campo, ne fanno fede le sue precedenti opere, un bagaglio culturale di grande spessore e, non da ultima, la ricerca che ha condotto per decenni nei meandri del nostro patrimonio popolare. Da qui nasce l'ampio ed esaustivo inserimento nel testo dei preparati e dei piatti tipici del territorio, dai vari tipi di *zuf* alla *pitina*, dal *frico* alle *balotes*. Scorrendo queste pagine, emerge evidentissima la differenza con ciò che mangiamo normalmente oggi

e anche con i modi e i tempi del nostro stare a tavola: per esempio, l'uso del pesce era legato a particolari periodi dell'anno e, a essere più precisi, del calendario liturgico; l'impiego dell'antipasto era riservato ai pranzi di nozze o all'avere come ospiti persone di riguardo; l'assunzione di verdure fresche era strettamente connessa alla produzione stagionale, mentre per altri periodi si ricorreva a quanto si era riusciti a raccogliere nell'orto o nel campo e a conservarlo sotto aceto.

Quel che emerge in ogni riga è la presenza umana che, se anche non è nominata esplicitamente, è con facilità riconoscibile: che sia il norcino o il coltivatore, la brava massaia o il pastore, la passione, l'impegno, il lavoro delle persone, delle famiglie, dei gruppi sociali è il presupposto iniziale di ogni cibo che giunge in tavola. E qui sta quello che possiamo chiamare l'umanesimo e la sensibilità di Chiaradia, che congiunge la storia e l'etnografia e che si unisce perfettamente alla maestria della consorte Rita. Il libro è accompagnato da un corredo iconografico suggestivo, con foto d'epoca provenienti da varie collezioni e con riproduzioni di dipinti del compianto Otto D'Angelo, poetico cantore della nostra gente e della nostra terra.

GIOSUÈ E RITA CHIARADIA

Salvia e rosmarino. Alimentazione tradizionale in Friuli

Postfazione di Enos Costantini

Udine, Forum, 2018

Chiese Aperte 2019

Sulla sponda destra del Tagliamento, in una serie di chiese non troppo lontane tra loro, “eccellentissimi artisti”, come dice il Vasari, hanno dipinto e scolpito i più importanti cicli di affreschi e sculture dell’età umanistica che nell’insieme segnano in modo straordinario l’età rinascimentale del Friuli: il cuore di quella che è stata definita “la via maestra della pittura”. Questo forse grazie al fatto che nel medioevo c’erano qui comunità pacifiche e sensibili, orgogliose di avere ciascuna un luogo, un ambiente, un locale, degno della gloria di Dio e confortante rispetto alla durezza della vita, ma anche governate da signori colti e non solo ricchi e potenti.

Se da una parte le opere d’arte religiosa sono state pensate meticolosamente aderenti a piani di ostensione dottrinale, pure offrono il fascino della grande arte che travalica la dimensione temporale ed il contesto di vita degli stessi artisti. Emerge nel ‘300 come nei secoli successivi, dai costumi, dalle fogge, dagli atteggiamenti, dai fondali, una vicenda umana che si eleva sopra la povertà, a guardare la verità dell’uomo sull’uomo incentrata sulla storia di Cristo, testimoniata dai santi venerati nella pietà popolare e affermata con forza dai dottori della Chiesa nella tradizione secolare della religione cattolica.

Oggi, come ha scritto Pierluigi Cervellati, “c’è bisogno di passato in quanto passato. Dell’ambiente antico interessa proprio il fatto che è antico e possiede una dimensione spirituale che l’architettura moderna non è ancora in grado di darci”. Dal mondo antico a quello moderno la ricerca della bellezza nelle città, anche nelle nostre piccole città, segna un tratto profondo della spiritualità su cui nasceva o rinasceva quel mondo urbano. Vi è una grammatica estetica che tra gli stilemi urbani declina la posizione della chiesa nella piazza cittadina. La piazza, luogo del privato e del pubblico, è scena delle relazioni, ma con la chiesa a qualificarla anche segno di una profonda spiritualità pensata e voluta come destino buono nei nostri piccoli centri di secolare urbanizzazione. La bellezza, ricercata come armonia e affermazione di gloria soprattutto nelle chiese, non esauriva il suo compito nel virtuosismo autoaffermativo dell’artista che è piuttosto tipico dell’arte contemporanea, doveva invece fornire identità ed elevazione all’essere cittadino e cristiano, offrire in godimento a tutti gli abitanti di una comunità ed anche ai forestieri l’espressione più alta dell’umana creatività, per nutrire la fede cattolica e rendere più felice la condizione del vivere. Nello spilimberghese la maestria apprezzabile è in-

discussa e indiscutibile. Qui avevano lasciato segno Tommaso da Modena, Vitale da Bologna ed altri trecenteschi; qui si è realizzato al meglio Gianfrancesco del Zotto, detto da Tolmezzo, qui ha fatto i primi lavori ed è cresciuto fino alla pienezza di esperienza pittorica Giovanni Antonio de Sacchis, detto il Pordenone, che a sua volta ha allevato un florido Pomponio Amalteo, della cui arte si è nutrito anche Gasparo Narvesa. Ma essi avevano certamente visto le opere di Pellegrino da San Daniele e di Giovanni Martini e di Andrea di Bortolotto, detto il Bellunello, presenti al loro tempo nel Duomo di Spilimbergo.

Qui Giovanni Antonio Bassini detto il Pilacorte ha connotato il rinascimento e fatto scuola a scultori e lapidici fino all’ottocento. E il Vasari, il Cavalcaselle e i nostri storici friulani hanno scritto lodi di questi “eccellentissimi” artisti, di queste opere sconosciute ai più e per troppo tempo trascurate, oscurate o sbiancate per i canoni culturali della controriforma, e ancora bisognose di restauri. Dopo gli evidenti riferimenti a Vitale da Bologna e Tommaso da Modena nel trecentesco ciclo del Duomo di Spilimbergo, sono Gianfrancesco da Tolmezzo, Carlo da Carona, il Pilacorte, Giovan Pietro da Spilimbergo, il Pordenone, l’Amalteo, Marco Tiussi, Gasparo Narvesa, a riempire di sguardo trascendente le chiese di Barbeano, Tauriano, Baseglia, Vacile, Travesio, Sequals, Lestans, Valeriano, Pinzano ed altre ancora. C’è molto di che incantarsi!

Il “Percorsi culturali nello spilimberghese”, con il calendario di apertura festiva delle chiese altrimenti non visitabili, rientra nell’ambito delle attività promosse dalla parrocchia di Santa Maria Maggiore di Spilimbergo assieme alla Diocesi di Concordia-Pordenone e al Polo Museale del Friuli Venezia Giulia per promuovere la corretta presentazione della cultura che le grandi opere d’arte sacra significano e rappresentano e sono rivolti ad un turismo attento e appassionato di civiltà, storia e bellezza.

La valenza storica-culturale è ben motivata dalla ricchezza di originali ed egregie testimonianze artistiche, particolarmente pregevoli, del medioevo e dell’età umanistica. La presenza dei più rilevanti cicli di affreschi e delle più importanti opere pittoriche del Friuli, dal ‘300 al ‘600 almeno, tali da meritare alla zona il titolo di “via maestra della pittura”, e la diffusa presenza di sculture in pietra emblematiche del Rinascimento, ma anche del Settecento, offrono una risorsa incomparabile per ritrovare e conoscere radici identitarie nel nostro territorio.

