

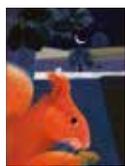
LO SCATOLINO

Rivista trimestrale. Poliedrica. Interattiva. Viandante
Estate 2020
Copia gratuita



L'editoriale

Spirfolet



Nel numero di primavera tema è stato il Coronavirus: *“Sarà una svolta e auguriamoci di uscirne rinnovati, non più quelli di prima: una società che stava imbarbarendosi. Facciamo in modo che questo momentaneo spavento ci risvegli da quel torpore carico di falsi idoli con cui stavamo vivacchiando. Sempre che si voglia essere sinceri con noi stessi”*. Oggi siamo nella fase 3, c'è un ritorno alla vita sociale, pur mascherati. Ahimè si sono rifatti vivi gli idioti, gli *insipiens*, sì sempre quelli, con nuove esibizioni: i buttanti mascherine e guanti. Sono convinto che non abbiano ancora compiuto il salto di specie. Un grande senso civico, invece, è stato dimostrato da tutti gli italiani *sapiens sapiens*. Ci conforti la ripresa delle manifestazioni giovanili a favore del clima, dei diritti, dell'uguaglianza di genere, contro ogni forma di razzismo, discriminazioni e privilegi. Noi adulti abbiamo un dovere: l'esempio. Caro adulto, qualsiasi sia il tuo compito nella società, ricorda che prima di te c'è stato un altro e fra un po' ci sarà un altro. Una sequenza di umani impegnati a progredire e mai vorrei essere uno che ha spezzato il cammino di miglioramento per aver vissuto da egoista e senza scrupoli. Martin Luther King: «Se vi toccasse di fare gli spazzini, dovrete andare e spazzare le strade nello stesso modo in cui Michelangelo dipingeva le sue figure; dovrete spazzare le strade come Handel e Beethoven componevano la loro musica. Dovreste spazzarle nello stesso modo in cui Shakespeare scriveva le sue poesie. Dovreste insomma spazzarle talmente bene da far fermare tutti gli abitanti del cielo e della terra per dire: “Qui ha vissuto un grande spazzino che ha svolto bene il suo compito”».

Buona vita a tutti.

Copertine d'Artista da collezionare

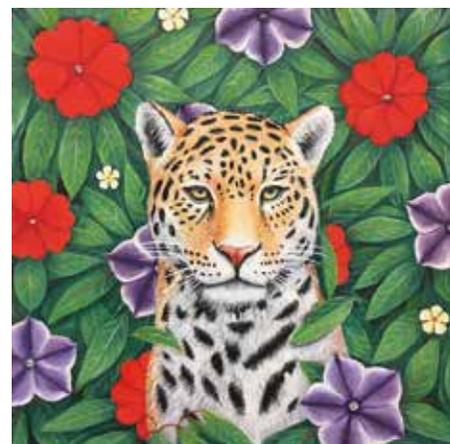
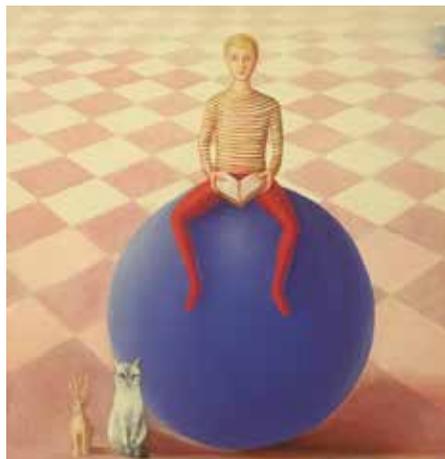
Lorenzo Vale - Illustratore

Lorenzo Vale è nato a Gemona del Friuli nel 1973, ma vive ora a Udine, non lontano dagli affreschi giovanili di Gianbattista Tiepolo, e abbastanza vicino al più bel giardino della città, dove la statua equestre del primo Re d'Italia si scopre passeggiando, tra fiori e alberi secolari.

Si è formato tra Venezia, dove si è diplomato in Pittura all'Accademia di Belle Arti, e Padova, dove si è specializzato nell'insegnamento della Storia dell'Arte. Dipinge, e la sua arte è legata alla sfera della memoria e del ricordo: un atlante visivo che comprende segni e elementi scelti con cura in uno degli infiniti mondi possibili. L'artista, secondo Giovanni Bianchi, si serve di un linguaggio "figurativo" attento ai modelli del realismo magico: ogni cosa dipinta appare per quello che è, ma diviene parte di una nuova realtà ricostruita meticolosamente, giorno dopo giorno accostando immagini interiori, segni, emozioni; tanto che egli definisce le sue opere come "contenitori di pensieri". Recentemente (2019) i suoi dipinti sono risultati finalisti al premio Mulitsch di Gorizia e al Premio Mestre di Pittura, mentre le sue acqueforti sono state segnalate al premio Marchionni.

A Udine, in Via Divisione Julia 6, c'è il suo nuovo studio, aperto alla città.

lorenzo.vale@gmail.com



Il progetto prevede che l'illustrazione della copertina, per chi lo desidera, possa essere ritagliata e incorniciata.

COSTRUIRE E SOGNARE È IL GIOCO PIÙ BELLO COMINCIAMO INSIEME!

*Grazie per averci insegnato
la bellezza del regalo della vita*

Io li conosco i domani che non arrivano mai
Conosco la stanza stretta
e la luce che manca da cercare dentro

Io li conosco i giorni che passano uguali
Fatti di sonno e dolore e sonno
per dimenticare il dolore

Conosco la paura di quei domani lontani
che sembra il binocolo non basti

Ma questi giorni sono quelli per ricordare
Le cose belle fatte
Le fortune vissute
I sorrisi scambiati che valgono baci e abbracci

Questi sono i giorni per ricordare
per correggere e giocare
Sì, giocare a immaginare domani

Perché il domani quello col sole vero arriva
e dovremo immaginarlo migliore
per costruirlo

Perché domani non dovremo ricostruire
Ma costruire e costruendo sognare

Perché rinascere vuole dire costruire
Insieme uno per uno

Adesso però state a casa pensando a domani

E costruire è bellissimo
Il gioco più bello
Cominciamo...

***EZIO BOSSO**, musicista e poeta*



UN CONTADINO CI SALVERÀ

Enos Costantini

Avere una popolazione di vecchi malaticci, clopadicci, carrellomuniti, scatarrosi, pidimentati, ecc. è nell'interesse delle case farmaceutiche, avere una popolazione di anziani (e di individui in genere) sani e salubri e cuorcontenti è nell'interesse dell'intera società, del bilancio regionale e del contribuente. Oltre che, beninteso, dei vecchietti.

Autonomia alimentare

Una regione autonoma, come è autonoma nella sanità dovrebbe essere autonoma anche nella produzione di cibo che, come è noto, influenza grandemente la salute.

– Ma le Regioni sono autonome anche in fatto di agricoltura – mi sento dire. Alt! Una cosa è l'agricoltura attuale, una cosa è la produzione di cibo per i cittadini di una certa regione.

L'agricoltura friulana, ad esempio, produce pochissimo cibo, produce mais e soia. Vorrei vedere quanta soia mettete nel caffelatte del mattino. E quante bistecche di soia con polenta mangiate a pranzo. E quanto latte di soia dolcificato con fruttosio del mais vi bevete durante la *happy hour*.

Ma almeno il latte di vacca, si dirà, sarà ben prodotto in regione. Sì e no. Molto viene da fuori e, tanto quello regionale che quello italiano, sono fatti con alimenti zootecnici non regionali e non italiani. Diciamo pure alimenti che vengono dal nord e dal sud America. Yankee e Carioca.

Con ciò non è che i *farmers* americani navighino nell'oro, tutt'altro e, quanto al Brasile, puoi fare centinaia di chilometri nei campi di soia senza incontrare un *contadin*. L'Amazzonia viene distrutta (probabilmente per qualcuno è "bonifica" come quella nostrana della Paludi Pontine) senza dare da vivere



a famiglie rurali. D'altro canto anche in Friuli il numero dei *contadins* (ora "imprenditori agricoli") è ridotto al lumicino.

La Regione, si diceva. Autonoma per l'agricoltura, si diceva. No, deve sottostare a quanto viene da Bruxelles, quindi da quelle ditte che fanno fare la soia in Brasile per venderla ai produttori di latte e carne nostrani. Nessuna autonomia, quindi. E, ciò che più conta, nessuna produzione di cibo in regione.

– Ma col mais e la soia regionali si farà ben latte e carne – dirà qualcuno. Sì, qualcosa si farà anche con quelli, ma ben poco qui da noi. I nostri allevamenti, quelli regionali intendo, si riforniscono di mangimi fuori regione, tanto per dirne una. E i prosciutti che arrivano qui (ogni tanto si ribalta un camion e i notiziari ne danno notizia), così come altre carni fresche e lavorate nonché latticini vari hanno origini forestiere, non necessariamente italiane.

Va inoltre sottolineato che definire "cibo" tante carni, fresche e conservate, così come tanti prodotti lattiero-caseari

*Sotto la neve pane, sotto la brina vitamina.
Chi non può farsi un stroput di argjelut?*

che arrivano costì è una spudorata bugia più che un pietoso eufemismo.

Una regione che è veramente autonoma (e anche se non è autonoma, come è il caso della nostra) fa (dovrebbe fare) la sua politica per il cibo. Se ha (o aveva) un Piano Urbanistico Regionale può avere anche un Piano Alimentare Regionale.

Facciamo un esempio con gli ortaggi. Perché con gli ortaggi? Perché non hanno controindicazioni per la salute, anzi la proteggono e ciò vale tanto per il ricco quanto per il povero, per i grandi come per i piccini.

In regione si produce sì e no, *rive e no rive*, il 10% degli ortaggi che si consumano. Che sia tanto difficile porre come obiettivo di politica economica arrivare al 50%? Bisogna, appunto, fare una "politica" (ma sottolineo economica). Ho l'impressione che i nostri politici si siano dimenticati di fare politica, in particolare quella economica (non



si va oltre l'idiozia che è l'autostrada Gemona - Pordenone). Voi direte che faccio qualunquismo e che è facile prendersela in modo generico coi politici: così fan tutti. No, me la prendo coi politici che non fanno politica. E me la prendo, *cela va sans dire*, con la gente che li esprime; poi abbiamo tanti vecchietti malsani e una produzione di cibo inesistente. Me la prendo anche con la classe dirigente del Friuli? No, perché non c'è. Si può però scendere anche in basso, molto più in basso. Si possono bypassare le cosiddette UTI (forse significa 'unioni territoriali intercomunali') dagli avvilenti nomi tanto fluviali quanto surreali. Vediamo i Comuni (con l'iniziale maiuscola è l'ente) e i comuni (con la minuscola è il territorio). Se esistono, o esistevano, i piani urbanistici comunali si potranno ben fare i piani alimentari comunali. Il sindaco conosce i suoi polli, è il caso di dirlo. Ed è il caso che metta in pratica le sue conoscenze. Potete chiamarlo *food planning*, ma è la stessa cosa. A mo' d'esempio veniamo a una operazione concreta che può essere

Una rossa verza pavesata di brina che la dolcifica. Nei nostri orti dovremmo rivalutare le crucifere (cavoli d'ogni ordine e grado, verze comprese, rape, rapanelli, ecc.) perché portano proteine, sali minerali e vitamine durante l'inverno, accompagnandosi alla perfezione con le carni porcine di stagione. Mi dispiace per voi, ma le crucifere di supermarket non sono buone come quelle del vostro orto, o quelle del contadino vicino, sono al contrario assai spesso invivibili a causa di caratteristiche organolettiche più prossime al disgusto che al gusto.

animata dal Comune.

Supponiamo che una famiglia (quella del sindaco, per fare un esempio, ma poi ciò va esteso a tutti i cittadini) preveda di spendere in un anno 500 euro (invento la cifra) di ortaggi. Ebbene, parte di questi (chessò, 200 euro) possono entrare in una specie di cassa comune di inizio anno (il sindaco darà l'esempio) che servirà a far produrre ortaggi in loco. Mi spiego: il *contadin* a inizio anno deve anticipare soldi (si chiama "capitale di anticipazione") per sementi, fertilizzanti, attrezzi, ecc.



Soddisfazione anche estetica nell'orto dello scrivente. L'affermazione "non ho tempo per fare l'orto" è una baggianata. Si cominci a dire "non ho tempo per la televisione", o "non ho tempo per i social": quanto si guadagnerebbe in salute! E, soprattutto, si vivrebbe la vita: non è qualcosa che bisogna lasciarsi scorrere addosso.

Ebbene, parte di questi soldi li può avere da quel fondo comune (altro che *hedge funds!*), così può cominciare la stagione senza patemi e con la sicurezza di avere clienti. Evidentemente il sindaco e tutti quelli che avranno anticipato i soldi riceveranno altrettanto valore in ortaggi durante la stagione dei medesimi. Un economista direbbe che è una strategia *win win*, ci guadagnano tutti. Ci guadagna il *contadin* che è fuori da tanti patemi e ci guadagnano i consumatori che hanno un prodotto locale, buono, fresco e pulito e sano e protettivo della salute. Ci guadagna, infine, l'economia locale. Non so come ciò influenzi il Dow Jones ma, francamente, me ne frego.

Il "fondo comune" può essere gestito



In orticoltura le attrezzature per il controllo delle erbe infestanti possono essere assai semplici; non richiedono magneti, circuiti, metalli rari, coltan, schede di memoria, software. Questo imprest non è neanche a trazione animale, va a sburt, cioè a spinta umana.

dal comune (finalmente un ruolo attivo a contatto coi cittadini e non solo burocrazia), oppure dalla cassa rurale (se esiste ancora), oppure da una associazione creata *ad hoc*, magari in un secondo momento, o quando i due attori appena nominati latitano.

Il solito malfidente dirà che il *contadin*, furbo, andrà in un superdiscount a comprare la verdura per rifilarla poi ai paesani. Visto che il vicinato non manca di occhi, e di lingue, e di WhatsApp la cosa si saprebbe in tempo reale, come si dice oggi. Il controllo sociale, che una volta c'era (vedi le latterie) funziona sempre. Ma perché non vi chiedete che cosa c'è nelle merendine, o quale valore nutrizionale abbia la verdura di quarta gamma già lavata (con che cosa?) che

acquistate (è carissima!) perché la ritenete “comoda”? Vi date la zappa sui piedi invece di regalare una zappa al contadino vicino (la meriterebbe d'oro!).

Il punto

E siamo arrivati al punto. Non voglio parlare di virus, ma il virus ci ha fatto capire come la nostra società abbia basi estremamente fragili. Nel secolo della tecnologia una città non ha riserve alimentari per più di tre giorni. La grande distribuzione non tiene magazzini perché i magazzini costano e basa tutta la sua filiera sul *just-in-time-delivery*, grazie a trasporti veloci su tanti camion e su aerei (verdure fresche da altri continenti, per dirne una). Nei secoli passati erano i Comuni che tene-



Un orticoltore biologico presenta con soddisfazione la produzione di radicchi invernali.

vano granaglie in appositi magazzini perché “non si sa mai”, perché poteva arrivare una carestia con conseguenti sollevazioni popolari. Ora sono i contadini che devono tenersi i magazzini (es. mele in frigo), ma se i trasporti non vanno (manca carburante o ci sono disordini sociali) si mettono *i dincj su pa gratule*, si tira cinghia, si dà l'assalto al *prestin di scansc* (capitolo XII dei *Promessi Sposi*, se non ricordo male). Ecco perché è necessario assicurare che la produzione regionale copra almeno una parte dei fabbisogni locali. Significa essere preparati al peggio (e al meglio, se si pensa alla salute).