La bellezza di ottobre (a Gaio)

Appuntamento che nuovamente ha destato interesse e partecipazione è stato quello con le giornate del FAI di autunno a metà ottobre.

La località da scoprire era quella di Gaio, ove il percorso si articolava alla scoperta di tre beni: la chiesa di San Marco, l'edicola di Marco Tiussi dedicata alla Madonna e la villa degli Andervolti.

I ragazzi delle classi VA e VB dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Il Tagliamento", sempre seguiti dal prof. Egisto Morson, la cui evidente passione alimenta il loro entusiasmo, si sono dimostrati disponibili fin da subito a prepararsi all'evento, studiando i testi e curando l'esposizione.

Dividendosi così in gruppi per scaglionare le visite hanno accompagnato i circa mille visitatori, raccontando da bravi ciceroni le origini e la storia di Gaio, le caratteristiche della chiesa, soffermandosi sul portale e fonte battesimale del Pilacorte, sulla storia della pieve stessa, della sua costruzione e restauri e del suo bellissimo affaccio sulle grave del Tagliamento.

La visita proseguiva poi verso l'edicola del Tiussi, con la sua *Madonna e Santi Rocco e Caterina*, per terminare poi in villa Andervolti, non visitabile normalmente, aperta eccezionalmente per l'occasione dopo molti anni.

L'evento è stato reso possibile dai volontari del gruppo FAI di Spilimbergo, con la disponibilità dei ragazzi, del professor Morson e della scuola, di mons. Giovanni Stivella pievano, dell'associazione culturale I Due Campanili, della Pro Spilimbergo, del signor Fabio De Caneva, collaboratore della famiglia Marzotto, del dottor Arturo Bottacin, che ha allestito la mostra collaterale all'evento "Spilimbergo ai tempi degli Andervolti" presso lo spazio Linzi a Spilimbergo, e tanti altri anonimi che si sono prestati per la miglior resa delle giornate. A tutti il grazie della Sezione FAI di Spilimbergo.

I ragazzi si sono espressi nella freschezza del loro entusiasmo soffermandosi sulle interessanti vicende legate alla famiglia Andervolti, su aneddoti inerenti persone o luoghi, appresi dal partecipe monsignor Giovanni, e hanno dato prova del loro studio e della loro passione incuriosendo anche con particolari spesso legati la vegetazione, gli alberi, i parassiti e la flora locale.

La difficoltà più grande che hanno incontrato, oltre al



Foto di gruppo per gli animatori della giornata FAI a Gaio.

fatto che storia dell'arte non sia una materia di studio per il loro curriculum, era la preoccupazione di essere all'altezza del racconto, delle sfide delle domande che vengono poste, cercando di mantenere l'attenzione, l'interesse e l'entusiasmo durante il percorso; più volte gli è stato ricordato quindi il senso di queste giornate del FAI: la bellezza del loro avvicinarsi ai beni che hanno accanto casa, il loro appassionarsi e il volerli raccontare.

Gli è stato fatto presente anche che quello della guida è un mestiere, piuttosto impegnativo e difficile, e che se anche qualcuno li avesse ripresi, come sempre accade in queste situazioni, avrebbero potuto imparare qualcosa dai visitatori più esperti, o anche ricordarsi che il fatto stesso che una persona si lamentasse avrebbe detto molto più di lei che di loro.

La cosa che ha colpito di più i ragazzi, tutti provenienti dai dintorni di Spilimbergo, ma che poco frequentano Gaio – qualcuno non ci era mai venuto prima – è stato ciò che più li ha messi in comunicazione con il luogo stesso: la villa, col suo bucolico viale verdissimo, il suo lusso peculiare, si presta a essere l'incipit di quelle narrazioni locali in cui medaglie e onori incontrano i pettegolezzi delle parole in piazza, in cui lapidi e mobilia pregiata si alternano alle vecchie parole rimaste aggrappate alle ragnatele dei lampadari. La chiesa e l'edicola sono emblema di quella onesta semplicità e sensibilità, propria della fede secolare che si ritrova solo nei paesi, là dove non ci sono riflettori, là dove c'è più terra che marmo, dove le parole sono poche e vere.

35 anni di vita per la vita

La comunità di Spilimbergo si onora di avere, fra le tante attive e benefiche associazioni di volontariato, la Sezione Donatori di Organi, aderente all'ADO del Friuli Venezia Giulia, sodalizio cittadino che quest'anno celebra il trentacinquesimo anniversario di fondazione. Abbiamo raggiunto un traguardo importante e lusinghiero, merita d'essere festeggiato. Lo si è potuto ottenere grazie al costante impegno dei responsabili e all'opera instancabile di informazione e sensibilizzazione mirata sull'utilità e necessità del dono degli organi per trapianti curativi, lo dimostrano le quindici donazioni effettive multiorgano di cittadini dello spilimberghese dopo la nostra presenza sul territorio.

Il pomeriggio musicale dell'11 novembre organizzato in collaborazione con l'associazione musicale Gottardo Tomat, che ringraziamo, ha voluto offrire alla cittadinanza, in una atmosfera festosa e cordiale, una piacevole cornice all'avvenimento, ma soprattutto stimolarci a perseverare nella nostra disponibilità e per ritrovare vigore e slancio nella continuità. Essa acquista anche un particolare significato perché questi trentacinque anni di vita associativa racchiudono inestimabili valori di una parte della nostra esistenza dedicata al prossimo sofferente, costruita giorno dopo giorno, con pochi mezzi, con sacrificio e amore, ma sempre sorretta e ravvivata da idealità vissute e largamente partecipate.

L'epoca attuale e caratterizzata da uno dei momenti evolutivi e di progresso, nel settore dei trapianti, di portata eccezionale. E debbo sottolineare con soddisfazione che anche in Italia e specie nella nostra Regione, i trapianti di organi, tessuti e cellule sono sicuramente una determinante e ben valida realtà terapeutica intesa a porre rimedio ad alcune situazioni patologiche e alle gravi insufficienze che colpiscono organi diversi e divenute ormai irreversibili e non curabili in maniera diversa.

Paradossalmente oggi come oggi l'ostacolo più grosso pare essere senza dubbio quello della grave mancanza di donazioni. Di qui la necessità di sensibilizzare con opportuna e seria informazione tale da diffonde-



re il più possibile il concetto che la donazione è un atto di sublime solidarietà, il più civile, naturale ed efficiente, già tanto in uso come la trasfusione di sangue, che è stata una dei massimi fattori della realizzazione degli attuali traguardi della moderna chirurgia.

La sezione spilimberghese dell'A.D.O. Aderente alla Associazione Donatori di Organi del Friuli

- Venezia Giulia (Onlus), è sorta, come dicevo, trentacinque anni fa ed è intitolata al compianto amico e concittadino Giancarlo Tambosso, primo donatore di Spilimbergo e si richiama, naturalmente, alle finalità indicate dallo Statuto regionale dell'Associazione.

Io personalmente, che ho l'onore ed il privilegio di presiedere il sodalizio sin dalla costituzione e che ho quindi seguito le varie tappe, provo commozione nel ricordare il grande e profondo spirito che ha animato il piccolo gruppo dei promotori e dei primi aderenti che diedero vita, nel dicembre 1983 alla nostra Sezione. Persone disponibili e molto sensibili all'azione umanitaria e sociale.

Poi la buona volontà, l'opera zelante dei dirigenti, si concretizzò, nel tempo, con l'apporto considerevole di adesioni da suscitare stupore, facendo della famiglia dell'A.D.O. Una realtà che oggi appare evidente nella sua consistenza, attualmente il nostro sodalizio annovera oltre 500 associati.

Ciò si traduce in un'opera continua di sensibilizzazione ed informazione il più capillare possibile, con l'organizzazione di convegni, incontri, serate mediche, rappresentazioni musicali e teatrali, attività ludico sportive e artistiche e conferenze di alto livello al fine di conoscere, approfondire e dibattere i complessi e delicati aspetti scientifici, giuridici, etico-morali e sociali, oltre naturalmente a sgomberare il concetto della donazione da tutti quei dubbi dovuti ad ignoranza e cattiva informazione. Perché siamo convinti che i trapianti di organi, tessuti e cellule, debbano rappresentare sempre più, in futuro, solo e l'unico, estremo atto terapeutico, inteso a porre rimedio a numerose situazioni patologiche terminali.

Bisognerà continuare la nostra attività con l'intento di creare anche un movimento di opinione il più am-

pio possibile, tale da indurre le strutture sanitarie ad attrezzarsi adeguatamente e le istituzioni pubbliche ad aumentare i finanziamenti al settore e a rivedere e migliorare le leggi e le regolamentazioni in materia, ma soprattutto attente alle esigenze di chi attende il trapianto come unica possibilità per continuare a vivere o per sperare in condizioni di vita migliore; attente anche alle necessità di coloro che manifestano la disponibilità al “dono”... un dono che nulla costa, quando si è ormai purtroppo giunti alle condizioni di poterlo attuare, ma che riveste un valore ed un significato altamente umano, di grandissima rilevanza e utilità sociale.

La cultura del “dono” nella nostra Regione è già solida e ci consolano i dati di questo ultimo decennio che ci pongono, in rapporto alla popolazione, ai vertici della speciale classifica nazionale delle donazioni di organi.

Ma pur con tutta la buona volontà le liste di attesa restano molto lunghe, sono circa 9.000 i pazienti in Italia, mentre la media annua dei trapianti è di circa 3.000 e quindi solo un terzo delle richieste vengono esaudite, mentre la percentuale di mortalità, dei restanti in attesa, è molto elevata. Questo ci deve far riflettere!

Il Centro Trapianti della Regione, presso il Dipartimento Ospedaliero-Universitario di Udine svolge un'attività notevole e ammirevole, grazie alla bravura dei nostri medici chirurghi, del personale sanitario dei Reparti di Rianimazione, alla generosità dei Donatori e loro familiari e al lavoro delle associazioni di volontariato che operano nel campo della trapiantologia come la nostra. Anche nello spilimberghese, dopo la nostra presenza sul territorio, ha contribuito, e qui ricordo e ringrazio doverosamente i quindici sfortunati concittadini, amici la cui vita è stata contrassegnata da altruismo autentico: hanno donato i loro organi dopo il decesso. Una generosità inconscia, quest'ultima, se vogliamo, ma l'ammirevole comportamento dei congiunti di acconsentire, così come loro volevano, al dono degli organi, hanno potuto ridare vita, gioia, speranza a molte persone gravemente ammalate che hanno tal modo potuto nuovamente sorridere ed aprirsi alla vita. Non possiamo non sentirci orgogliosi di aver partecipato e di continuare a partecipare alla diffusione di questa concreta cultura di solidarietà, di amore, di coscienza civile e di rispetto della vita. C'è tutto questo nella scelta di donare organi.

Confidiamo che questo suggestivo pomeriggio musicale nel Teatro Miotto eseguito dai solisti dell'Orchestra San Marco di Pordenone, dove è stato ricordato e celebrato il nostro 35° anniversario di fondazione, possa divenire per molti ancora, un proficuo momento di riflessione, uno stimolo ed un aiuto per capire e cogliere nel proprio intimo l'utilità, la necessità e la gioia del “dono”.

Concludo affermando che i trapianti sono una risorsa straordinaria della scienza medica, ma, anche una espressione importante della solidarietà umana: un trapianto può realmente salvare o migliorare la qualità di vita a chi non ne avrebbe alcuna.

MANDI

Ida Toneatti

Nello scorso mese di giugno si è spenta serenamente presso l'ospizio della “Fondazione Giacomo Fabricio” di Clauzetto Ida Toneatti. Era nata a Pradis di Sopra nel 1925. Da giovane era stata in Svizzera dove, al seguito di alcuni familiari, aveva ben conosciuto i disagi e i risvolti amari dell'emigrazione.

Una volta rientrata in Friuli lavorò per molti anni come infermiera presso il Policlinico di Pordenone prodigandosi a favore degli infermi con un'attenzione e una disponibilità che andavano ben oltre la professione. Risiedeva stabilmente a Spilimbergo dove era molto amata e stimata per la sua costante partecipazione alla vita sociale e culturale della città. Di tanto in tanto, comunque abbastanza spesso, a bordo della sua mini car rientrava a Pradis, nella sua casa di borgata Fornez, per passare qualche giorno tra il verde dei prati e dei boschi, per appagare gli occhi con la skyline disegnata dai monti che l'avevano vista nascere.

Dotata di una memoria ferrea era un pozzo senza fondo di storie della vallata, ricordi, leggende, cantilene, aneddoti, un pozzo da cui tanti ricercatori e studiosi hanno potuto attingere abbondantemente. Pur riservata di natura, dava volentieri il proprio assenso a quanti le chiedevano collaborazione. Spesso ha messo a disposizione del nostro Barbacian e di altre istituzioni spilimberghesi come l'Università della Terza Età il suo vasto materiale fotografico e documentaristico. L'ha fatto sempre a titolo gratuito, con semplicità e schiettezza, paga solo di un grazie e di un sorriso.

In sordina, com'era nel suo carattere, ha aiutato tante persone fragili e in difficoltà con lo stesso amore che l'aveva spinta, giovanissima, a diventare suor Umberta, con l'intento di alleviare le tante pene di cui sono sempre ricchi i poveri. E aveva fatto suo l'ammonimento evangelico: “Non sappia la destra quello che fa la sinistra”. Viveva nel ricordo del fratello Umberto, sergente dell'8° Alpini, caduto in Russia e due volte medaglia d'argento al valor militare.

Infine, come ultimo atto della sua esistenza e a compimento di tutta una vita spesa per gli altri, ha voluto lasciare i suoi averi alla “Fondazione Fabricio” per far sì che anche in futuro qualcuno potesse beneficiare del suo buon cuore. La folla composta e commossa che il 15 giugno presso la chiesa di San Giacomo di Clauzetto ha partecipato alle sue esequie, celebrate da don Italo Gerometta, ha voluto rendere piena testimonianza dell'amore e dell'affetto che lei aveva sempre nutrito per la sua gente e per la sua valle.

Vitaliano Pesante

Nello scorso mese di settembre ha cessato di battere, a Verona, il cuore stanco di Vitaliano Pesante, che non è riuscito a superare il sopraggiungere di una terza acuta crisi cardiaca. La notizia della sua scomparsa ha destato subito profonda commozione in quanti lo conoscevano, sia fra gli amici, sia nel mondo economico e della comunicazione pubblicitaria. Vitaliano, uomo di rara cultura, è stato precursore degli innovativi metodi della comunicazione pubblicitaria in Italia e delle pubbliche relazioni ed era molto conosciuto ed apprezzato nel Triveneto.