La prossima crisi finanziaria (la finanza internazionale è un castello di carte assai traballante) sarà assai peggiore



Fiore della patata francese Ratte, in friulano più nota come Coionarie o, più raramente, patate (o cartufule) di vidiel, o anche patate di cjar, in quanto accompagna in modo egregio le carni, sia come guarnizione che come contorno. Ovviamente è buona, soda e saporita anche senza carne. È una varietà particolarmente adatta alla produzione amatoriale.



Due semplici ed efficaci attrezzi low tech per il controllo delle erbe infestanti. Il signore è un orticoltore biologico professionista.



Mi dicono che il peperone Topepo sia caratteristico della cucina calabrese. Io so che viene benissimo anche in Friuli.

di quella del 2008, il riscaldamento globale va avanti in modo esponenziale, le migrazioni climatiche sono solo ai primi timidi esordi, l'inquinamento e la distruzione ambientale hanno raggiunto livelli non si sa per quanto tempo sostenibili, nessuna tecnologia si può sostituire alle leggi della natura (mi si dimostri il contrario); insomma il nostro sistema (e con lui le nostre pasciute abitudini) è fragile, molto fragile. Scienza e tecnologia hanno avuto altre priorità (es. la bomba atomica di cui in Friuli siamo ben forniti) ed è bastata una piccola "roba", che non è neanche una cellula, a mettere in ginocchio l'umanità. Pensate: un virus è la struttura organica replicante più semplice. Non è neanche



Questo cavolfiore dal bel colore verdolino ha un gusto sopraffino, e malgrado si chiami romanesco può allietare il vostro desco, se lo coltivate in Furlania vi tien lontano dalla geriatria.

una cellula, non è neanche un batterio. Questo, al confronto, è assai più grande (in una goccia d'acqua, dicono i media, ci stanno 100.000 batteri, ma ben un milione di virus) e assai più complicato. Un batterio, infatti, è una cellula, quindi, come saprete, ha un nucleo con materiale genetico, citoplasma, reticolo endoplasmatico, mitocondri, ribosomi, vacuoli, apparato di Golgi, ecc. ecc. Tanto più sei complicato, tanto più sei vulnerabile: una botta di antibiotico e via il batterio, ma provate col virus... Il telefono cellulare è complicato: dura mille volte meno della zappa. Vale anche per la nostra società che è troppo complessa, quindi fragile e vulnerabile. Facciamo una iniezione di semplicità: l'orto individuale, 4 galline, l'orto del contadino vicino, l'agricoltura locale,

una politica economica che tenga conto della produzione di cibo (non della trasformazione industriale del cibo), proibire i voli aerei delle verdure, tassare derrate che vengono da altri continenti.

Possiamo discuterne con i politici locali, con gli industriali (mangiano anche loro, eccome), con i presidi di scuola, coi sindaci e gli assessori e con la meteora di associazioni che forma la cosiddetta "società civile", discutiamone anche col cosiddetto "terzo settore" (le Pro Loco). Sì, d'accordo, discutiamo e tentiamo di coinvolgere, ma siamo sicuri di essere ancora in tempo?

E visaisi

E visaisi furlans: *Co si crôt di jessi a cjaual no si è nancje a mus!*

ROBERTO OLEOTTO – DIGITAL MATTE PAINTER

Andrea Biban



Mi chiamo Roberto Oleotto, classe 1984 vivo e lavoro tra la bassa friulana e Udine.

La mia “carriera” nel mondo della grafica e dell’illustrazione è iniziata molti anni fa quando decisi di intraprendere come percorso di studi l’Istituto d’Arte G. Sello a Udine.

Una scuola valida che al di là dell’insegnamento delle tecniche grafiche, fotografiche e illustrative ti metteva in grado di avvicinarti al lavoro creativo con una metodologia e passione coltivando aspetti

Multiversion Memoria - Mondadori

necessari come passione e gusto critico difficile da insegnare e da imparare. Completati gli studi mi sono dedicato alla grafica cartacea lavorando come grafico pubblicitario in uno studio a Udine dove realizzavo loghi, immagine coordinata, pubblicità e impaginati. In questo periodo, circa 12 anni fa, cominciai a spostare la mia attenzione verso la grafica applicata al cinema e a tutte quelle tecniche che servivano





a ricreare un ambiente immaginario come scenografia digitale..

Cosa ti ha spinto a diventare un artista digitale?

Diventare un artista digitale implica la conoscenza sia delle tecniche digitali che tradizionali e l'Istituto d'Arte G. Sello me ne ha fornito solide basi.

Cominciai a studiare a fondo tutte le risorse che potevo trovare in rete a quel tempo. I video tutorial andavano per la maggiore e molti artisti

condividevano i loro processi creativi e come in diversi campi, partendo dall'osservazione, soprattutto di chi è arrivato prima di noi.

Da lì a breve ebbi un'opportunità con un team che stava sviluppando un fan movie (un medio metraggio fatto da persone non del settore e finanziato da se stessi) su un videogioco cardine dell'epoca "Metal Gear Solid". Era un progetto ambizioso e sicuramente difficile al quale stavano partecipando tanti ragazzi di tutt'Italia. La vittoria di questo

I cercatori dell'universo Stephen Hawking - Mondadori

progetto in realtà è stata quella di creare un trampolino di lancio per le persone coinvolte, alcuni andarono a lavorare in studi di "visual effects", mentre io presi questa "mansione" prettamente cinematografica e la riadattai per un uso illustrativo, la necessità nacque nel 2013 quando mi contattò la Mondadori per poter usare una mia immagine come copertina di un libro Sci-fi (Science



Roberto Giac

fiction) per giovani e adulti: “Multiversum” di Leonardo Patrignani. L’opera selezionata fu “Multiversum Memoria” a cui tutt’oggi sono particolarmente legato, nonché l’opera che contribuì alla mia svolta in ambito lavorativo.

Fui fortunato e sviluppai con Mondadori altre copertine per circa una quindicina di libri continuando anche a usare il matte painting per spot tv commercial, quindi nella sua forma originale.

Attualmente su cosa sei impegnato e come pensi sarà il tuo futuro?

Oggi sono un grafico post produttore

su render architettonici e di interior design, ma anche un illustratore e un matte painter.

Non credo di avere una visione chiara sul mio passato di “artista digitale” e se ci sia stato un filo conduttore del mio percorso, ma credo di essere legato a qualcosa che mi piaccia esteticamente: un’immagine, una sequenza, un prodotto. Credo di esser stato fortunato nell’aver capito cosa ero in grado di fare meglio, sfruttando questa cosa. Per il futuro non so che cosa aspettarmi, ma mi auguro di appassionarmi sempre a cose nuove e di impararne sempre di altre.

Venice

on@onthesign.it
www.behance.net/onthesign

LA SPLENDIDA E VIVACE VAL SAISERA

Raimondo Domenig



C'è in Valcanale, nell'alta valle del Fella, un sito conosciuto e frequentato da molti appassionati di montagna per le sue multiformi e interessanti caratteristiche in tutte le stagioni dell'anno. Si chiama Val Saisera. In un documento del 1700 è chiamata Saissara, quando detta valle laterale era in contestazione tra la Signoria dei vescovi di Bamberg (Germania) e la repubblica di Venezia. Illustrazioni dell'epoca ne indicano chiara-

mente i punti caldi. Ricchi carteggi ne provano la sua importanza nei secoli passati soprattutto per i suoi preziosi pascoli e boschi. I monti che la chiudono in un abbraccio serrato sono le Alpi Giulie con i rilievi: Monte Lussari, Cima dei Cacciatori, Jôf Fuart e Montasio e nella catena dei monti di Malborghetto lo Jôf di Miezegnot. Cime tra i 1800 e 2800 sono i giganti che la proteggono in una conca che in tempi lontanis-

Montasio

simi sarebbe stato un lago alpino. Il toponimo deriverebbe infatti da un'espressione slava che significa "dietro al lago".

Quanto rimane è solo un bianco ghiaccio che accompagna a valle le acque di nevaio nell'omonimo torrente.

La valle si estende lungo l'asse nord-sud ed ha un clima particolare. È molto più fresca della valle prin-



Crollo Jof- Fuart

cipale d'estate di almeno 4-5 gradi, mentre d'inverno è freddissima e diventa un vero e proprio paradiso per chi pratica lo sci di fondo. Alla disciplina provvede con battitura e, se necessario, con impianti di innevamento il Comune di Malborghetto-Valbruna. L'incanto del paesaggio soprattutto nei mesi di tardo inverno è davvero unico per l'aria divenuta mite che assicura benessere agli amanti di questo sport adatto a tutte le età. Le piste sono omologate per gare di livello. Su di esse si sviluppa nelle altre stagioni un reticolo importante di strade, stradine e sentieri rilassanti per ogni età.

La primavera apre i suoi battenti in Val Saisera per escursioni in boschi misti di abeti, faggi, pini mughi e piante di ginepro. La tarda primavera è caratterizzata dall'ormai accreditata e consolidata manife-



Manifestazione di "Risonanze"

stazione di "Risonanze", quando i boschi risuonano degli strumenti di solisti, gruppi e orchestre che a giugno ne conferiscono un tocco internazionale, a celebrare un apposito tracciato di preziosi ed eleganti abeti di risonanza, un unicum di piante che diventano nel corso del tempo rinomati strumenti a corda.

L'estate si caratterizza per la sua frescura e per le escursioni in alta montagna dai tre lati, est-nord-ovest, con decine di tracciati verso i siti e le alture, alle strutture del monte Lussari, ai rifugi Grego e Pellarini e per il passaggio al di là, sul lato sud, alla rinomata malga del Montasio, dove fischiano le marmotte e pascolano i bovini. In valle operano durante l'anno le strutture ricettive dell'agriturismo Prati Oitzinger, la trattoria Jôf di Montasio (da Martinz), il rinnovato

villaggio turistico nell'ex polveriera, e in sella il rifugio Fratelli Grego. È anche presente il parco tematico della Grande Guerra, Abschnitt Saisera. Strutture al servizio degli ospiti si trovano a valle, subito dopo il cimitero militare, dove il Comune accanto a un piccolo ristoro ha creato, in posizione paesaggistica invidiabile, un ampio spazio per caravan e roulotte.

L'autunno con i suoi variopinti colori invoglia ancora alle vette; è la stagione più adatta per le imprese alpinistiche. Ma è il tempo anche per frequentare i luoghi di rimembranza, come il cimitero militare austro-ungarico, dove sono sepolti militari austriaci e italiani della prima guerra mondiale. Essi vengono ricordati il 4 novembre dal Comune, dall'ANA e dalla Croce Nera austriaca.

In fondo alla valle c'è pure la cappella Florit, allestita dai genitori di Laura, perita in un incidente stradale negli anni '60 del Novecento, presso la

quale si svolge all'inizio dell'estate un frequentatissimo raduno alpino dell'ANA di Malborghetto. Non lontano si trova il cippo in ricordo del famoso scrittore di montagna Julius Kugy.

La valle e il paese di Valbruna, che ne chiude l'entrata a nord, hanno assunto molto interesse e notorietà negli anni 1920-40.

Non va poi dimenticato che la valle ha avuto un suo ruolo importante nella prima guerra mondiale, quando era occupata dalle truppe austriache e poi, durante e dopo il secondo conflitto mondiale, come luogo scelto per le esercitazioni delle truppe americane e poi italiane stanziate in zona.

Un tempo la val Saisera era soprattutto un privilegiato luogo di caccia e anche di bracconaggio.

Qui c'era il sito preferito di caccia al camoscio del re Federico Augusto di Sassonia. Si racconta come gli abitanti della Val Dogna, che confina a ovest con la valle, frequentassero con regolare consuetudine il santuario del Lussari, non solamente per devozione alla Madonna, ma con ben altri scopi. Al rientro a casa, oltre il passo di Somdogna, la devozione dell'andata si trasformava in una rumorosa battuta di caccia, con gruppi di uomini, donne e bambini che a ventaglio spingevano in alto i camosci per dar modo ai cechini, appostati sul passo, di fare un copioso bottino di selvaggina.

Tutto ciò venne a cessare con l'attivazione della linea ferroviaria negli anni '80 dell'Ottocento, a seguito della quale i dognesi giungevano in valle non più a piedi, ma esclusivamente in treno.



Cappella Florit



Cimitero Austro-Ungarico



Re Federico Augusto di Sassonia

FINCHÈ I PIEDI CI PORTANO ... (ARVÂRS 2)

Gianni Colledani

Forse nessun secolo, più dell'Ottocento, ha conosciuto la frenesia del viaggiare alla ricerca di nuovi spazi geografici (Livingstone, Stanley, di Brazzà) e mentali (Lumière, Edison, Bell, Morse). Un secolo smanioso di conoscere e di sperimentare, grazie anche alle straordinarie opportunità offerte dalle novità tecnologiche legate a piccole grandi invenzioni e scoperte: vapore, bicicletta, lampadina, cinema, radio, telefono, auto, macchina da scrivere e da cucire, fotografia "une invenzion che pâr cuasi divine" come aveva intuito già nel 1863 Pieri Zorutti. Gli *arvârs*, gli stagnini ambulanti della Val Tramontina, pur non fruendo direttamente di questi straordinari supporti, all'infuori forse di qualche grezza bicicletta, potevano sempre contare sulle proprie gambe e sul rustico *barel* dove caricare i *imprescj* del loro mestiere. Lontano li spingeva l'innata propensione al vagabondare di paese in paese in cerca di miglior fortuna. Dove c'erano pentole da rattoppare e secchi da stagnare, lì c'era ...l'America. Fu così che gli *arvârs*, per natura schivi e riservati, fecero il loro ingresso nella galassia del nuovo e videro l'orizzonte del mondo dilatarsi man mano che si allontanavano dalla Meduna e dal Friuli. Grandi cambiamenti si diceva. Invenzioni mirabili e fatti straordinari stavano cambiando per sempre la dinamica sociale e la percezione della realtà. Nel 1863 e nel 1871 il presidente Lincoln e il re Pietro II aboliscono rispettivamente la schiavitù negli Stati Uniti e in Brasile, aprendo di fatto l'ingresso a nuovi schiavi, ai diseredati e agli avventurieri di tutta Europa.



La locomotiva divora le distanze, diventa ben presto il simbolo dell'uomo proiettato nel futuro. Lo zar Alessandro III nel 1891 dà il via alla costruzione dei 9285 km della ferrovia Transiberiana. Nel 1869 viene inaugurato il canale di Suez e dal 1894 al 1914 si lavora febbrilmente al canale di Panama. Nel 1883 l'Orient Express arriva a Costantinopoli. C'è qualche friulano che si imbarca per l'Antartico sulle baleniere francesi per produrre olio per l'illuminazione e ci sono alcuni avventurieri di Navarons di Meduno che nel 1896 sono nel Klondike, dalle parti di Dawson City, per la corsa all'oro. Nel 1873 due ebrei askenaziti, Levi Strauss e Jacob Davis, "inventano" e brevettano in California, i blue jeans, grezze ma comodissime braghe per vaccari e minatori. Nel 1859 Charles Darwin pubblica *L'origine della specie*, nel 1889 Gustave Eiffel innalza verso il cielo la sua torre e a Napoli, due anni dopo, don Raffaele Esposito inventa

Arvârs al lavoro - Illustrazione di Otto D'Angelo

la pizza Margherita. A Liverpool nel 1901 Frank Hornby inventa il meccano e in America nel 1869 William Semple il chewing-gum. Sul finire dell'Ottocento Thomas Stevens e Annie Kopchovsky "Londonderry" sono il primo uomo e la prima donna al mondo a fare il giro dell'orbe in bici. Nellie Bly del *New York World*, viaggiando soprattutto in treno e nave compie nel 1889 il giro del mondo in 72 giorni dimostrando che si poteva far meglio di Phileas Fogg, l'eroe di Jules Verne che ce ne aveva messi 80. Insomma, il mondo stava diventando stretto. Ma non è tutto oro quello che luccica. Tra il 1850 e il 1862 arriva dall'America la fillossera, la mortale malattia della vite e dal 1846 al 1956, sempre dall'America, la malattia della patata. Furono batoste tremende per il Friuli, soprattutto se accostate all'aumento sproporzionato delle tasse (1866) e alla tassa sul macinato (1869) volute



dal nuovo e rapace governo italiano, quasi a confermare che, nei momenti di difficoltà i governanti non trovano niente di meglio che mettere le mani nelle tasche dei poveri, che avranno sì poco, ma sono in tanti. La difficile situazione economica e sociale fu così sintetizzata, argutamente ma tragicamente, dalla *vox populi*:

Sotto Austria e Ungheria / si languiva ma non si moriva; / quando il gallo comandò / si pranzò ma non si cenò; / da che l'Italia ci governa / siamo in requiem sempiterna.

Insomma, se per alcuni la ruota della fortuna girava, per altri stava sempre irrimediabilmente ferma.

Tanti nullatenenti si misero in cerca di miglior fortuna, chi verso i paesi danubiani come muratori e manovali, chi verso le Germanie e le Russie per trovare lavoro come scalpellini, badilanti e carriolanti o *sliperârs*, cioè tagliatori di traversine, sull'*Eisenbahn*, la via ferrata, col sano proposito di portare a casa quanti più marchi o rubli era possibile per debellare i fantasmi della madia vuota.

Gli *arvârs*, abituati da generazioni al nomadismo, tirarono fuori allora dalle logge i *barei*, li riattarono, ne unsero le ruote cigolanti con la *sonsa* e ripresero a percorrere le note vie

Arvârs al lavoro - Illustrazione di Otto D'Angelo

non solo dell'Alta Italia, ma anche della bassa Austria e dell'Istria. Lasciavano alla spicciolata Frassaneit, Barbeadis, Redona, Chiarzuela e Inglna, Vil di Mieç, Campone, Faidona, Ombrena, Tamarat e Muinta. C'era ancora bisogno dell'*ausvai*, del passaporto, questa volta rilasciato dalla competente autorità italiana. In merito, il 1888 è un anno particolarmente produttivo: "In nome di Sua Maestà Umberto I per grazia di Dio e volontà della Nazione Re d'Italia, il Ministro degli Affari Esteri ecc., rilascia passa-



porto in Spilimbergo a Varnerino Antonio del fu Maso *calzumitto* che va in Austria per lavorare...". L'anno seguente vengono rilasciati tre analoghi documenti a tal Miniutto Stefano detto Fanello, a Facchin Amedeo dell'Asina, a Vidoli (Bidoli?) Aloisio di Campone e uno cumulativo a Marmai Anzolo, Anzola e Daniello (probabilmente moglie e figlio) della "detta Villa di Sot". Con la morte di re Umberto, ucciso a Monza dall'anarchico Bresci, il secolo si avviava malinconicamente alla fine, ma non finivano le peripezie di tanti lavoratori condannati a guadagnarsi un pane amaro in terra straniera, quella che nel suo insieme i Friulani chiamavano *lasimpon*, la terra dell'*Eisenbahn*, ovvero la terra della ferrovia. Siamo arrivati al 1911. Scriveva Giovanni Pascoli che l'Italia fabbricava emigranti e li mandava oltre mare a "tagliar istmi, a forare monti, ad alzar terrapieni, a gettar moli, a scavare carbone, a

Gino Ferroli, Eugenio Cozzi (Gjeniu di Cornera) e Livio Ferroli a Mantova nel 1950

tagliar selve, a dissodare campi, a iniziare culture, a erigere edifizii, ad animare officine, a raccogliere sale, a scalpellare pietre, a fare tutto ciò che è più difficile e faticoso". E non finiva neppure l'emigrazione di piccolo cabotaggio tra Piave, Mincio, Po e Rubicone, in zone per tradizione battute dagli *arvârs* delle Ville di Tramonti e dalle *sedonere* della Val Cellina i cui *barei* dalle ruote ferrate e cigolanti avrebbero da lì a poco percorso strade ben note, tra penose difficoltà e indicibili disagi fino allo scoppio della Grande Guerra e senza l'ausilio di alcun *road book*. Un cigolare che sembrava un lamento biblico, quasi una condanna senza appello per chi si ostinava a fare quel mestiere antico e ramingo, il mestiere del *conzalavezi*, spesso a contatto di gomito con Rom, Sinti e Manouche, pure loro espertissimi



Albino Beacco di Campone - 21-04-1934

calderai, da cui gli *arvârs* mutuarono tecniche antiche e saperi segreti, atteggiamenti e parlar furbesco. Conclusione: nessuno sfugge alla trama del tempo e all'ordito dello spazio, da te non riesci a scappare mai, neppure se sei Eddy Merckx. (continua)

IL TIMAVO CARNICO

Giuseppe Muscio

“Nel secondo casca l’acqua del così detto Fontanone, la quale a certe epoche presenta dei fenomeni curiosissimi. Si afferma, per esempio, che quando è burrasca in mare il Fontanone non solo cresce ma getta anche fuori arena e conchiglie. Se la fama è appoggiata alla verità sarebbe cosa ben degna di essere studiata”. Così Arboit, nel 1871, parla del Fontanon di Timau nel suo “Memorie dalla Carnia”.

Chi sale verso il Passo di Monte Croce Carnico, appena superato l’abitato di Timau, incontra l’imponente cascata del Fontanon di Timau, una delle maggiori risorgenze presenti nel territorio regionale e certamente la più imponente delle Alpi Carniche.

Alla base della parete in calcari devoniani del Gamspitz, un vasto accumulo detritico, con massi di grandi dimensioni in parte interessati da depositi di travertino, è percorso da un breve ma impetuoso rio, alimentato dalla sorgente del Fontanon, posta a 895 m slm. Si tratta di un deposito morenico tardo-glaciale, in parte cementato, e che viene fatto risalire al primo degli stadi seguiti alla deglaciazione würmiana, quello di Bühl (circa 16 mila anni fa).

Utilizzata in passato per un mulino, da poco più di un secolo le sue acque sono state captate per creare la prima centrale idroelettrica gestita dalla Secab di Paluzza (e alimentare poi un acquedotto). Da allora sono stati effettuati diversi interventi che hanno portato a obliterare le originarie bocche sorgive ora nascoste dalle opere di presa.

Va ricordata poi la presenza di numerose cavità nel massiccio sovrastante. La più famosa è la Grotta di Timau (Grotta presso la centrale di Timau,

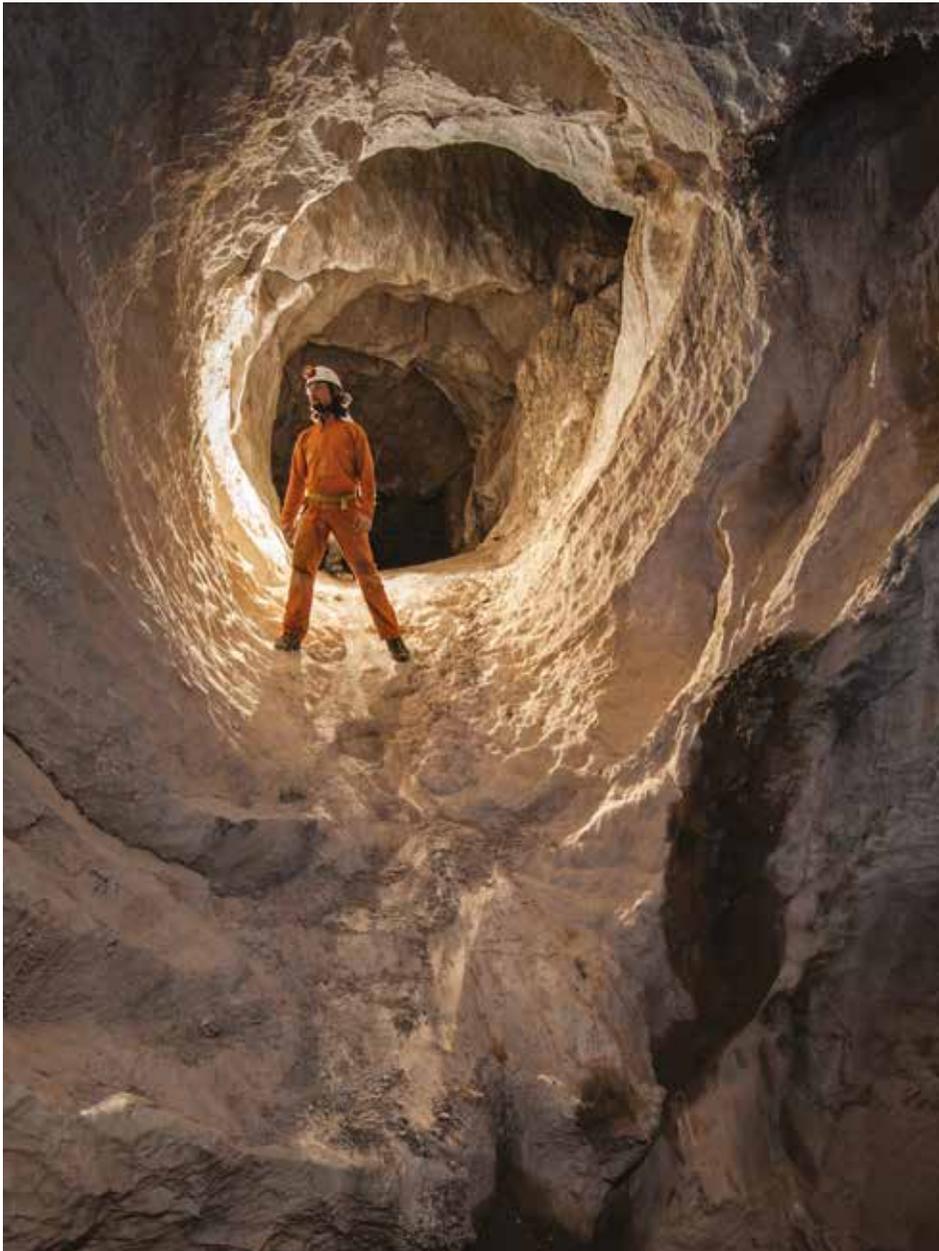


Fr 89), un vasto sistema sotterraneo considerato in passato anche una miniera (per cui ritenuto parzialmente artificiale) e comunque fortemente modificata nella sua parte iniziale, trasformata in una struttura militare difensiva.

Una serie di ricerche, appoggiate dalla Secab in occasione del proprio cente-

La cascata che fuoriesce dal Fontanon di Timau (foto G. Muscio)

nario e svolte dal Circolo Speleologico e Idrologico Friulano con la collaborazione dell’Università di Trieste hanno permesso di formulare prima l’ipotesi sull’assetto idrogeologico



del territorio e, successivamente di verificarne l'attendibilità. Per lungo tempo si è ritenuto che il Fontanon drenasse i massicci sovrastanti (in sostanza dal Passo di Monte Croce Carnico fino all'area di Avostanis), ma l'ipotesi era basata su dati di portata stimata e il più delle volte dedotti da misurazioni singole effettuate dal

“troppo pieno”. Gli studi effettuati dal Circolo Speleologico e Idrologico Friulano, hanno permesso di valutare la portata con minime invernali di 400 litri/sec e massime primaverili di oltre 5000 litri/sec, valori che richiedono un bacino di alimentazione molto più ampio.

Acqua potabile, energia elettrica ma



*L'interno delle Grotte di Timau
(foto A. D'Andrea)*

anche lavoro sgorgano da questo incredibile rubinetto di roccia: ma risalendo le sue ipotetiche tubature dove arriviamo? Si può utilizzare un bene - così prezioso - senza conoscerne le origini?

Nell'immaginario collettivo le acque sotterranee sono una sorta di fiume che scorre in un tunnel naturale scavato nella roccia: il più delle volte non è così. Le acque che percorrono gli intricati reticoli carsici sfuggono spesso alle regole, seguono direzioni che solo a grande scala sono legate alla pendenza e quasi mai alla via più breve e - apparentemente - logica. Sono le rocce all'interno delle quali scorrono che dettano le regole del viaggio: fratture, giunti di strato, livelli impermeabili, condotti carsici... Ed ecco che torniamo al punto nodale: da dove vengono le acque del Fontanon?

Durante una delle lunghe conversazioni serali nella sede del CSIF, i geologi che fanno parte del sodalizio, sviluppano una nuova idea, certamente un po' folle... è possibile ampliare il bacino a occidente, considerare in sostanza il massiccio del Coglians con la fonte principale di quest'acqua? Certo vi è continuità



litologica, ma pensare che le acque drenate dal Coglians potessero attraversare lo stretto diaframma del Passo di Monte Croce, senza essere intercettate, pareva assolutamente impossibile. Ma quando le ipotesi più logiche non sono sufficienti, anche le più improbabili vanno verificate con attenzione.

C'è poi una considerazione che va tenuta in debito conto: attorno al Coglians ci sono poche sorgenti, insomma dal Coglians esce poca acqua, mentre dal Fontanon ne esce invece troppa.

Traccamenti effettuati nell'autunno 2012 hanno dimostrato un

collegamento fra l'area del Coglians e il Fontanon. Grazie alle ricerche effettuate anche negli anni successivi si è riusciti a definire con maggiore dettaglio il bacino di alimentazione di questa imponente sorgente carnica. E la Grotta di Timau?