Di famiglia spilimberghese (era nipote della contessa Giulia di Spilimbergo), nacque a Rovigo, ove il padre era capo-redattore de *Il Gazzettino*. Completati gli studi classici al Liceo Cavanis di Venezia e seguita la facoltà di sociologia all'Università di Trento, iniziò a collaborare come cronista con *Il Gazzettino* e con la *La Notte* di Milano che, seppur giovane, lo inviò in Algeria ove era in corso il conflitto franco-algerino.

Agli inizi degli anni '60 colse l'opportunità offertagli da Lino Zanussi di far parte del suo nuovo team, per sviluppare la comunicazione e la pubblicità della Rex, aprendogli la strada a quella che poi sarebbe divenuta la sua affermata professione. Fu un periodo di innovativa ed intensa attività, insieme a Giuliani, Cardin, Scalambryn e Martinis, nel quale subito emersero le sue capacità organizzative e di copywriter.

Dopo una breve esperienza come direttore creativo dell'agenzia di pubblicità *Target*, iniziò la collaborazione con il comm. Aristide Coin, che gli affidò la direzione dell'immagine e della comunicazione del gruppo Coin-Oviessa. Dopo un'esperienza come direttore generale della PSA Comunicazioni, venne chiamato a Milano da Berlusconi in Publitalia come dirigente.

A metà degli anni '80, già direttore di Telemarca nel trevigiano, fondò a Verona l'Agenzia di pubblicità Fama assumendone anche il ruolo di direttore generale. Quelli furono anni di intraprendente crescita professionale che lo portarono a collaborare con diverse note aziende, fra le quali Standa, Stefanel, Moroso, Index e Snaidero, e a realizzare campagne per la promozione turistica della Regione Friuli Venezia Giulia.



Vitaliano Pesante.

Nella nostra cittadina collaborò con la Cooperativa Medio-Tagliamento per il lancio del marchio Cometa, con il Gruppo Sina, con la Del Fabro Arredamenti e la Sintesi. Fondò nel 2004 anche la Maia Consulting, svolgendo un attivo ruolo di consulenza con diverse realtà del Triveneto, sia pubbliche che private.

Durante la sua attività pubblicò il libello *Quei bravi tosi. Memorie di un pubblicitario* e i libri *Hic licet. Storia della Pozzi Ginori* e *The sense of nonsense. Edward Lear by Michele Cavaliere*, e ideò anche la rivista territoriale enogastronomica *Papageno*, del quale fu anche l'editor.

Nonostante i pressanti impegni, ha sempre amato Spilimbergo, ove si rifugiava non appena gli impegni glielo consentivano, per trascorrere ore liete con i numerosi amici. Era dotato di rara *verve* umoristica che alternava a momenti di profonda riflessione e analisi su tematiche sociologiche, filosofiche e antropologiche.

Era un uomo estremamente saggio, intelligente e disponibile, mai banale. Era amato dagli amici e dai conoscenti per la sua voce morbida con cui li incantava in ogni incontro, sempre impreziosito dalle sue battute, dal suo irripetibile repertorio di aneddoti sulla società veneta e veneziana in particolare, da lui profondamente conosciute ed amate e, soprattutto, per le sue grandiose barzellette, vere e proprie sceneggiature e scenografie del mondo che conosceva e fantasticava. Vitaliano era anche irruento, all'occorrenza, un gran polemista, gran provocatore alla discussione, il tutto determinato dalla sua profonda schiettezza e sincerità. Generosissimo nella fortuna, dignitosissimo nella disgrazia, Vitaliano ci ha davvero insegnato a trattare questi due impostori come essi meritano: con la leggerezza che a lui, a dispetto della sua stazza e del suo cognome, riusciva così naturale. Le sue qualità umane e professionali lo hanno fatto sempre apprezzare da tutti i suoi collaboratori, che vedevano in lui un insostituibile punto di riferimento. Per tutti i praticanti e gli odierni comunicatori, che hanno avuto la fortuna di apprendere i suoi insegnamenti, rimarrà un indiscusso esempio da seguire.

A noi, parenti, amici e conoscenti, rimarrà il commosso ricordo dei piacevoli momenti di vita quotidiana trascorsi insieme a lui.

Otto D'Angelo, pinel 'nemorât dal Friûl

Al à publicât intant da la sô ativitât, lungje 70 agns, tantis racueltis dai siei quadris che, in volte, a àn cjapât dentri i zûcs dai fruts, i lavôrs da li feminis, i lavôrs di cjase, tal cjamp, i nestris paîs, i sueis... Cjalant chescj quadris, si podarès pensâ a une rivisitazion nostalgjiche e fûr dal timp di ce ch'al è stât.

Cui quadris di Otto, si si cjale indaûr; ma no si trate di nostalgjie viodude tant che amirazion complasude dal passât, tant che voe di tornâ a vivi chel passât, ma si à di jodile come une cjapade di cussience dai valôrs positîfs ch'e ven fûr di un passât che Otto al fâs valê tant che ereditât di consegnâ a chei ch'a vignaran. E une comunitât che no à memorie e che no si ricognòs intune storie coletive e piert la pussibilitât di vê une identitât, e piert la sô identitât, e piert la pussibilitât stesse di esisti e di contâsi a lis gnovis gjenerazions.

I quadris-tescj di Otto a son une regjistrazion da la proiezion universalistiche di une realtât pôc o mai cognossude. Dongje dal trat artistic ricognossût, Otto ta chescj quadris al pant une sensibilitât e une cure dal particolâr straordenariis cussì che l'art-cuadri e devente un imprest par trasmeti un messaç cence astrazions cuntun alt contignût valorîal, etic in plui che culturâl. Cjalant chestis voris o sin costrets a confrontâsi, cuntun



Otto D'Angelo, Omaggio a Spilimbergo. L'Ancona e Palazzo di Sopra visti dal Tagliamento. Sulla destra, il vecchio ponte di legno che portava al guado.

mont che nol è plui: lis ilusions, i siums di îr cu lis disilusions di vuê; i valôrs di îr cui disvalôrs di vuê; l'interès, la solidarietât di îr cul disinterès e l'egoisim di vuê; l'incjant, la maravee, la spiete di îr cul disincjant e l'apatie di vuê. Pensin ai quadris sui nestris paîs ch'a àn pierdût chei curtîi, chês placis, chei sueis, chês cjasis che lis cjatin cence claps, dutis slissis e tiradis a fin; chescj paîs a son paronâts dal ciment, dal asphalt, da lis machinis; a son disvuedâts di animis, di fruts, di oms, di feminis; tai quadris di Otto a jerin paîs di suns (di cjampanis, di gjai sul crichedi, dal mus ch'al rone...), di sunsûrs (il fari ch'al bat il fier, il sdrondenâ da lis vasis dal lat in latarie...), paîs di odôrs (sotsere la polente, tor misdi i mignestrans, vie pal di i cjars ch'a lassavin il bon odôr dai fens, e si, propit ancje dal ledan...). Lûcs ch'a jerin dutun

cu lis personis, piturâts intune armonie totâl.

Cun ogni cuadri Otto nus à tornât indaûr alc che materialmentri nol esist plui, ma che al esist ta la memorie. Nus torne chei valôrs, chei sintiments che a conotin la nestre identitât e lis lidris dal popul furlan.

Se o vin di protezisi (e o scugnî) dal unvier dal spirit che al ven paronant, poben la protezion, il santuari lu cjatin in chei valôrs che graziis a Otto i podin ancjemò emozionâsi a ricuardâ. E chest al certifiche l'atualitât dal so messaç e di consequence la sô modernitât.