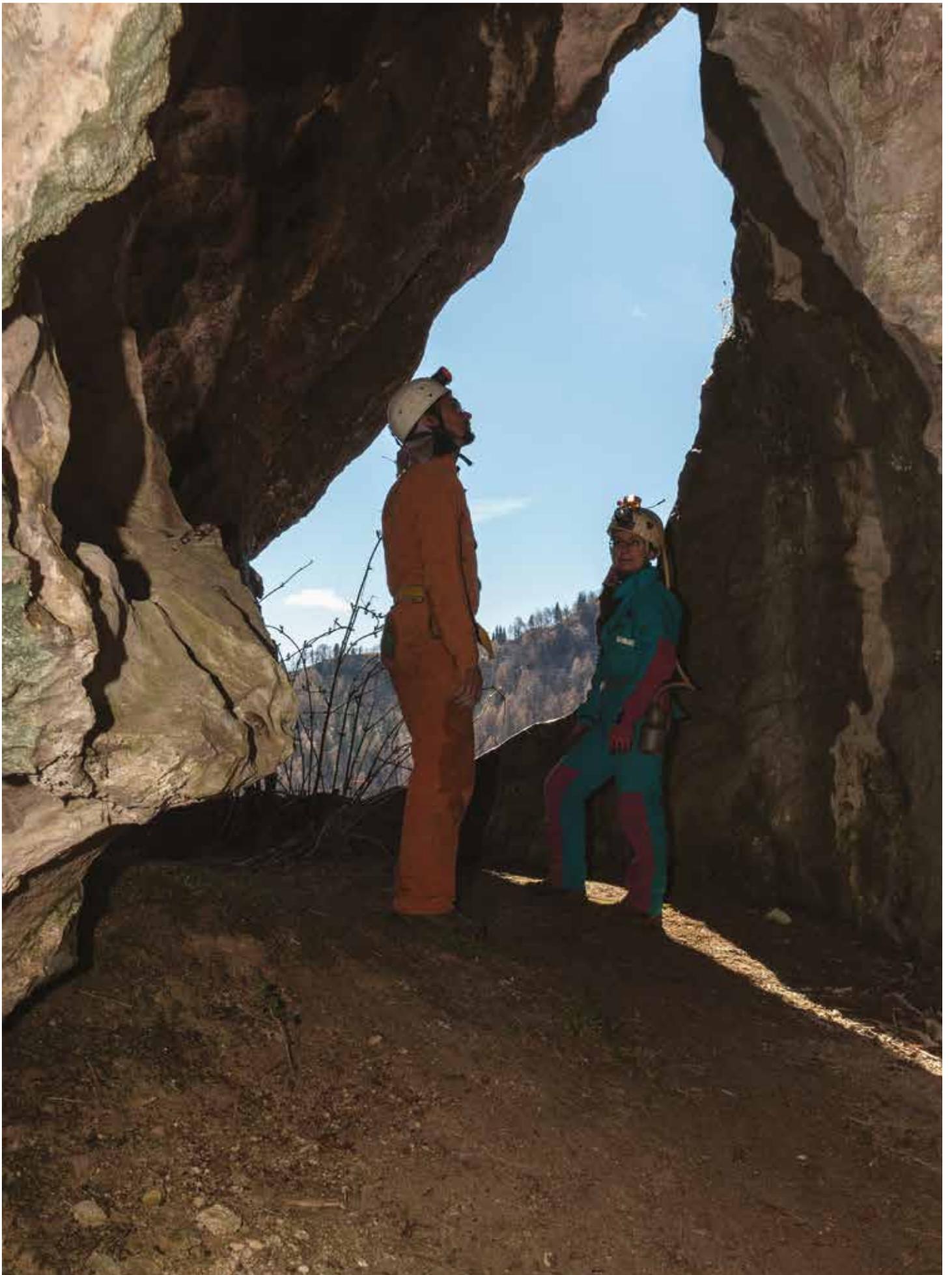
Si apre alla base della parete del Gamspitz, poco sopra il Fontanon, a 973 m slm. La prima parte della grotta è il risultato di un adattamento militare (anni '30 del secolo scorso) con vani realizzati in cemento, feritoie difensive e un ampio finestrone che domina la vallata.

In questo tratto della cavità le gallerie sono state ampliate rimuovendo un

L'area carsica dei Monumenz ai piedi del massiccio del Monte Coglians (foto A. D'Andrea)

potente deposito morenico-alluvionale che probabilmente testimonia un antico livello del torrente Bût. Sulla ripida parete settentrionale una scalinata di ferro infissa nella roccia, alta una decina di metri, porta nella parte alta della grotta: da qui in poi il percorso, complesso e su più livelli, è completamente naturale e si sviluppa per oltre 700 metri.

*Giuseppe Muscio
del Museo Friulano di Storia Naturale*



PATTINI DI VERNICE

Emma Misitano

dedicata a Chiara – infermiera presso l'ospedale di Pisa – la nostra soccorritrice nella neve

Sami viveva a Namara, un villaggio di pescatori sulle coste dell'oceano. Da grande sarebbe di certo diventata una pattinatrice artistica. Trascorreva molte ore sulla pista: un rettangolo di maioliche colorate che echeggiava lo stridio delle rotelle. Correva, frenava e riprendeva la corsa. Tracciava linee rette e curve, cerchi da chiudere e riaprire. Durante le piroette le trecce rosso carota giravano come le pale di un elicottero.

Sami fissava i suoi pattini nuovi. Erano azzurri, di vernice. «Sono perfetti per una campionessa come te», le aveva sorriso la commessa del negozio.

Quell'autunno a Namara si sarebbe svolta una gara e Sami avrebbe partecipato; con i suoi pattini nuovi avrebbe vinto e umiliato Gilda, detta Chioma D'oro. Con i capelli che veleggiavano durante le sue evoluzioni sulla pista di pattinaggio. Con quei piedini da Cenerentola... che smorfiosa!

Sami guardò l'orologio. Era tardi. Andò a letto. I piedi, le caviglie, gli stinchi e i polpacci fremevano sotto le coperte al pensiero della gara l'indomani.

Ma quella mattina...

«Mamma!» Un urlo echeggiò in tutta la casa. Sami non credeva ai suoi occhi. Aveva il viso incollato alla finestra e guardava fuori.

BIANCO, BIANCO, BIANCO.

L'inverno era giunto all'improvviso. Namara era una coltre... bianca! E Sami ribolliva di rabbia per la gara annullata. I pattini nuovi chiusi nella scatola.

Fu un inverno ostile, ribelle, spavaldo. Tempeste di neve si abbattevano sul villaggio. Gli abitanti di Namara chiusi nelle case, turbati; i pochi che uscivano, terrorizzati. Erano pescatori, conoscevano il mare, non il ghiaccio.

Una mattina Sami si alzò più pallida del solito. E come aveva fatto ogni giorno negli ultimi mesi incollò il viso alla finestra e guardò fuori.

«Mamma!» Un urlo echeggiò in tutta la casa.

GRIGIO, MARRONE, VERDE.

La Natura aveva rimosso la coltre bianca. La neve si stava sciogliendo. Namara si risvegliava.

La gara di pattinaggio stava per iniziare. I bambini indossavano pattini usati. Sami era l'unica ad averli nuovi. Li sfilò dalla sacca. Ne calzò uno e... NON ENTRAVA! Avvertì il cuore fermarsi di colpo. In quei mesi i suoi piedi erano cresciuti. Osservò meglio i pattini degli altri: erano l'eredità di qualche fratello maggiore. Era china in ginocchio e a un tratto un'ombra la oscurò. Gilda Chioma D'oro era in piedi davanti a lei e la osservava dall'alto. La fissava con i suoi occhi... TRISTI? Sì, Gilda si dispiaceva per lei. E questo sentimento nuovo fece riflettere Sami. In quei mesi insieme ai suoi piedi erano cambiate altre cose. Lo smalto sulle unghie della mamma si era sbeccato, la barba del papà allungata, i capelli della nonna avevano scoperto fili grigi sotto la chioma nera; e ancora i pescatori avevano issato le loro barche, i negozianti chiuso le botteghe, i soccorritori avevano spalato NEVE, NEVE, NEVE e alcune persone che erano uscite di casa non erano più tornate.

Se tutto cambiava, allora anche un'opinione poteva cambiare. L'idea di una Gilda Smorfiosa poteva diventare l'idea di una Gilda Comprensiva.

Sami spostò lo sguardo dai pattini nuovi ai piedi di Gilda, piedini da Cenerentola: anche loro erano cresciuti ma non abbastanza.

«Prendili tu, ti calzeranno - disse Sami porgendole i suoi pattini - Sono azzurri, di vernice, perfetti per una campionessa.»

Gilda li accettò e fu l'unica bambina a indossare pattini nuovi alla gara. Sami invece grazie ai pattini sudatucci e sformati del cugino di Gilda, si aggiudicò il primo premio. E davvero vinse.

Emma Misitano è nata a Locri (RC) nel 1976. Vive a Roma dove si è laureata in Economia Aziendale. Lavora come impiegata ed è socia volontaria di Primizie ONLUS, cooperativa sociale che si occupa dell'inclusione sociale dei Rifugiati Politici. Scrive fiabe e racconti, e frequenta un corso di narrativa a Roma.

Serena Sinopoli è nata a Melito Porto Salvo (RC) nel 1990. Si è diplomata al Liceo Artistico di Siderno (RC). Lavora come Operatrice socio-sanitaria e si dedica alla musica come cantante solista. Dal 2006 cura le illustrazioni per i testi di didattica scolastica del progetto "Librando Librarsi" in tema di dislessia e disturbi dell'apprendimento.

Angelica Pellarini

Cantastorie e arte-terapeuta con le fiabe della tradizione, diplomata a "La Voce delle Fiabe", Scuola Italiana Cantastorie fondata da Piera Giacconi. Conduce gruppi con le fiabe rivolti a bambini, adolescenti e adulti. Realizza progetti su misura, spesso in collaborazione con altre figure professionali.

cell. 328 5376003

angelica@lavocedellefiabe.com



Illustrazione di Serena Sinopoli

FERRAGE in: IL VINTAGE CHE AVANZA

TESTI: FABIO VARNERIN

DISEGNI: MASSIMILIANO GOSPARINI 2020

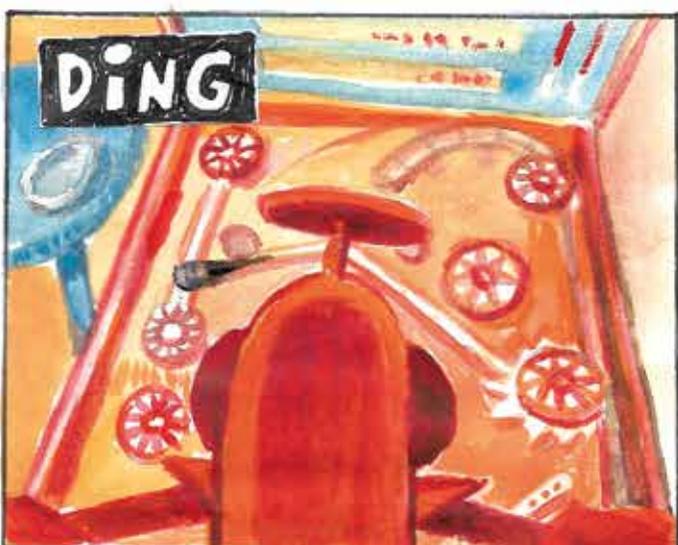


FERRAGE LO AFFRONTA ALL'ALBA...



NON T'INGANNARE FERRAGE!! IN REALTA' E' UN ROBOT MALVAGIO... CAPACE D'ILXANTARE L'AUTORADIO!





DI AEREI E DI ARTISTI: IL MITO DELL'AERONAUTICA NELL'OPERA DI ERNESTO MITRI, ENRICO CAUCIGH E TULLIO CRALI.

Gabriella Bucco

Doveva essere l'estate della celebrazione del sessantesimo anniversario della costituzione della Pattuglia Acrobatica Nazionale da celebrarsi il 24 maggio con la partenza del Giro d'Italia e poi dal 19 al 20 settembre 2020 a Rivolto. La pandemia, come un vero pandemonio, ha stravolto i programmi ufficiali, ma se le esibizioni pubbliche sono incerte, ben documentato è il rapporto che da fin dall'inizio lega gli artisti regionali al volo acrobatico.

Preciso subito che prima degli aerei furono i dirigibili a dominare i cieli della nostra regione: furono usati durante la prima guerra mondiale sia ancorati a terra per impedire i voli nemici, sia per operazioni di bombardamento e di ricognizione usando le piste di Istrago vicino a Spilimbergo e quelle dell'attuale aeroporto militare Francesco Baracca di Campoformido. Il fabbro cividalese Eugenio Jacolutti (1886-1950) virtuoso del ferro battuto e titolare di una farie cividalese fino agli anni '20, mise la sua arte al servizio proprio della costruzione dei dirigibili militari, operando a Roma a Vigna di Valle sul lago di Bracciano, dove nel 1904 fu fondato il primo Cantiere Sperimentale aeronautico e volò il primo dirigibile nel 1908.

Un dirigibile, scolpito ad altorilievo è visibilissimo sulla prima chiave di volta del Palazzo comunale di Udine lungo via Rialto, probabilmente fu opera (1913-1920) dello scultore Valerio Franco (Venezia, 1886-Milano, 1928), molto apprezzato da Raimondo D'Aronco e autore di numerosi alto rilievi nell'edificio. L'iconografia sembra riprendere quella di una famosa cartolina stampata dallo studio Brisighelli e raffigurante un



dirigibile sopra il castello, fotografato da piazza I Maggio.

Ben presto però l'aereo soppiantò i dirigibili e fu proprio all'aeroporto di Campoformido, proprio fuori Udine, che tra il 1928 e il 1929 nacque l'acrobazia aerea, inserita nell'addestramento del pilota militare dal comandante del 1° Stormo ten. col. Rino Corso Fougier. Con l'aiuto di Italo Balbo, di casa in Friuli per aver sposato la contessa Emanuela Florio nonché appassionato aviatore, ministro dell'aeronautica (1929-1933) e Maresciallo dell'aria, a Campoformido nacque una scuola di acrobazia, dove si inventò la mitica acrobazia

V. Franco, Udine, Palazzo Comunale 1913-1920.

detta la "bomba".

Le evoluzioni aeree attirarono così anche l'attenzione degli artisti friulani: Ernesto Mitri ed Enrico Caucigh la cui attività in questa iconografia resta confinata agli anni '30 e Tullio Crali, esponente dell'aeropittura che continuò a dipingere futuristiche evoluzioni aeree fino al 1993.

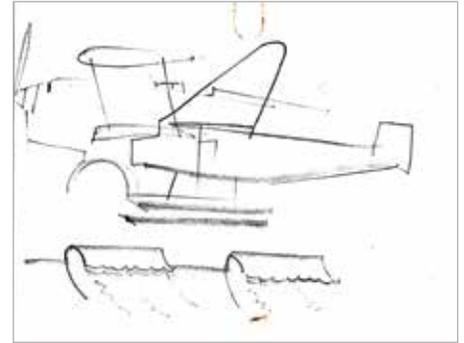
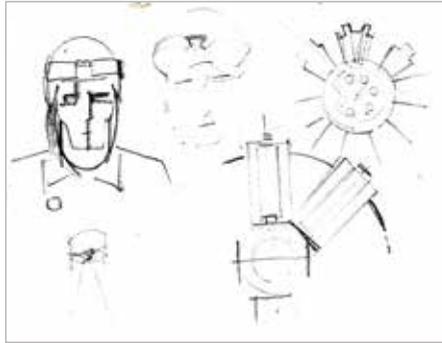
Nel 1933 tre dei migliori architetti friulani Ermes Midena, Cesare Scocimarro e Pietro Zanini progettaronò in stile razionalista per la Triennale di Milano la Casa dell'Aviatore, una

delle varie tipologie edilizie pensate per i protagonisti della vita del tempo, dove l'aviatore incarnava l'eroe delle trasvolate, dei romanzi di Liala e di tanto cinema.

L'edificio in cemento armato ospitava le rimesse per l'aereo, un Breda 33 ad ali ripiegabili e un'Alfa Romeo Gran Turismo, e gli ambienti di servizio tra cui una saletta per le consultazioni cartografiche. Una parete era stata interamente decorata a graffito da Ernesto Mitri mentre il piano superiore, diviso in parte notte, con tanto di palestra, e parte giorno, era stato arredato e decorato dai migliori artigiani e artisti regionali.

A metà degli anni '30 risalgono una serie di disegni di Ernesto Mitri (Udine, 1907-ivi, 1978) di tema aeronautico legati sia alla decorazione per le Case del Balilla sia al logo del corso motoristi della Scuola Industriale Giovanni da Udine, da cui si sarebbe sviluppata la sezione aeronautica dell'Istituto Tecnico Arturo Malignani, inizialmente intitolato all'aviatore Antonio Locatelli. Il segno icastico di Mitri, che era stato disegnatore litografo presso le famose Grafiche Chiesa, caratterizza agli schizzi di aerei, tra cui un idrovolante, e i particolari delle eliche, mentre alcuni ritratti di aviatore rivelano una attenta osservazione della semplificazione cubista.

Anche Emilio Caucigh (Udine, 1905-ivi, 1972) fu un grande pittore, disegnatore e illustratore, decoratore e grafico. Fu un uomo determinato, fiero del lavoro manuale, consapevole delle sue potenzialità e colpevolmente dimenticato, tanto che la città di Udine non gli ha ancora dedicata una mostra monografica.



Contemporaneamente alla pittura, fin dagli anni '30 Caucigh si era dedicato alla decorazione murale e ai pannelli per fiere e manifestazioni, che garantivano sicure commesse. Le decorazioni murali furono caratterizzate da un gradevole stile Déco con un uso di colori vivaci e chiari. Ciò che colpisce è la vena umoristica e leggera che Caucigh rivelò nelle sue composizioni tra le quali si colloca la decorazione di un ambiente per aviatori. Ciò che colpisce è l'aspetto ironico del disegno e già in questa insolita decorazione c'è *in nuce* il Caucigh del dopoguerra con il suo umorismo graffiante.

L'ambiente era probabilmente il bar di un club per aviatori le cui pareti furono interamente decorate con una serie di ironiche figurine: l'aviatore addormentato su un prato e risvegliato da una mucca sogna la vittoria in un duello aereo, premiato

Sopra a sinistra: E Mitri aviatore disegno matita su carta 14x16 1935

Sopra a destra: E Mitri idrovolante disegno matita su carta 14x20 1935

Sotto: E Caucigh, decorazione per una casa dell'aviatore, anni 30

dalle grazie di due procaci e nude vittorie, un'altra scenetta illustra il successo dell'aviatore che abbatte uno stormo di "asini che volano". Una terza scena sembra evocare proprio i voli acrobatici che si svolgevano a Campofornido per la grande importanza data alle decorative scie che suggeriscono movimento: 5 biplani in formazione a cuneo sembrano tracciare la figura della bomba, mentre una formazione di 3 aerei sembra eseguire una serie di looping, cioè giri completi a forma di anello e traiettorie elicoidali, che avvolgono il castello e il vicino campanile di Santa Maria di Castello. Più tradi-



zionale invece sembra il brindisi degli aviatori rivestiti con tute eleganti, raffigurati dall'alto verso il basso, a volo d'uccello dunque.

La guerra dal 1939 al 1945 pensò a fermare le acrobazie di aviatori e le fantasie degli artisti. Le esibizioni di volo acrobatico ricominciarono solo nel 1952 con una assegnazione a rotazione tra le varie aereo brigate del compito di costituire la pattuglia acrobatica con una gamma di nomi veramente artistici: *Getti tonanti*, *Tigri bianche*, *Guizzo*, *Diavoli rossi*,

Cavallino rampante, *Diavoli neri*. Solo il 1° marzo 1961 a Rivolto fu costituito il nucleo speciale acrobatico, che avrebbe originato la PAN. Tullio Crali (Igalo/Montenegro, 1910-Milano 2000) fu l'artista regionale che meglio rappresentò con continuità il tema del volo lungo tutto il corso del '900 e l'unico che ebbe un contatto diretto con la Pattuglia Acrobatica Nazionale. A Zara fu colpito da un idrovolante che ammarò davanti alla sua casa, ma fu a Gorizia che oltre a frequentare il campo di aviazione

E Caucigh, decorazione per una casa dell'aviatore, anni '30

di Merna, si accostò al Movimento Futurista Giuliano e iniziò a esporre con i gruppi futuristi dell'Aeropittura in Italia e all'estero.

Nei tardi anni '30 compì varie esperienze di volo che ne influenzarono la pittura, molto più moderna e astratta di quella di Mitri e Caucigh. Attraverso i colori e le linee che seguono le traiettorie degli aerei volle rendere l'idea tutta futurista della velocità



Sopra: T Crali *festa tricolore in cielo* 1986
 A destra: T Crali *looping* 1938

e soprattutto la simultaneità, cioè la compenetrazione di paesaggio e cielo per esprimere l'ebbrezza del volo. Famoso il suo quadro *Prima che si apra il paracadute* (1939), acquistato dai Civici Musei udinesi e dove rappresentò la compenetrazione tra corpo umano e il paesaggio nel ritmo vorticoso della caduta, prima che si apra il paracadute appunto! Arrestato dai partigiani di Tito nel

1945 lasciò Gorizia per Torino e cominciò a insegnare nelle scuole italiane all'estero, prima a Parigi (1950-1959) e poi a Il Cairo (1960-1967). Rientrato in Italia continuò a riproporre l'aeropittura futurista, accentuandone gli aspetti astratti. Con *Festa tricolore in cielo* iniziò un rapporto con la Pattuglia Acrobatica delle Frece Tricolori, cui dedicò dal 1987 al 1993 una serie di grandi tele. Nel 1994 il MART, che ne conserva la donazione, gli dedicò una grande mostra.

Bibliografia

www.aeronautica.difesa.it
www.tulliocrali.com

G. Bucco, *L'artigianato del ferro battuto a Cividale*, in *Quaderni cividalesi*, n. 16 terza serie, Cividale 1989, pp. 11-52.

Ernesto Mitri. *Graffiti e decorazioni, catalogo della mostra (Villa Manin di Passariano, 15.01-26.03.2000) a cura di G. Bucco*, Centro regionale di catalogazione 2000.

G. Bucco, *Emilio Caucigh, interprete dell'anima friulana*, in *Tiere Furlane/ Terra Friulana*, a. 9 n. 1 (dicembre 2017), pp. 6-17.

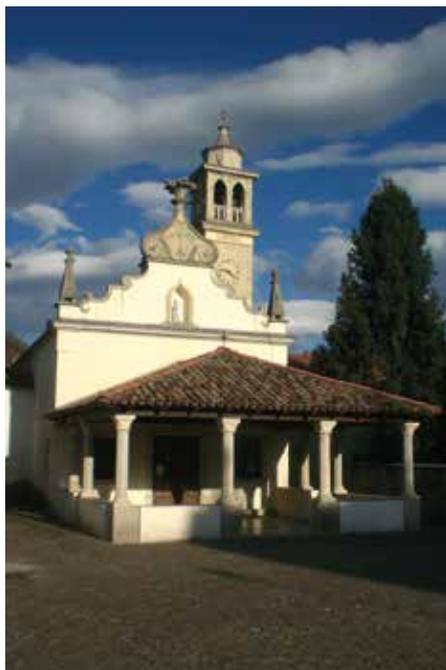
SEQUALS, ARTEFICE DELLA RINASCITA DEL MOSAICO

Leonardo Zecchinon

(ultima parte)

Dai mosaici paleocristiani di Aquileia e da quelli bizantini di Ravenna, siamo passati ad illustrare l'epoca aurea dei nostri mosaicisti e terrazzai del secondo Ottocento, raccontando la stupefacente avventura di Gian Domenico Facchina. Nel corso del '700 i nostri artigiani incominciano a spingersi verso vari paesi europei. Ma è verso la metà dell'800 che questo flusso acquisisce regolarità e consistenza: nei primi decenni prevalgono i terrazzai, poi hanno il sopravvento i mosaicisti. Si evidenzia una netta distinzione in questi mestieri d'arte: da Sequals, Solimbergo e Colle provengono i mosaicisti, da Fanna e Cavasso i terrazzai. L'inaugurazione a Parigi del nuovo teatro Opera-Garnier del gennaio 1875 e le esposizioni universali del 1878, 1885 e 1889 rappresentano una vetrina irresistibile: le commesse di lavoro arrivano da mezzo mondo. Si può affermare che in Europa fioriscono praticamente ovunque imprese friulane specializzate nel "battuto" e nel mosaico.

L'inserimento nei "seminati alla veneziana" degli ornati in mosaico (fasce, mezzerie, greche, rosoni, rosoncini e altri motivi ornamentali) diventa una moda dilagante che coinvolge nell'era irripetibile della Belle Epoque anche l'America. Purtroppo non abbiamo lo spazio per stendere un elenco delle attività poste in essere all'estero dai nostri avi-imprenditori. Ci limiteremo a citarne solo alcune, accreditando comunque il giusto tributo di riconoscenza e ammirazione per le centinaia di tenaci e abili artigiani che hanno impreziosito con le loro opere monumenti e palazzi di mezzo mondo. Ricordiamo ad esempio gli Odorico di Rennes (Francia), i Mazziol (poi Mazzioli) a Parigi e Londra, Pietro



Chiesa monumentale di San Nicolò

Favret a Nevers, i Patrizio a Marsiglia, i Del Turco, Pellarin Angelo (*Gjaul*) e fratelli a Bruxelles, i Bernardin a Liegi, un altro ceppo degli Odorico in Germania, Odorico Vincenzo in Danimarca, Pellarin Filippo, Cristofoli Gildo e De Candido Gio. Batta a Pietroburgo (Russia), gli Zuliani in Romania, Pellarin Pietro "*della Cetti*" a Detroit (USA), Pellarin Vincenzo (*Placia*) e Patrizio Giovanni (*Radis*) in Pennsylvania (USA), e tanti, tantissimi altri. . .

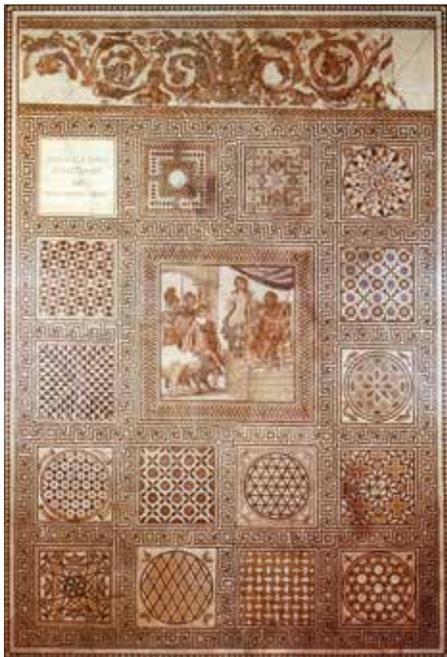
Ritorniamo a Sequals, punto di partenza. Accanto al Facchina c'erano altri pregevoli artisti, che hanno lasciato una luminosa traccia con la loro opera. Parliamo, fra gli altri, di alcuni allievi del maestro quali Edoardo Cristofoli, scultore, mosaicista, lapicida e architetto nonché di Francesco Mora. Alcuni fra i lavori più apprezzati del primo si trovano nella chiesa di San Nicolò, a Sequals. L'altare maggiore è – come scrive Luigi



Sopra: paliotto dell'altare maggiore (Edoardo Cristofoli, chiesa di San Nicolò)

Sotto: ornato pavimentale (Edoardo Cristofoli e Pietro Mora, chiesa di San Nicolò)

Pognici nella sua "Guida di Spilimbergo e suo distretto" del 1872 - "*capolavoro in marmo da finissima arte condotto col parapetto tutto a mosaico, ricco di ornati e purissimo disegno*". Il dotto elogio è attribuito al Cristofoli, autore fra l'altro anche della balaustra di stile lombardo-gotico, in pietra e marmo, nonché del pavimento a croce greca decorato di ornati e delle graziose predelle degli altari laterali. Per la lavorazione dei "seminati alla veneziana" Cristofoli si avvale della collaborazione di Pietro Mora. Al sopracitato Francesco Mora va il merito di aver restaurato nel 1883 a Nîmes (Francia) il pavimento detto di "Alcesti e Admeto", opera dalle dimensioni ragguardevoli (m 8,89 per m 5,93), unanimemente considerata uno dei dieci più bei mosaici pervenuti dall'antichità. Composta da 16 riquadri intessuti di



Pavimento di Alcesti e Admeto (restaurato da Francesco Mora, Nîmes, Francia, 1883)

motivi geometrici, rappresenta il matrimonio di Admeto e fungeva da tappeto musivo al *tablinum* di una elegante villa padronale romana.

Mettiamoci ora nei panni del turista o di chi passando per Sequals, oltre all'interesse per villa Carnera, abbia la curiosità di ammirare qualche opera in mosaico. Potrebbe iniziare per esempio con una visita alle tre chiese. Dopo di quella di San Nicolò, di cui abbiamo appena scritto, in piazza del Municipio c'è la chiesa di San Pietro, che fa corpo unico con il palazzo Domini e che, dopo gli eventi sismici del 1976, venne completamente restaurata. Successivamente, Peter Adam Mazzioli, in accordo con la Soprintendenza, fece dono di un mosaico raffigurante un austero San Pietro, realizzato negli anni Venti dall'atelier di Giuseppe Mazzioli, suo padre, a Londra. Curioso l'aneddoto legato a quest'opera. Allo studio Mazzioli era

stata commissionata da un cliente americano l'esecuzione in mosaico dei dodici apostoli. Il committente volle però, prima di confermare definitivamente l'ordine, vederne un campione. Fu così che venne realizzata la figura di San Pietro, il cliente si recò a Londra presso lo studio musivo, vide l'opera, gli piacque e confermò di dare seguito al lavoro. A questo punto, forse per un malinteso, l'atelier Mazzioli eseguì l'incarico, realizzando tutte e dodici le figure degli apostoli. Solo in quel momento Giuseppe Mazzioli si rese conto di avere in casa... un San Pietro in più! A distanza di una cinquantina d'anni, il figlio Peter decise di donare alla chiesetta e ai suoi compaesani il pregevole pannello.

Sulla facciata del palazzo Domini, campeggia lo stemma del Comune di Sequals, ovviamente in mosaico. Vi compare un leone rampante che brandisce una martellina e una cazzuola, gli arnesi principali del mosaicista e del terrazziere. Il tutto su fondo azzurro, attraversato da una fascia d'argento simbolo della vicina Meduna.