Mediant da l'art Otto al è stât bon di evocâ valôrs dismenteâts e chescj risultâts ju à rivâts parcè che il so pinel al è stât guidât dal grant amôr che lui al à pandût par la sô tiere e par la sô int. E di chest, Otto, il Friûl ti varà par simpri agrât.

Buenos Aires

A mio cugino Ermanno

Mercoledì 6 dicembre 2000

Tutto comincia in uno strano giorno di San Nicolò, senza regali ed affaccendato con gli ultimi preparativi per la partenza. Non c'è più la nebbia del giorno prima nemmeno a Venezia, dove arrivo in anticipo "perché non si sa mai" e scopro che c'è un altro aereo LH che parte per Francoforte un'ora prima di quello prenotato. Riesco ad imbarcarmi immediatamente così ho il tempo di dare un'occhiata alla parte nuova dell'aeroporto di Francoforte, il più frequentato d'Europa.

14 ore di volo scomodo, con una simpatica dentista nata in Argentina, che vive con la famiglia e lavora a Malaga, e che sta tornando in patria per trovare la vecchia madre. Il suo compagno dei tempi dell'università studiava architettura e così lei mi sa indicare i luoghi ed i siti di Buenos Aires che non si possono non visitare. La luna tramonta sull'Atlantico quando già si intravedono le luci di Recife.

Giovedì 7 dicembre

Arrivo a Buenos Aires in perfetto orario alle 8.00 di mattina (sono quattro le ore di differenza con l'Europa), corrispondenti quindi al mezzogiorno italiano: sono in piedi dalle sei di ieri mattina. Zia Rina ed Ippolita sono venute a prendermi con un taxi privato che ci porta a fare un giro per il centro. Il traffico non è spaventoso come credevo, ma il tassista è disattento e, se non lo avessi avvisato per tempo, avrebbe tamponato di brutto la macchina che ci precedeva.

Prime impressioni sulla città: tante "facciate B", tante demolizioni di edifici (anche di pregio) situati per *malasuerte* nel posto sbagliato, e poi tanto verde, bello e ben curato. A Martinez, sobborgo di Buenos Aires, la casa di Ippolita e Horacio è bellissima, arrivano Donatella, Cecilia con le figlie Sofia e Clarita (Luciano è al Sud, per pescare).

Inizio immediatamente a fare progetti degli itinerari più interessanti: per tempo mia cugina mi ha spedito in Italia uno strumento eccezionale per la conoscenza della Città e cioè la *Guia de Arquitectura de Buenos Aires* dell'architetto Alberto Petrina e del suo team, (edita a Sevilla nel 1994, in collaborazione tra Spagna ed Argentina), compendio utilissimo per il reperimento di ogni edificio di interesse storico ed architettonico,

individuato per ogni parte interessante di Buenos Aires. Favolosa e da tenere in considerazione come spunto e traccia riguardanti qualsiasi luogo da analizzare dai punti di vista che più mi interessano. Appena arrivato vengo fornito della *Guia Pirelli*, valida per l'intera l'Argentina più che per la Capitale, infine trovo anche la *Guia visual de Buenos Aires* (di recentissima pubblicazione, è stata edita infatti nel 2000 per i tipi di Laminas y Libros), curata da Daniel Santoro, che completa il quadro delle pubblicazioni di riferimento per predisporre i programmi di visita alla città e per permettere di acquisire una visione attendibile dell'insieme dal punto di vista storico, urbanistico, architettonico e sociale.

A pranzo mangiamo *empanadas*, specie di "sgonfiotti" fatti a semiluna e preparati con pasta frolla e ripieni di carni varie (con o senza uvetta sultanina), di formaggi locali, di cipolla, e serviti con grande insalata verde. Piccola siesta, al risveglio sento che il canto degli uccelli è diverso, apro le finestre della camera e scopro che anche il verde è diverso.

Fa caldissimo, per la prima volta in quest'anno, nessuno ha voglia di muoversi fino a tardi. Prima della cena piccolo giro in auto per San Isidro, sito immediatamente a nord di Martinez. Qui non è Argentina, intesa come una nazione europea, è tutto il vecchio continente trasportato in un'altra terra: ci sono case alla tedesca, chiese tedesche, collegi tedeschi, con negozi e ristoranti e club tedeschi e, naturalmente, con cimiteri tedeschi. La stessa cosa vale anche per ogni altra etnia trasferita in Sudamerica.

Il *Bajo*, cioè tutta la parte di paese che sta lungo la riva del Rio de la Plata, ed alla quale si scende da San Isidro con strade o con romantiche scalinate piene di fiori e di verde, un tempo era interamente di proprietà delle ferrovie. Una volta dismessa operativamente, questa zona è stata pian piano occupata abusivamente per costruirvi piccole case ed insediamenti minori. Quando l'area è progressivamente diventata residenziale, e dunque molto appetibile, le casette sono state vendute a peso d'oro, quindi restaurate e rivendute a prezzi ancora maggiori.

La ferrovia in queste zone è stata costruita dagli Inglesi, che poi vicino hanno costruito le loro case ed allargato i loro possedimenti, così si è formato un quartiere di notevole omogeneità dal punto di vista architettonico

e sociale, al punto di apparire come un vero proprio angolo di Inghilterra. Persino le strade sono contornate da aranci (amari) che, naturalmente, servono per preparare le marmellate. A San Isidro i ragazzi rientrano alle proprie case vocianti, vestiti con le divise dei loro college, o vanno a fare sport nelle parti del Bajo loro riservate, su sovrappassi a loro riservati con *vigilantes* che vegliano su tutto, ad ogni angolo di strada, ad ogni entrata di club o di scuola o di chiesa. Qui ci sono alberi dappertutto, chi li taglia commette quasi un reato, anche se però troppo spesso si confondono in modo improponibile con i pali della luce ed il relativo incredibile intrico di cavi.

Lo *jaracandà*, oriundo dall'Australia, da dove è stato importato da Charles Thays, è una essenza che si è acclimatata benissimo in queste regioni ed è molto comune ai bordi dei viali, delle strade, dei parchi. Fiorisce in novembre di un colore violetto (le foglie crescono dopo la caduta dei petali) che riempie, cadendo, di un'unica macchia vivissima il cielo e la terra.

Un altro albero molto comune, anch'esso recuperato da Thays, è la *tipa blanca*, con esemplari che possono arrivare ai 40 metri di altezza, dal buon legno e dai fiori di un colore giallo acceso che spesso si affiancano a quelli dello *jaracandà*, formando incredibili tappeti e cortine a due colori di più tonalità. Oltre a quelle del verde. Il *palo borracho* (ubriaco) fiorisce a febbraio con petali rosa, e presenta un fusto panciuto che, con gli anni, si autoprottegge con grosse spine sul tronco e sui rami.

Venerdì 8 dicembre

La mattina vengo svegliato dal canto garrulo di un uccello impertinente ed anche molto casinista, detto onomatopeicamente *bicho feo*, che emette suoni simili a quello del volatile che in Caracas viene chiamato *cristo fué*, probabilmente per la stessa ragione.

Papaja a colazione, con *lemòn* spremuto, come una volta, come in Congo. Il caffè è colombiano, buono, tostato al naturale, cioè senza aggiunta di zucchero, come talvolta fanno in Brasile. Il tutto sotto la supervisione di Darwin e di Billy, i due Beagles, i cani (poco) da guardia di Horacio e Ippolita.