Passiamo ora alla chiesa parrocchiale di Sant'Andrea. Oltre al contributo musivo di Gian Domenico Facchina di cui abbiamo già riferito (il terrazzo del presbitero e le croci apostoliche), ai lati dell'arco trionfale trovano collocazione quattro ovali. I primi due risalgono al 1914 e sono opera di Pietro Pellarin della Cetti, imprenditore e mosaicista a Detroit (Michigan, USA). Raffigurano il Cristo e l'Addolorata del Reni (pittore del classicismo seicentesco a cui si ispirarono molti artisti). Autori del terzo ovale, che ritrae San Pietro, furono Gio. Batta e il nipote Vincenzo Tossut, che lo donarono alla parrocchiale nel 1964. L'opera fu composta a Orane (Algeria), dove Gio. Batta Tossut aveva aperto da anni con



Sopra: particolare del pavimento di Alcesti e Admeto

Sotto a sinistra: San Pietro (Mazzioli Giuseppe, chiesa di San Pietro)

Sotto a destra: stemma del Comune di Sequals (palazzo Domini)

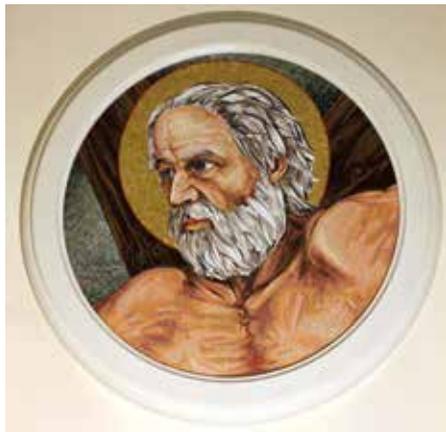
successo il suo studio musivo. L'ultimo ovale, dedicato a Sant'Andrea ed eseguito nel 2007 da Piergiorgio Patrizio, fu donato alla chiesa da Marcello Foscatò. Il patrono, ritratto con le tinte incisive degli smalti, presenta un'espressione particolarmente intensa. La via Crucis, opera di Gino Avon, fu donata da Luigi Pasquali alla parrocchiale nel 1931. In realtà le 14 stazioni, della misura di cm 60 x 90 cadauna, sono state eseguite dal maestro Luigi De Carli, coadiuvato da Egidio Tolusso, mosaicista di Tesis e all'epoca dipendente della ditta Avon. Il Tolusso, che nella via Crucis in questione si era occupato prevalentemente della resa dei volti, realizzò fra l'altro il pavimento musivo della villa Carnera, dando forma al fregio vegetale, al pugno



Pietro Pellarin della Cetti (1868-1948)

e ad altri motivi decorativi su bozzetti di Barazzutti. Gino Avon, appartenente, dal punto di vista musivo, all'eccezionale famiglia degli Avon di Solimbergo, era un mosaicista-imprenditore. Commissionò al maestro De Carli la via Crucis in questione in duplice copia: una per la parrocchiale di Sequals e una per un'importante chiesa di Toronto, in Canada. Sempre nella chiesa di Sant'Andrea, il catino absidale è decorato con un'opera che raffigura l'Annunciazione. È stata lavorata nel 2004 su cartone del pittore Antonio Boatto dai mosaicisti Rino e Sergio Pastorutti e da Elisabetta Carubia, utilizzando come materiale esclusivamente pasta vitrea, con tecnica diretta su rete.

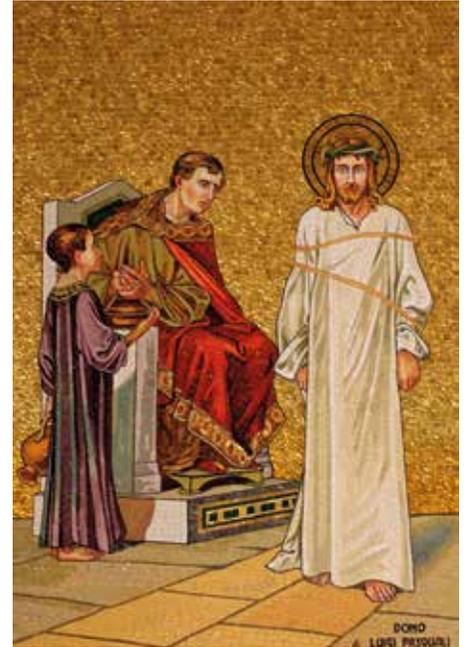
Sulla sommità della facciata dell'asilo infantile il ritratto di Alice Pellarin attira l'attenzione del passante. Pietro Pellarin della Cetti fece dono dell'immobile al comune di Sequals nel 1927, dedicandolo alla figlia Alice deceduta a soli 28 anni, lasciando due figli in tenera età. Il Pellarin commissionò l'esecuzione di questo lavoro all'amico compaesano e



Sopra: Cristo del Reni (Pietro Pellarin, 1914, chiesa di Sant'Andrea)

Sotto: Sant'Andrea (Piergiorgio Patrizio, 2007, chiesa di Sant'Andrea)

mosaicista Andrea Crovato (1874-1958), il quale lo compose in stile Liberty, con l'inserimento di tessere di varie dimensioni e l'utilizzo di linee tondeggianti e sinuose, come prediligeva la nuova tendenza. Nella casa di Andrea Crovato in via Facchina interessanti sono i pavimenti, decorati con ornati di grande pregio come un gallo ed anche un leone e un cavallo alato. Da ricordare che il mosaicista era figlio di Filippo Crovato, che insieme a



Prima stazione della Via Crucis (Gino Avon, 1931, chiesa di Sant'Andrea)

Luigi Zampolini di Basiglio fu inviato in America da Gian Domenico Facchina - era circa il 1880 - per l'allestimento dei mosaici della villa del milionario Cornelius Vanderbilt, spregiudicato imprenditore di origine olandese, che costruì la sua fortuna con i trasporti commerciali sia marittimi che ferroviari. Il Commodoro Vanderbilt, così lo chiamavano, volle inserire nella sua residenza a Manhattan, sia a livello di soffitti che di pareti, delle raffigurazioni in mosaico, arte allora sconosciuta negli Stati Uniti. Non essendo l'impresa costruttrice in grado di soddisfarlo, il Commodoro si mise in contatto con Facchina che si trovava a Parigi e dopo un lungo scambio epistolare si giunse ad un accordo, per cui Facchina inviò due suoi validissimi collaboratori come sopra detto.

In piazza Cesarina Pellarin si erge il monumento ai Caduti, inaugurato nel 1925, che presenta sui quattro

lati alcune opere musive simboliche: una madre che offre il proprio figlio alla patria, un giovane che stringe la bandiera, emblema di fedeltà, un soldato che offre la sua vita, una stella che indica il cammino e una palma svettante verso il cielo. Artefici degli eleganti pannelli furono il più volte citato Pietro Pellarin, Vincenzo Odorico, Luigi Pasquali e Luigi De Candido.

Altra figura di rilievo nel panorama musivo del paese fu Valentino Cristofoli (1902-1985). Lavorò in diversi stati europei (Belgio, Francia e Germania) e anche in Libia. Nel 1962 si ritirò definitivamente a Sequals, dove fu autore di realizzazioni suggestive anche per un sapiente uso delle ombre che sottolineano le pieghe dei vestiti o le rughe del viso. Ricordiamo la “Madonna del Buon Riposo” (una Madonna con Bambino tratta dalla celebre Madonna del Ferruzzi), la “Madonna con l’ulivo”, il “Cristo con la croce” e la “Fuga in Egitto”, ispirata dall’originale del Beato Angelico, presso il santuario di Madonna di Strada, a Fanna.

Infine è consigliata una capatina al cimitero di Sequals, un vero concentrato di lavori e capolavori in mosaico. Degne di menzione fra le tombe di famiglia quelle di Vincenzo Odorico, di Pietro Pellarin e di Andrea Crovato. Al centro del camposanto, sulla facciata della cappella “ossario”, fa bella mostra di sé il “Cristo risorto”, riproduzione dal Raffaello, realizzata da Ferdinando Di Floriano nel 1966.

Un altro mosaicista di rilievo è stato Piergiorgio Patrizio. Autore di numerosi lavori sia all’estero che in Italia, ha lasciato pregevoli opere al suo paese natìo, fra cui il già menzionato Sant’Andrea della chiesa parrocchiale, un “Primo Carnera campione del

mondo” sulla facciata di un esercizio commerciale in via Ellero, molte opere in cimitero, rosoni e ornati di eccelsa fattura nei nuovi “seminati” delle sacrestie di Sant’Andrea e San Nicolò. Oltre a diversi interventi di volontariato per il recupero del nostro patrimonio musivo in tandem con Marcello Foscatò, collaborò insieme a Ferdinando Di Floriano, a Rino Pastorutti e Davide Mario Carnera alla realizzazione della “vela”, stele musiva che adorna la rotatoria di S. Antonio e che simboleggia allo stesso tempo due temi peculiari di Sequals: l’emigrazione e il mosaico.

A questo punto, non potendo per ragioni di spazio citare ulteriori opere e autori sicuramente meritevoli di menzione, ci avviamo alla conclusione di questo lavoro di ricerca sul connubio fra Sequals e il mosaico. L’interpretazione etimologica più frequente della parola “mosaico” riconduce al greco con il significato di “opera delle Muse”. Per i Latini era di uso comune costruire nei giardini delle ville grotte e anfratti dedicati alle Muse, il cui rivestimento decorativo, realizzato con sassolini e conchiglie, era chiamato “opus musivum”, cioè opera delle Muse. Anche il termine “musica” trova la sua origine nel greco antico e vuol dire “arte delle Muse”. La stessa parola “arte” aveva originariamente un’accezione pratica nel senso di abilità in un’attività produttiva, nella capacità di fare bene qualcosa che nobiliti l’animo umano. Il lavoro e l’arte a volte sono spazi contermini, ma parlando di mosaico la loro linea di demarcazione è spesso diafana e indistinta: difficile discernere dove si ferma l’artigiano per lasciare spazio all’artista. In questo contesto fatto di mitologia e di musica, di estro creativo e di valentia, ci piace incorniciare il talento dei nostri artigiani-artisti di



Sopra a sinistra: Alice Pellarin (Andrea Crovato, asilo infantile)

Sopra a destra: Ornato con gallo (Andrea Crovato, casa Marcuzzi)

Sotto a sinistra: Madonna del Buon Riposo (Valentino Cristofoli)

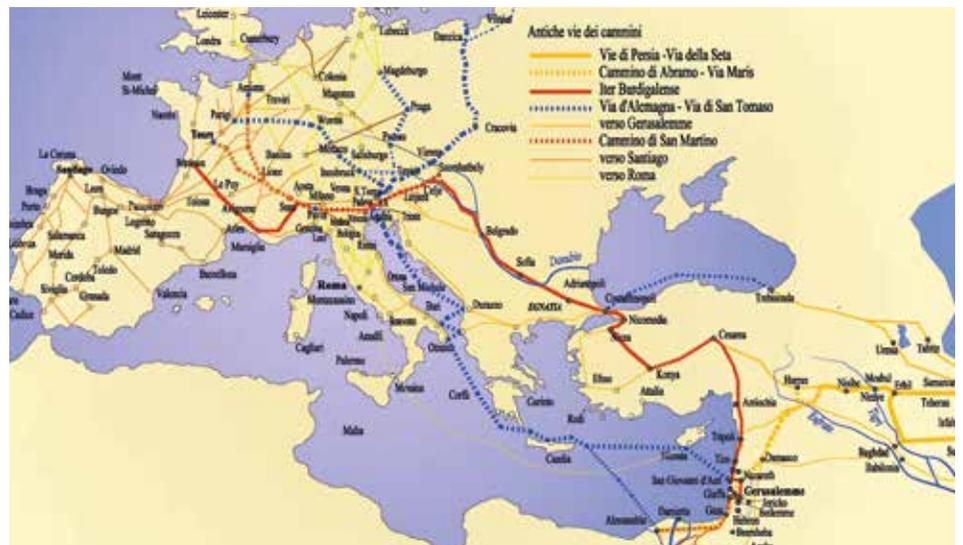
Sotto a destra: Gesù risorto (Ferdinando Di Floriano, 1966, cimitero)

Sequals. Che da qui partivano, con tanto coraggio e pochi mezzi, per percorrere le vie del mondo, a cercare un domani migliore per sé e per le loro famiglie. Erano i migranti di un tempo, figli di questa terra, aggrappati con le loro radici all’amato paese natale. Sequals che, per dirla con il Pognici, “*ha giacitura topografica incantevole e si stende mollemente appiè del suo colle*”. Si tratta del Col Palis, sovrastato da un grosso macigno bianco ben visibile da piazza Pellarin, chiamato da tempo immemore “Cret di Pascalàt”, testimone silenzioso e impassibile di secoli di vicende paesane. L’amato Alberto Picotti, originario di qui e recentemente scomparso, nei suoi versi lo ricorda così: “*Il Cret di Pascalàt / al vuarda dut il mont / dulà che la sò zent / si è fata onôr / savint di mosaic, di teraç / e tant lavôr*”.

L'HOSPITALE DI SAN GIOVANNI DI GERUSALEMME IL PRIMO OSPEDALE GRATUITO

Marino Del Piccolo

L'Hospitale di San Giovanni di Gerusalemme a San Tomaso di Majano fu fondato nel 1199 dai cavalieri di San Giovanni di Gerusalemme (poi di Malta) per accogliere gratuitamente poveri, viandanti e pellegrini in cammino, a piedi, verso Gerusalemme. Costituiva una tappa importante della **Via del Tagliamento**, la parte "friulana" della **Via di Allemagna**, che collegava l'Europa, i Paesi Baltici, la Gallia ai porti dell'Alto Adriatico verso la Terra Santa. Gli *Hospitales*, realizzati anche da Templari e Teutonici, costituirono la prima generazione laica di ospedali europei gratuiti in rete. Papa Innocenzo III favorì con lettera papale nel 1198 l'apertura di luoghi di accoglienza per pellegrini in preparazione della quarta Crociata per la riconquista di Gerusalemme. Notare che 200 anni di crociate in realtà portarono a soli 5 anni di battaglie, gli altri 195 furono anni di scambio culturale, fecondi soprattutto per l'Europa. Nasce in quel periodo uno dei frutti migliori dell'umanità, **l'ospedale gratuito europeo**. Dall'XI sec. vi fu una vera esplosione del pellegrinaggio. Insieme agli uomini si muovevano le idee, si superavano le paure, si arricchivano le culture. Alla rete degli ospedali, la cura del corpo, seguì la rete delle cattedrali e delle università, la cura dello spirito e della mente, la stessa nascita dell'Europa moderna. Oggi l'Hospitale di San Tomaso è forse l'unico rimasto di quella prima rete e ha pure la pergamena istitutiva originale con la quale **Artuicho di Varmo**, signore di San Daniele, donava il complesso di *Sancto Thoma* per farne un ospitale: "a remedio dell'anima sua e dei suoi genitori". Afferma che la regola doveva essere quella dell'**Ospedale di Geru-**



salemm, situato di fronte al Santo Sepolcro, nell'area del Muristan (ospedale in persiano) e che fu dunque il modello degli ospedali europei. Aveva 2000 posti letto e, gratuitamente, curava e dava quattromila pasti al giorno a ebrei, musulmani e cristiani, era gestito dai cristiani, ma i medici erano musulmani ed ebrei della scuola di Avicenna di Baghdad e di Gundishapur. E quell'ospedale moderno a Gerusalemme ritrova la regola di «Ero straniero, malato e mi avete accolto e mi avete curato», e da lì, attraverso gli ordini cavallereschi, viene portato in Europa. Una storia dai frutti sorprendenti, ancora oggi rivoluzionari, soprattutto oggi. Anche quando per il mondo non vali più nulla, solo, senza risorse,

tempo e senza respiro: l'ospedale gratuito vali ancora tutto, tanto da poter pensare di dare anche la vita per salvarti. L'alternativa, laddove non c'è il modello dell'ospedale gratuito, è molto diversa: una differenza oceanica. L'Hospitale di San Tomaso quindi è il testimone, oltre che dell'origine dell'Ospedale gratuito, delle relazioni della cristianità con tutta l'Umanità, anche delle vie di cammino più antiche e del ruolo importante avuto dal Friuli, che era una regione, non di confine, ma di incontro e di incrocio delle vie. Lo fu fino a 600 anni fa quando la presa di Venezia (1420) portò alla rapida realizzazione del primo confine europeo che tagliò in due l'area Aquileiese, separando definitivamente il Friuli dalla

Carinzia e dalla Carniola (praticamente l'attuale confine con Austria e Slovenia), e che poi finì per propagarsi giù verso l'Adriatico, il Mediterraneo e oltre, a oriente, e poi nel XX sec. verso nord a dividere l'Europa. Ora, attraverso le vie antiche, si può riprendere quella storia di relazioni e di cammino e lo stiamo facendo con l'**associazione Amici dell'Hospitale** e con il **Centro studi San Tomaso** e con vari progetti europei nati proprio da questo sito storico. Il progetto **Romea Strata**, un'associazione internazionale che coinvolge i paesi Baltici, la Polonia, la Cecia, l'Austria e le regioni italiane fino a Roma per ripristinare il cammino da Cracovia a Roma. Il progetto europeo **Walkart** della Collinare del Friuli, che comprende anche il cammino Celeste, quello delle Pievi, il collegamento con l'Austria e altri. Il progetto di valorizzazione 2020 del **Cammino di San Martino** da Szombathely a Tours attraverso il Friuli, coordinato da Amici dell'Hospitale per Promoturismo Fvg, e il Cammino di Sant'Antonio. **L'Hospitale** fino al 2006 era un rudere per molti irrecuperabile. È stato necessario prima cercare la sua storia, riscoprire quella delle sue vie per comprendere l'importanza dell'opportunità di studiare, curare e recuperare anche i suoi muri. Le analisi delle sequenze costruttive e artistiche del complesso, incrociate con i dati documentali, indicano che il complesso è monumento unico superstite nel suo genere e rappresenta uno degli edifici più antichi del Triveneto. E' una specie di caravanserraglio, quadrilatero a due corti, a "8", la prima a sud del X-XIII sec. e a nord l'ampliamento del XIV-XVI sec.. Il complesso è costituito da un nucleo più antico, databile a fine X sec.,



che comprende parte della muraglia difensiva e la Casa-torre con dimensioni tipiche delle torri berengariane dell'epoca, calibrate in difesa anti-ungharesca, con muro di spessore circa un metro, del tipo "a sacco" in pietra sbazzata con feritoie. Alla fondazione dell'Hospitale risale il corpo cucina, costruita sul muro di cinta storico. Tra la cucina e la Torre fu realizzata, nel corso del Duecento, la Loggia con archi a tutto sesto e primo piano con piccole monofore romaniche. A Sud è situata

la **Chiesa di San Giovanni Battista** già esistente all'epoca della donazione di *Artuicho*, come certificato nella pergamena. La chiesa riporta sulla facciata i più antichi affreschi esterni del Friuli con raffigurazioni duecentesche di San Giacomo, San Nicola, San Giovanni Battista e la maestosa figura di San Cristoforo, il più antico esistente probabilmente in tutto il Nord-Est. All'interno gli affreschi più antichi di cui si conosca l'autore in Regione, Nicolutto da Gemona, della metà



del 300. L'affresco più pregiato rappresenta la Madonna della Misericordia, simbolo degli ospedali di seconda generazione in Friuli (Udine, Valeriano, San Vito, Sacile, Latisana...), e questo, in particolare, ne è la più antica rappresentazione del Nord-Est. In adorazione la splendida figura giottesca di San Giovanni del Deserto con la pelliccia di cammello. Sul lato opposto affreschi dei santi Giacomo e Nicola e devozioni di provenienza merovingia, segno del collegamento tra la Gallia e il Friuli verso l'Adriatico a oriente, documentata sulla Via del Tagliamento già nel VI sec. da Venanzio Fortunato. Importanti anche le sculture lignee di scuola tolmezzina del XVI sec. Dopo il terremoto del 1348, ci furono lavori ingenti. La Loggia fu sopraelevata. Solo una monofora romanica fu murata, conservandone fino a oggi la forma originale e l'antico affresco esterno che la decorava. Sulla facciata furono ricavate due finestre decorate con malta di calce rasata e liscia e di forma ogivale, più panciuta rispetto al gotico dell'epoca, a più curvature, più simili alla forma

orientale, identiche alle due finestre della facciata della chiesa del Santo Sepolcro di Gerusalemme. D'altra parte la forma ogivale esisteva già 6-7 secoli prima del gotico francese, dalla Persia, alla Siria, all'Egitto. L'Hospitale fa parte delle numerose tracce della via di Gerusalemme in Friuli, già citate anche da Franco Cardini. Fino alla fine del 1400 erano molto diffuse le absidi affrescate con la scena della Crocifissione, in tutto il Nord-Est e in Carinzia. Poi sono state sovrapposte, obliterate dagli altari di altre figure, in particolare da quelle della Madre. Segno della trasformazione del cammino "lungo e libero" verso Gerusalemme, Roma e Santiago (pilgherfarth), in pellegrinaggio locale, processione, breve e assistita ai santuari (wallfarth), mutamento che portò a perdere il senso del cammino esistenziale medievale, della via lunga e delle relazioni lontane. Nella Basilica di Aquileia c'è il più antico Santo Sepolcro esistente, copia dell'*Aedicula* costantiniana, inaugurato nel 1031 da Popone per il millennario della Resurrezione. Anche la cucina dell'Hospitale, danneggiata dal sisma di Villach (1348), fu accorciata di circa 2 metri. Rimangono nei suoi muri i segni di quelle lesioni, muri inclinati progressivamente a ogni terremoto fino a sommare uno strapiombo di 50 cm. Il primo insediamento fu poi ampliato nel XIV e nel XV sec. con altre due cinte murarie e altre lobbie addossate e trasformate in stalle, fienili e locali per ricovero di pellegrini, animali e mezzi agricoli. Intorno al 1561 l'Hospitale fu destinato a funzione rurale e venduto alla famiglia veneziana Lippomano, poi ai Querini Stampalia. Il sito fu disabitato a causa del sisma dal 1976 al 2004 quando fu



I pavimenti sono stati rifatti in terra battuta, come erano in origine. Con la terra naturale del posto, lavata, rimossi il limo e l'argilla, è rimasta una ghiaia policroma (prodotto del disfacimento del "Conglomerato di San Tomaso", roccia miocenica depositata dal Paleogene Tagliamento), che è stata rimpastata con calce e cocchio pesto, stesa e poi levigata. All'interno furono inserite anche piccole pietre, raccolte dai pellegrini in questi anni sui sentieri antichi del cammino a Oriente, a Gerusalemme, Ninive, Susa, pietre che hanno visto passare Zoroastro, Abramo, Gesù: pietre affioranti che guardano e sfiorano i nostri passi.

acquisito dal **Comune di Majano**. Nel 2006 iniziarono i rilievi e i **lavori di restauro** con finanziamenti regionali. L'idea fu, fin dall'inizio, di far rinascere l'ultimo Hospitale, le sue antiche vie e tutta la rete europea di ospitalità. Il progetto ha tre funzioni principali: ristoro, foresteria, centro di Studi. L'Hospitale è già in funzione per il servizio di accoglienza dei pellegrini in cammino. Il ristoro è costituito dalla sala conviviale e dall'antica cucina. Il caminetto è stato ricostruito seguendo

la traccia ancora disegnata sul muro antico della cucina. L'ostello/foresteria è rivolto al turismo culturale con camere da uno a cinque posti letto e anche all'accoglienza più essenziale, adatta a pellegrini e viandanti con una camerata di 12 posti letto. Al piano terra c'è una sala convegni da 100 posti e la sede dell'Associazione Amici dell'Hospitale e del Centro di studi san Tomaso. Era un rudere, pioveva dentro da 30 anni: erano nati alberi ed edera sui tetti e nei muri. Alcune parti erano crollate o stavano per farlo. Un luogo prezioso, certo ci si doveva soffermare su ognuno di quei sassi e lo abbiamo fatto. Ogni legno, ogni sasso non è stato sostituito né spostato, ma ha avuto il suo progetto, la sua cura, la sua terapia, il suo tempo di guarigione. L'Hospitale è in funzione dal 2009 con il servizio di visite guidate gratuite, conferenze e corsi su questi temi, cammini a piedi organizzati, ogni anno: il Cammino della Via di Allemagna e del Tagliamento, il cammino di San Martino, il Cammino delle Palme e della Luce di Betlemme e altri. Molti gruppi, numerose classi dei licei e scolaresche, giungono in cammino all'Hospitale per riscoprire la sua storia rassicurante e riconoscere la sua modernità sorprendente. È luogo di incontro, essenzialità, cura e accoglienza, dove la gratuità è la regola che smonta le diffidenze, fa superare i muri individuali e di comunità e poi quelli della storia e della geografia, rimette in cammino le persone valorizzando le diversità e di uomo in uomo apre le comunità e ritrova relazioni quasi perdute, ancora vitali e preziose, ancora necessarie per questo occidente dis-orientato e questo vicino oriente terra madre martoriata.



È stato completato il posizionamento della segnaletica sulla **Via del Tagliamento e di Allemagna**, le frecce di percorrenza del progetto europeo Interreg **Walkart**. Il tratto completato è quello da Tarvisio - Venzone - San Tomaso, fino a Latisana. Il **logo della via del Tagliamento e della Via di Allemagna** è semplicemente un sasso del Tagliamento, una siltite, formatasi circa 300 milioni di anni fa, ai tropici, poi frantumata e innalzata dall'orogenesi Alpina e poi rinsaldata dalla calcite delle acque calcaree a formare venature bianche dalle geometrie sorprendenti come questa che rappresenta la forma stessa delle vie del Tagliamento e delle sue vie Europee di Allemagna. È simile casualmente anche al simbolo della pace. E rappresenta la figura del Crocifisso, relazione intima della vita e della storia umana, che si fa via, strada, incontro, ma presente all'origine già nella materia. Questa roccia sarà stata portata alla luce mille anni fa e poi erosa, scalzata, ha rotolato, poi sepolta



e riemersa, ripresa dalle acque, assottigliata, levigata dal torrente, e infine raccolta da un pellegrino inconsapevole in cammino sul greto del Tagliamento. E' come una bussola, antica come la terra, che conosce le leggi del viaggio e della trasformazione. Ogni rottura produce nuova roccia, nuova bellezza. La fessura è relazione e direzione. In natura e sulle vie dei cammini ogni fine costituisce un nuovo inizio.

hospitalesangiovanni.wordpress.com
amicidellhospitale@gmail.com

ANMIL

Luigi Pischiutta - Presidente Territoriale

La sezione provinciale A.N.M.I.L. - Associazione Nazionale fra Lavoratori Mutilati ed Invalidi del Lavoro - di Udine, quale Ente Morale riconosciuto con Decreto Legge, svolge attività promozionale per informazioni ed assistenza alla categoria degli infortunati sul lavoro, vedove ed orfani di caduti sul lavoro e dei colpiti da malattia professionale. A livello nazionale l'associazione conta circa 370.000 soci, la sezione di Udine circa 4.100.

L'associazione è nata nel 1943 e persegue scopi di assistenza morale e materiale a favore dei mutilati invalidi sul lavoro, vedove e orfani, segue con attenzione le fasi di perfezionamento e adeguamento delle rendite, che la stessa non venga assimilata ad un reddito, che la legislazione sul collocamento obbligatorio confermi le quote di riserva per l'infortunato, la vedova e l'orfano. Con i propri consigli si confronta a livello nazionale, regionale, territoriale, con le istituzioni per promuovere iniziative atte a migliorare la legislazione in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro che portino ad arginare il fenomeno degli incidenti, degli infortuni e delle morti.

L'ufficio si trova a Udine, in via D'Aronco n. 5 ed è aperto previo appuntamento dal lunedì al venerdì contattando il numero 0432 505506 o inviando una mail udine@anmil.it. La sezione ANMIL di Udine nel quadro delle iniziative finalizzate alla divulgazione della cultura della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, ha messo in campo una serie di progetti dedicati a tale scopo.

Il primo dal titolo "ANMIL per le scuole" è stato realizzato il 9 gennaio 2020 presso l'Auditorium dell'Istituto



Tecnico Zanon di Udine e ha visto coinvolti più di 400 studenti di tre istituti tecnici di Udine con la presentazione dello spettacolo "Ojo La Sicurezza è di scena" che tratta il tema della prevenzione e della cultura della sicurezza in modo diverso, non noioso, in grado di suscitare interesse e grande emozione. Spettacolo che vuole catturare le platee con l'emozionante testimonianza di Flavio Frigè, grande invalido del lavoro, con il racconto della sua tragedia personale, con l'incalzante monologo di Bruzio Bisignano, capace di trasformare i concetti in emozioni ricordando i sogni spezzati di chi sul lavoro ha lasciato la vita; con lo sketch cabarettistico dei Trigeminus, ambientato in una azienda dove tutto è improvvisazione. Tre momenti emozionanti, incisivi, ironici per un approccio meno formale ai temi della sicurezza sul lavoro, ma allo stesso tempo creando un'attenzione ed un livello di coinvolgimento straordinario con momenti di forte emotività.

Ojo non vuol essere solo un incontro sulla sicurezza, ma uno spettacolo che con efficacia coinvolge emotivamente i partecipanti, creando la consapevolezza che la sicurezza non ha tempo né stagioni né orari ed è un bene da salvaguardare sempre.

Altro progetto realizzato in collaborazione con il CEFS di Udine (Centro Edile di Formazione e Sicurezza) consistente in un percorso formativo per acquisire competenze, tecniche di comunicazione per condividere e divulgare in maniera efficace l'esperienza del proprio infortunio e a cui hanno partecipato 9 soci ANMIL, già coinvolti in vari incontri in provincia sia in ambito lavorativo che scolastico. Scopo unico e principale: quello di vedere diminuire drasticamente il numero degli incidenti, degli infortuni e delle morti sul lavoro.



INTERVISTA A FLAVIO FRIGÈ, INVALIDO DEL LAVORO E INTERPRETE DI SE STESSO

Luce Tommasi

“Uso le protesi, ma soprattutto la testa: ecco il segreto del mio cambiamento”. OCJO, secondo atto. **Flavio Frigè**, un infortunato sul lavoro che, attraverso il teatro, è riuscito a “dimenticare” di avere perduto, su una impalcatura di un cantiere, due gambe ed un braccio. “Avevo soltanto 17 anni e tre mesi” tiene lui stesso a precisare. Sentiamo allora qual è il segreto di una vita spesa al servizio degli altri.

Come è avvenuto il suo incontro con Bruzio Bisignano e che cosa vi siete detti?

Considero Bruzio un grande amico e maestro. Ci siamo incontrati in una piccola ditta della provincia di Udine, dove lui teneva un corso sulla sicurezza ed io portavo la mia testimonianza di vittima del lavoro, come avevo già fatto in altre occasioni. Ma quello era evidentemente un incontro destinato a dare un nuovo corso alla mia vita.