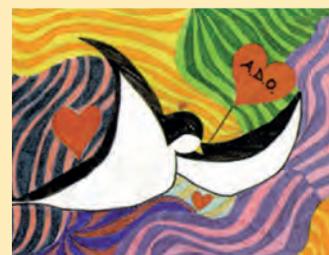
Nel pomeriggio si risale la strada di San Isidro e si procede costeggiando il Rio della Plata fino a Tigre. Questo nome deriva da uno dei tanti corsi d'acqua che arrivano al delta del Paranà, alla sua confluenza col fiume Uruguay, col quale forma appunto il Rio della Plata, scuro di ossidi di ferro. In questa località dapprima venivano solo prodotte verdure e frutta per i cittadini, poi qualcuno ha cominciato a trovare il posto piacevole ed a costruirvi la casa per il fine settimana e per le ferie, ed infine qualcun altro ha realizzato che, tutto sommato, ci si poteva anche vivere durante tutto l'anno (del resto questa era stata più o meno anche la genesi di Martinez prima e di San Isidro poi).

Tigre è comunque attualmente luogo per andare a divertirsi (esistono il Casino, il Parco Giochi, Catamarani per le escursioni nel Delta) o a passare vacanze veloci, ad esempio nei *paradores* (che sono aree attrezzate a villaggio turistico nelle isole), o nei club, velici, di canottaggio e similari, molto comuni in tutto il Bajo. Una veloce gita in motonave della linea Catamaran (quella di sette pesos e di circa un'ora di navigazione è sufficiente per farsi una idea precisa del sito e per scottarsi il naso come tutti gli altri viaggiatori).

Rientrando a Martinez stupisce la grande quantità d'acqua che allaga molte strade, correndo lungo i loro cordoli più o meno come a Parigi. Ma l'acqua in questo caso non serve a pulire, deriva semplicemente dallo scarico delle piscine, cloro e tutto. Il che è naturalmente vietato, ma durante le giornate festive non c'è molta vigilanza da parte delle guardie che, se anche lavorano, la rivolgono verso i luoghi di villeggiatura.



Mirlinda Gashi - Ist. Compr. di Tavagnacco



Valentina Zanutto - Ist. Compr. di Tavagnacco



Tiffany Avati - Ist. Compr. di Tavagnacco



Roberto Todone - Ist. Compr. di Tavagnacco

Un organo donato
è un granello di vita
che continua



A.D.O - FVG ONLUS
Sezione "Giancarlo Tambosso"
fondata nel 1983

Via Marconi n. 16
33097 Spilimbergo (Pn)
cell. 348 9039772

Iscrivetevi e sosteneteci

Sabato 9 dicembre

Ad ogni angolo di strada (*esquina*) stazionano persone, perlopiù anziane, detti *vigilantes*. Hanno sostanzialmente funzione di controllo e di “pronto avviso di allarme”, cioè di perpetua attenzione contro possibili reati, più che di polizia vera e propria. Essi possono gironzolare attorno alla zona di loro pertinenza, ovvero sbirciare da piccole garitte predisposte per questo scopo: tutti i passanti della zona li conoscono (e viceversa) e da tutti i *vigilantes* sono salutati per nome. Quello che a Martinez sta all'esterno di calle Colòn, 40 si chiama Gonzales.

Aspettando la partenza per la città, sbircio la televisione dove programmano molto sport: il calcio è naturalmente molto popolare (uno dei settanta canali non trasmette altro), ma lo sono altrettanto il polo e l'ippica, il golf, la pallavolo ed il rugby (quest'ultimo particolarmente in Buenos Aires). Ho altresì la possibilità di leggere *La Repubblica*, che qui viene distribuita con il *Clarín*, con l'aggravio di soli 20 centesimi; e così, leggendo l'articolo di apertura delle pagine della *Cultura*, apprendo felice che è uscito per i tipi dell'Einaudi l'ultimo libro di Josè Saramago, *La caverna* e che vale quanto *Tutti i nomi*. Il rivenditore di giornali viene normalmente detto *díarero*, ma anche *canillita*, onomatopea derivante dal nome proprio di un personaggio di un'opera teatrale di Florencio Sanchez, che nella finzione faceva lo stesso mestiere.

Pochi moschini, poche farfalle e poche zanzare. Le libellule hanno un curioso colore rosso aragosta.

Rifiuto il biglietto per un palco al teatro Colòn dove domenica sera daranno *Il Trovatore*. Non ho voglia di ufficialità, se l'avessero recitato all'aperto ci sarei andato volentieri.

Horacio è tornato dal tennis e mi racconta delle ferrovie argentine che vanno da Buenos Aires verso nord. La linea “C” (Central Argentino) è fisicamente la più vicina al Rio de la Plata (praticamente sta sul Bajo, parallela all'acqua) ed arriva e parte dalla stazione del *Retiro*, imponente edificio in ferro costruito nel 1915. Solo da qui partono i treni per l'Uruguay (come pure la Linea “R”, per Rosario e Cordova). Molte parti di ferrovia sono materialmente dovute agli Inglesi, che poi hanno comprato e gestito anche le rimanenti, per poi venderle tutte in blocco a Peròn e facendo naturalmente un affare colossale. La ferrovia rimane il mezzo più veloce per arrivare in centro da quella parte della periferia: alla mattina viene utilizzata da chi lavora negli uffici e nei ministeri, nelle altre ore della giornata un po' da tutti, dato che costa solo 70 centesimi. La gran parte dei nomi dei barrios del centro tuttora portano i nomi delle fermate del treno.

Un altro mezzo di trasporto molto utilizzato è l'omnibus, che è un comune autobus e che si distingue storicamente da quello detto *colectivo*. Quest'ultimo originariamente era di dimensioni molto ridotte, quando, durante la crisi del Trenta, la gente non aveva soldi per il taxi, ma che ora ha più o meno le stesse dimensioni di un bus, essendosi in pratica annullate le differenze iniziali. I taxi sono di colore giallo-nero e vengono utilizzati solo all'interno della Capitale Fe-

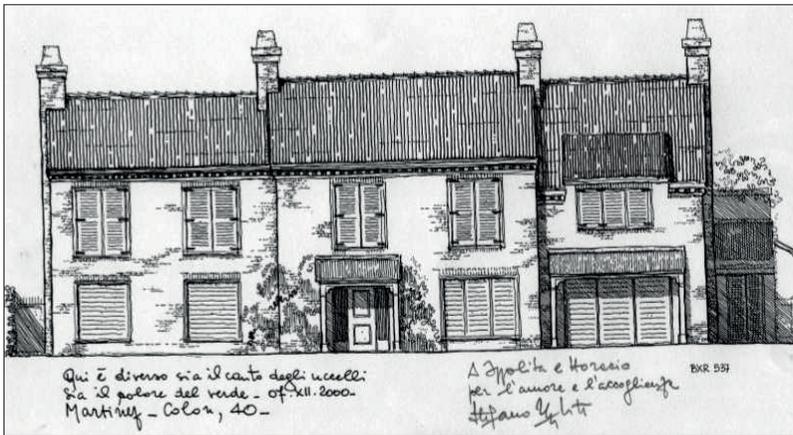
derale (delimitata a nord dall'Avenida General Paz), quando escono da quel perimetro, non potendo caricare gente fuori della propria area di competenza, fanno di conseguenza pagare doppio. All'esterno di quel limite, in Provincia di Buenos Aires, è quindi molto più economico prendere il *remise*, normalmente di colore bianco-azzurro e gestito da privati (questi mezzi non hanno il tassametro, gli autisti si limitano a guardare le tabelle chilometriche e poi moltiplicano per i parametri relativi). In *lunfardo*, l'*argot* di Buenos Aires con moltissimi vocaboli di origine genovese, il taxi viene detto *tacho* e il *colectivo* viene detto *bòndi*. La meta pomeridiana è il barrio de la Boca, compreso tra la Darsena Sur e la Vuelta de Badaracco, il cui centro vero è il porto naturale della Vuelta de Rocha, dove è attraccato, ormai superato dai nuovi veloci mezzi di trasporto marittimo, il Vapòr de la Carrera, che veniva molto utilizzato per andare a Montevideo: dato che la nave partiva alla sera e non poteva di certo arrivare a destinazione durante la notte, si fermava due ore in mezzo al Rio de la Plata, tanto tutti dormivano...

Definita da Freddy Garay «quartiere porto di una città porto, unico punto dove Buenos Aires è affratellata col fiume», la Boca nel secolo scorso era prevalentemente abitata da lavoratori portuali immigrati di origine genovese che nel 1882, durante le lotte sindacali con i padroni, erano arrivati a proclamare la República Independiente de la Boca e ad offrirla come colonia al re d'Italia. In questo barrio imperava il cantante di tango Carlos Gardel, morto nel 1935 in un incidente d'aereo (era del 1890, è stato sepolto nel cimitero della “Chacarita”, dove ancora oggi la gente porta fiori e, talvolta, nella mano aperta della statua che lo rappresenta, infila tra le dita una sigaretta o un sigaro acceso) per poi entrare nel mito; oggi si dice che ora ogni anno canta meglio. Esistono molti suoi dischi e filmati di quando era a Broadway: e pensare che ai tempi in cui era vivo il padre di Horacio si diceva già che il tango era finito...

Se la Vuelta de Rocha è dunque il cuore de la Boca, la calle Caminito (fino a Garibaldi) ne è l'anima colorata e colorita. Cercando le case di lamiera e di legno costruite dai portuali genovesi nel secolo scorso, ci addentriamo nel barrio finché un poliziotto, montato su di uno strano mezzo simile ad una Ape della Piaggio, ci consiglia vivamente di tornare indietro nella zona più trafficata e sicura.

Calle Caminito, trasformata nel 1959 in quinta teatrale urbana dal prolifico pittore Benito *Quinquela* Martin (visita veloce alla Escuela Museo a lui intitolata, con sale d'esposizione e studi di pittori e scultori), nasce con la costruzione di un ramo della ferrovia che arriva fino al Riachuelo e con tutta una serie di attività connesse ai lavori dell'arsenale, che durano fino al 1920, quando questo viene abbandonato in seguito allo spostamento del servizio di carico e scarico delle merci al nuovo Puerto Madero.

Le tipiche case, edificate con struttura lignea e tamponamento in lamiera ondulata, sono state costruite dagli emigranti genovesi, che qui erano la maggioranza, per poterle facilmente smontare e spostare secondo



La casa di Ippolita e Horacio (disegno dell'autore).

le necessità logistiche e lavorative.

Si completa il giro del barrio ritornando a la Vuelta de Rocha per la via Dr. Enrique del Valle Iberlucea, la cui parte finale è viva di negozi e case coloniali di buon valore ambientale. Pinta di birra Quilmes *tirada* (alla spina) allo Ship's Bar, ventoso locale molto animato per una compagnia di Spagnoli delle Canarie. I Quilmes erano indios fieri e crudeli, che sono stati sfollati dal nord dell'Argentina a piedi (ben pochi sono sopravvissuti) fino alla zona del loro nuovo insediamento in quella che allora era la periferia della città, dove è poi stato edificato lo stabilimento della birra a cui hanno dato il nome.

Vicino al bar, in Avenida Pedro de Mendoza, sono le Barracas Descours & Cabaud costruite nel 1902, importante stabilimento industriale per la produzione di lavorati in ferro ed acciaio, quando questo materiale ha incominciato a sostituire il legno per la costruzione delle navi.

Da non lontano si sentono i rumori del tifo proveniente dalla *Bombonera*, lo stadio dove sta giocando il Club Atletico Boca Juniors. Un altro poliziotto ci consiglia di lasciare la zona prima che finisca la partita e prima di andare quindi incontro a rogne. Sotto il Viejo Puente Transbordador, dove abbiamo parcheggiato l'auto, una decina di bambini e ragazzi batte su tamburi di tutti i tipi (compreso un simpatico ciccio handicappato) come se dovessero già esercitarsi a partecipare alle manifestazioni musicali della *torcida*: il frastuono è notevole ma nessuno pare interessarsi. Il Boca ha perso, ma mantiene ancora un punto di vantaggio sul River, che ha pareggiato, e manca solo una giornata alla fine del campionato.

Horacio ingaggia un duello stradale con un *colectivo* che, nella strada larga, lo passa e risopassa varie volte, subito aiutato da altri due colleghi emuli di Ayrton Senna. Ci dirigiamo verso Puerto Madero fiancheggiando l'imponente Usina Pedro de Mendoza, interessante edificio in mattoni a faccia vista costruito nel 1916 su progetto dell'architetto italiano Giovanni Chionga per la CIAE (Compagnia Italo Argentina dell'Elettricità) sull'estrema parte della Boca verso San Telmo. Costeggiando la Darsena Sur ci dirigiamo verso la Costanera Sur, per dare un'occhiata alla riserva ecologica, polder di 350 ettari, corrispondenti alla città bassa,

dove trovano ricetto numerosissime specie di animali, tra i quali nutrie e fenicotteri.

I *docs* di Puerto Madero, serie di edifici uguali a sé stessi con facciate in mattoni a faccia vista, che sono stati restaurati con garbo con progetti indipendenti, differenziati nei particolari e nell'utilizzo, e che ora ospitano ristoranti, negozi, l'Università Cattolica ed altro. Nella zona sono stati fatti investimenti massicci, con la costruzione di prestigiosi grattacieli e con nuovi collegamenti stradali, che presumibilmente non tarderanno ad interessare anche la

confinante area de la Boca.

Il giro in auto continua fino a San Telmo, barrio interessante anche se visto "al volo", dove neppure i numerosi negozi al piano terra riescono a rovinare alcune belle costruzioni in stile coloniale, ovvero in stile plateresco (da *plateria*, argenteria, stile ridondante e cesellato nelle finiture che dall'Italia irradia prima in Spagna e poi in Argentina, vedi Banco di Boston). Alcune parti del barrio ricordano, nemmeno molto lontanamente, il barocco di Lecce o di Noto.

Si decide di cenare in zona ne La Tasca de Plaza Mayor al ristorante Cabo Major, simpatico ristorante spagnolo dove le sedie presentano sul lato posteriore ganci di sicurezza per le borsette delle signore. Si mangia ottimo polipo e gamberoni alla griglia, forse l'ambiente è troppo condizionato (zia Rina ha freddo, ma naturalmente si è portata la maglia) e discretamente caro (tra parentesi il digestivo è costituito da un limoncello della casa?!).