Da quanto tempo è socio dell'ANMIL e perché ha deciso di mettere la sua esperienza al servizio degli altri?

Sono iscritto all'ANMIL da ben 37 anni, da quando cioè il 6 aprile del 1981 sono stato folgorato dalla corrente elettrica. Adesso di anni ne ho 54, ma il ricordo di quel giorno è indelebile. Lavoravo con un piccolo artigiano del mio paese ed ero stato assunto come apprendista fabbro meccanico. Ero salito su una struttura metallica, alta circa cinque metri e tenevo in mano una sbarra di ferro con la quale ho sfiorato i fili della corrente elettrica, che si trovavano sopra di me. Sono stato colpito da una scarica da 20.000 volt, che mi ha letteralmente bruciato dalla testa ai piedi. E nonostante i medici siano riusciti salvarmi la vita, mi hanno dovuto amputare entrambe le gambe sotto il ginocchio e l'avambraccio sinistro. Ho potuto recuperare in seguito la mano



destra, che era rimasta semi paralizzata. È stata l'ANMIL di Udine a chiedermi di portare la mia testimonianza nelle scuole. Io, in un primo momento, non me la sentivo, ma la segretaria dell'Associazione mi ha quasi “obbligato”. E non è finita lì. Decisivo è stato successivamente l'incontro con Bruzio Bisignano, che mi ha voluto nel progetto OCJO, insieme ai Trigemini, i bravissimi fratelli friulani.

Dalla vita alla scena. Che cosa prova a rappresentare se stesso di fronte ad un pubblico?

Provo prima di tutto una emozione fortissima, specialmente se ho di fronte dei ragazzi, perché mi rendo conto che, quando ho subito l'incidente, avevo la loro età. Ormai sono anni che porto in giro la mia testimonianza e ogni volta mi dico “oggi non mi emoziono più”. Ma ogni volta “ci casco” ed è un bene perché, se un giorno mi dovessi accorgere di fare una cosa forzata, smetterei immediatamente. Sento la responsabilità di quello che trasmetto e mi piace farlo perché mi rendo conto che è importante dire, soprattutto ai giovani, che a loro non deve accadere quello che è successo a



me. È un grande sprone e voglio che le mie parole entrino nelle loro teste. Ho visto svenire anche operai robusti, durante il mio racconto, nel quale non risparmio neppure i particolari più crudi del mio dramma, a cominciare dal dolore allucinante che ho provato dopo l'incidente. Ma lo faccio di proposito per arrivare a convincere. Un tecnico della prevenzione una volta mi ha detto: “Flavio, dobbiamo andare in giro con il porto d'armi”. Traducendo: è come se io fossi un'arma vivente. Un po' mi dispiace, ma è soltanto così che mi rendo conto di avere colto nel segno.

Quali sono i messaggi che lei trasmette durante lo spettacolo e che ritiene debbano diventare patrimonio di tutti i lavoratori?

La prima cosa che dico è che agli altri non deve accadere quello che è successo a me. E poi aggiungo di stare attenti, non soltanto sul lavoro, ma anche in strada e in casa. Ripeto continuamente di usare il cervello e di tenerlo sempre acceso perché basta una frazione di secondo per restare vittima di un incidente. Il mio intento è quello di alzare l'attenzione perché so che, specialmente i giovani, si sentono invincibili. Ma non è così.

Bruzio Bisignano racconta di non essersi accorto, la prima volta che l'ha incontrata, che lei aveva subito l'amputazione delle gambe, oltre a quella di un braccio. C'è un segreto per fare dimenticare agli altri di avere una menomazione?

Posso dire che, negli anni, sono riuscito a migliorare molto la mia mobilità con l'aiuto di protesi avanzate. Però parte tutto dalla testa, perché tu puoi avere le protesi più sofisticate del momento, ma se non le accetti non vai da nessuna parte. Anche oggi, all'età di 54 anni, penso che posso continuare a migliorare: vado in palestra e in montagna. E cerco di tenermi sempre in allenamento con il fisico e la mente. Ricordo che, dopo avere subito l'incidente, ho pensato più volte al suicidio, perché non riuscivo a fare nulla di quello che facevo prima. Io giocavo a calcio e la mia vita di adolescente è stata completamente cancellata. Devo soprattutto ai miei genitori, e in particolare a mia madre, da cui dipendevo totalmente, se ho deciso di continuare a vivere e di incominciare la mia seconda vita. Perché la prima l'ho lasciata a 17 anni su quella tettoia.

Come è cambiata la sua vita da quando deciso di fare anche l'attore?

Io non mi considero assolutamente un attore, sono un testimonial che porta in



scena la sua esperienza di infortunato. Posso dire che la mia vita è cambiata in positivo perché è aumentata la mia autostima. Ricevo tanti complimenti, soprattutto dai ragazzi e questo mi dà tanta carica e ancora più voglia di vivere. È benzina per il motore e mi arriva una energia incredibile.

Quanto è importante andare nelle scuole per diffondere la cultura della prevenzione fra i giovani?

I ragazzi sono il nostro futuro e sono loro che devono cambiare la cultura della sicurezza, abbattendo il classico detto che "si è sempre fatto così" e riducendo tutto alla fatalità. Ma non è così perché il nostro destino lo scriviamo noi, sul lavoro e in casa, con i nostri comportamenti. Ecco l'importanza di parlare ai giovani, sperando che le nuove generazioni cambino il modo di pensare e indossino i dispositivi di protezione individuale sul lavoro. Ma non solo. Perché è anche importante non bere quando si ci mette alla guida e non assumere droghe. Il destino non c'entra, siamo noi a scrivere il nostro futuro.

Con la consapevolezza di oggi c'è qualcosa che avrebbe potuto evitare, quando si è folgorato, e che non rifarebbe?

Senz'altro. All'epoca del mio incidente, i ragazzini venivano mandati allo sbaraglio e non esistevano corsi sulla sicurezza. Adesso la cultura sta cambiando. Sarebbe bastato che io mi fossi guardato attorno e non sarei mai salito su una struttura in ferro, dove passavano fili di corrente a 20.000 volt. A volte purtroppo accade anche oggi, specialmente nelle piccole imprese, soprattutto artigiane e dove ancora non viene data la giusta importanza alla cultura della sicurezza.

Vuole inviare un messaggio a tutte le vittime del lavoro che non hanno ancora trovato la forza per rimettersi in gioco?

Ai colleghi di sfortuna, a tutti gli invalidi del lavoro, voglio dire – anche se può sembrare una frase scontata – di non arrendersi mai e di non vergognarsi. Succedeva anche a me, i primi tempi. E aggiungo che non dobbiamo considerarci persone inferiori e che non dobbiamo nasconderci perché non abbiamo niente di meno dei normodotati. Invito tutti coloro che hanno subito un infortunio a portare in giro la loro testimonianza, come faccio io. Purtroppo siamo ancora in pochi e sono consapevole che non è facile raccontare quanto ci è accaduto. Ma è fondamentale fare questo sforzo per evitare che accada agli altri quello che è successo a noi. Evitare anche un solo incidente è già tanto. È una vita salvata. Facciamo rete, soprattutto nelle scuole e nelle aziende. E voglio concludere invitando anche i politici a fare, proprio nelle scuole, progetti educativi sulla sicurezza, nel lavoro e nella vita.

ALAN E L'AGNA SEVERINA

Franca Teja

Alan è un appassionato di Mountain bike e, tra le sue mete preferite, c'è sicuramente il Monte Jouv, quella montagna che chiude a Nord come una quinta naturale l'abitato di Maniago. Il suo mezzo, una mb biammortizzata si presta a compiere ... *le discese ardite e le risalite...* e sono circa mille i metri che deve superare per arrivare in cima. Anche oggi splendida giornata di questa splendida primavera. Alan aggancia il casco munito di telecamerina e... partenza! Dopo pochi metri si ricorda però che non ha indossato la mascherina anti Corona virus "Ma, non mi ricordo più se oggi vige l'obbligo, non so se si può o non si può toglierla, nel dubbio io la metto!" Una volta arrivato in cima al Monte Jouv Alan sceglie di scendere lungo uno dei suggestivi *trails* attraverso il bosco che gli appassionati di questo sport solitamente fanno per immettersi nella strada di Pala Barzana, percorrere la Val Còlvera e fare ritorno a casa con tappa intermedia in Valdifrina. Questa per Alan è qualcosa di più di una tappa obbligata, è una tappa irrinunciabile: lì ci abita infatti la sua prozia, l'Agna Severina.

"Meglio però avvisarla del mio arrivo!". Severina appena sente le dure note di "*Smoke on the water*" provenire dal suo smartphone, inseritala dal nipote quindicenne della sua comare, fanatico dei *Deep Purple*, si precipita a rispondere. Alan oltre alla passione per la mountain bike ha, per ora solo stazionante in un cassetto, un grande sogno, che è la cucina. Era piccolino che già si vedeva chef in qualche prestigioso ristorante, poi via via, con il passare



La malga in cima al Monte Jouv

del tempo, il grande ristorante è diventato un minuscolo localino, da aprire magari proprio da quelle parti, dove poter assaporare un mangiare buono. Chi meglio dell'agna Severina potrà suggerirgli qualche ricetta da inserire nel, per il momento, solo ipotetico menù? Dal paese di Poffabro gli arriva un suono di campane che gli annuncia il mezzogiorno e, ricette a parte, bello sarebbe anche mandar giù un boccone. E che boccone! Severina, in men che non si dica, fa mentalmente l'elenco di tutte le possibili combinazioni mangerecce da confezionare, con gli ingredienti di cui dispone la sua dispensa ed infine dà inizio alle danze. "Eccomi, zia, sono arrivato!" "Bravo a venirmi a trovare!" Anche se le parole sono misurate, come è nella sua natura, si capisce che Severina è contenta "Su vieni a

mangiare che avrai fame!"

Davanti ai suoi occhi disposti sulla tavola, Alan trova: la *polenta cunciada cu' la morcja*, la *fertaia cu' i redrèps*, il *radic ta la tirina* e, come dolce *li surisutis*, con i fiori di acacia portati da Maniago ché in Valdifrina quegli alberi non crescono. Come si suol dire: "Pancia mia fatti capanna?!".

Alan affronta la polenta fumante con il *formai salât* grattugiato sopra e via via tutto il resto, con misurata lentezza, dopo tutto alla Scuola Alberghiera gli hanno insegnato come educare le papille gustative. L'acqua cristallina delle sorgenti del Monte Raut che ogni tanto gli viene versata nel bicchiere diluisce e fonde meravigliosamente tutti quei sapori. Severina, che ha condiviso



"Le discese ardite" lungo un sentiero del Monte Jouv fotografia di Alberto Tondo



La borgata di Valdirina e la fioritura di un melo

Minestra di batût a Poffabro, Mignoca a Frisanco

Alla sera mettevano a bagno i fagioli secchi, i più grossi. Al mattino questi erano gonfi. Sbucciavano le castagne togliendo anche la seconda pellicina, perché amara. Preparavano qualche patata, una bella fetta di zucca dolce, scalogno e qualche chiodo di garofano per insaporire. Cotto il tutto aggiungevano, sempre mescolando, farina da polenta. La minestra raffreddata diventava dura: la tagliavano a fette mangiandola nella scodella con il latte.

Formai salât

Ogni famiglia possedeva il boç di salina. Era un mastello deposto in modo stabile in un angolo di una stanza oscura, fatto come i tini, in doghe di legno di larice e cerchi in ferro. Era sempre coperto da uno straccio bianco e mai rimaneva senza formaggio. Vi metteva le mani una sola persona, perché era una cosa delicatissima. Il formaggio doveva essere freschissimo. Tolto dal tàbiu, arnese di legno rotondo alto quanto la forma del formaggio, con una scanalatura sul bordo terminante con uno sgocciolatoio, lo immergevano direttamente nel boç, qui in salamoia cedeva il suo grasso e riceveva il sale. Rimaneva così morbido e poteva essere così gustato con la polenta, patate o fritto nel burro (il frico, rosso, croccante, molto appetitoso). Per fare la salamoia: litri 3 di acqua e kg 2 di sale.

Polenta cunciada..., Minestra di batût..., Formai salât sono tratti da: IN DULA' VASTU ZISILUTE? Di **Tramontina Salar Angela** – Borgo Poffabro – 2007

Fertaia cu' i retrèps (o redrèps)

Spesso nascono spontanei nell'orto, basta lasciare che una pianta faccia il seme. E' la prima verdura. Il sapore è dolciastro e si cucinano in poco tempo. Dal punto di vista botanico si tratta della specie "Atriplex hortensis"

Radich ta la tirina o radich cu' li fricis

Il lardo viene tagliato a pezzetti e rosolato

in una padella finché diventa color marroncino. Poi si aggiunge nella padella qualche spruzzata di aceto e il tutto viene versato nella terrina del radicchio. Di solito veniva utilizzato il radicchio d'inverno e la Val Colvera aveva una varietà tutta sua. La terrina era di terracotta con disegni e colori vistosi.

Maria Luisa Fabbruzzo

Il caffè in tal cjaldierin *

In un recipiente che serviva unicamente a quello scopo, il cjaldierin appunto, si metteva dell'acqua nella quale venivano aggiunti, ma con numerose varianti, tutto ciò che in qualche modo potesse ricordare il caffè. La cicoria e l'orzo tostati, uniti alle miscele miste, oggi alcune difficilmente reperibili nel mercato, come l'Elephant, l'Olandesina, il Franck, la miscela Leone erano gli ingredienti più usati.

Solo per qualche eccezionale e fortuito evento poteva essere aggiunto anche qualche cucchiaino di caffè vero, il caffè "coloniale" di una volta.

In Val Còlvera cresce qualche vite di uva fragola e i suoi acini, fatti seccare e tostare, diventavano anch'essi un ingrediente di questo miscuglio, più che altro per profumare l'intruglio.

Quando levava il bollire bisognava aggiungere un po' di acqua fredda, così la polvere si sedimentava e la bevanda era pronta.

Questa operazione veniva ripetuta più volte prima di gettare la polvere che veniva perciò abbondantemente sfruttata e, solo quando questa dava segni di sofferenza, manifestando un colorito poco invitante che virava verso il verde, segno evidente di presenza di muffa, il suo ruolo era concluso. Non rimaneva che l'orto come ultima spiaggia.

Gianna Rosa Brustolo dalla ricetta di nona Anzulina e confermata da nona Novela.

*Paesi Aperti è un'iniziativa che si svolge ogni prima domenica di settembre in Val Colvera per far conoscere e promuovere la valle

con il nipote il pranzetto, subito dopo sparisce nel cucinino perché ha in mente qualcos'altro. Alan sbircia e la vede armeggiare con il *café in tal cjalderin*.

Visto però che un po' di tempo è necessario per preparare questa bevanda, l'agna costringe Alan, in realtà un po' restio, (ma non vuole scontentarla) ad affrontare una bella scodella di *camòn*.

Sarà dura, pensa Alan, tornare in sella, per fortuna che è tutta discesa. Poi annota con cura le ricette ed immagina di prepararli lui quei piatti, nel suo ristorante che forse un giorno aprirà, all'inizio magari solo il fine settimana, importante è trovare gli ingredienti giusti.

“Se torni quest'autunno ti preparo la *