Dopocena è previsto di dare una occhiata allo spettacolo di tango al mitico Casablanca (in Calle Balcarce, nella quale si trova la massima concentrazione delle *Tanguerías*, ne esiste persino una che si chiama *Taconeando!*), dove si dovrebbero esibire anziani ma valenti e partecipi ballerini, ma ci informano che è chiuso da poco per motivi di tasse non pagate. Si opta per lo spettacolo delle 22.00 (22.15, 22.34 in punto) al Michelangelo: non sono Buenos Aires, ma "Turísticos" Aires, dato che la rappresentazione manca di cuore e di sentimento. Quando il cantante-conduttore invita i presenti a dichiarare la propria nazionalità di turista (un gruppo per ogni nazione, poi viene cantata una canzone tipica della nazione citata), io rispondo «Thailandia», ricevendo di ritorno una occhiataccia silenziosa ma significativa. Sempre meglio che sentire *O sole mio*.

Risaliti in auto, ci fermiamo alla Banca Nazionale del Lavoro, progettata da Mario Botta una decina di anni fa: malgrado il buio cerco di fare una fotografia, ma un vigilante al primo piano mi fa evidenti e minacciosi cenni di diniego con la pistola, dito medio al cielo solo per lui e via. Si rientra all'una, ho sonno e realizzo che in Italia sarebbero le cinque di mattina...

(continua)



La formica

Sul finire degli anni '50 lo Stato promuoveva presso le scuole la "Giornata del Risparmio". Sull'argomento l'insegnante faceva svolgere un temino e teneva un discorsetto *ad hoc* portando ad esempio la previdenza di formiche e scoiattoli che durante l'estate (la giovinezza) raccolgono e conservano nelle proprie tane granaglie e noccioline in vista dell'inverno (la vecchiaia). E la banca Tamai regalava agli scolari che l'anno prima avevano svolto i temi migliori un salvadanaio di ferro. Dentro la *musigna* di tanto in tanto ci si infilava qualche soldino. Così, lentamente, ci si abituava alla frugalità e alla parsimonia.

La cicala

Al centro dell'azione politica di Donald Trump ci sono i soldi, e attorno vi ruota tutto. L'economia è il suo dio e il dollaro il suo profeta. Il presidente incoraggia, sollecita, supplica, ordina agli americani di spendere di più e di produrre di più per smuovere i mercati e far crescere l'economia, per diventare più ricchi, competitivi e temuti. Col vantaggio (dice lui) di una qualità di vita più beata. O forse più beota (diciamo noi).

Sport

C'è sport e sport. Nonna 1: "*Dopomisdì puarti simpri gno nevôt a pallacanestro e a pallavolo.*" Nonna 2: "*Il gno no, al va pi volentêr a basket e a volley.*"

Illusioni

Non facciamoci illusioni. Per un friulano che muore e che diceva *santola, comari e agna*, ne nascono due che diranno *madrina, levatrice e zia*.

Barbari 1

Quando i barbari premono ai confini non dipende da noi se accettarli o meno. Entrano e basta. La saggezza della Roma imperiale è stata di fare leggi per legittimare gli insediamenti barbarici, dando la cittadinanza a coloro che si installavano pacificamente, persino ammettendoli nell'esercito e ai più alti livelli dell'apparato amministrativo.

Barbari 2

Quante regioni e nazioni d'Europa prendono il nome dal popolo barbaro/straniero che vi si è insediato:

Lombardia/Longobardi, Baviera/Bavari, Ungheria/Unghari, Bulgaria/Bulgari, Borgogna/Burgundi, Turingia/Turingi, Alemagna/Alamanni, Normandia/Normanni, Francia/Franchi, Andalusia/Vandali. Per non parlare dei nostri paesi: Beivars/Bavari, Godia e Godega/Goti, Schiavoi e Sclavons/Slavi, Sarmede/Sarmati. Se vi pare poco!

Sangue

Bravissimi i calciatori francesi che, con la forza del loro giovanile entusiasmo, hanno vinto la 21ª edizione del Campionato del mondo. Avrete notato con quale partecipazione, con quale emozione, con quanto ardore essi, pur in gran parte di origine africana, cantavano la Marsigliese. In un futuro molto prossimo bisognerà pur che i Francesi modifichino quel passaggio infelice dell'inno che si riferisce al "sangue impuro" degli stranieri destinato a bagnare i loro solchi!

Edibile

Mercato settimanale di Caorle. Tra le bancarelle uno spettacolo di sapori, di colori, di voci. Su un cartello: "Montasio friulano stravecchio. Stagionato 24 mesi. Crosta edibile". Commento: "*Ma varda ti 'sti furlani che i fa su i muri anca co le croste de formai!*"

Ponti

Per costruire ponti e altre opere pubbliche dovrebbero valere sempre gli immortali principii di Vitruvio: *firmitas, utilitas, venustas*, ovvero solidità, utilità e bellezza.

Ipsa dixit

"Hanno concesso solo due ore agli sfollati del ponte Morandi per entrare nelle loro case. Troppo poco per recuperare tutti gli affetti personali".

Complimenti

Rubata a Socrate (Atene 470 a.C.). "Ci sono persone nate per sgobbare e altre nate per stare a guardare. Non è questione di salute né di intelligenza, né di bisogno. È così e basta. Dalle prime tutti si aspettano di più, dalle seconde nessuno si aspetta niente. Per le prime non ci sono mai elogi, qualunque cosa facciano è dovere. Per le seconde è il contrario: poiché non ci si aspetta niente da loro basta che muovano un dito e tutti si affrettano a coprirle di complimenti".

PRO LOCO

SABATO 20 OTTOBRE 2018

Un dolce compleanno!



PRO SPILIMBERGO
DAL 1948 PER LA CITTÀ



Il taglio della torta in piazza Duomo, per celebrare il 70° compleanno della Pro Spilimbergo.

Da sinistra, in primo piano il consigliere regionale Franco Iacop, il presidente regionale UNPLI Valter Pezzarini, l'ex presidente della Pro Spilimbergo Cristina Corba, il presidente della Pro Spilimbergo Marco Bondoni con la targa in mosaico donata all'UNPLI nazionale, il sindaco di

Spilimbergo Enrico Sarcinelli e il presidente nazionale dell'UNPLI Antonino La Spina.

In secondo piano, i maestri pasticceri che hanno reso un goloso omaggio a tutti i soci e amici della Pro Spilimbergo, realizzando la grande torta del compleanno. Da sinistra: Alberto Piccolo (Pasticceria Le Strane Delizie), Luigi Merluzzi (Pasticceria Corso Roma), Stefano Giordani (Panificio pasticceria Giordani), Gio-

vanni Miccichè (Pasticceria Le Strane Delizie) nascosto dietro al presidente La Spina, e Stefano Venier (Gelateria Arte Dolce). Nella foto manca Sandro Castellani (Pasticceria Castellani), che ha contribuito all'iniziativa, ma nel giorno decisivo era purtroppo ammalato.

A tutti loro un ringraziamento speciale, per aver allietato la giornata con la loro bravura!

*Pasticceria
Castellani Sandro & C. snc*



Corso Roma
PASTICCERIA

Panificio
Pasticceria
GIORDANI
Il sapore antico del pane

Venier
L'ARTE DOLCE

CONCESSIONARIA

PORDENONE

viale Venezia 73 - tel. 0434 505999
info@sinaspa.com

SPILIMBERGO

via Ponte Roitero 1 - tel. 0427 598111
info@sinaauto.it

SACILE

via S. Giovanni del T. 99 - tel. 0434 70821
info.sacile@sinaspa.com

PORTOGRUARO

via Campeio 2 - tel. 0421 1791111
info.porto@sinaspa.com

VENEZIA

via Orlanda 6/B - tel. 041 8947611
info.venezia@sinaspa.com

SINA

MUOVE IL
MEGLIO



www.sinaauto.it  



Jeep

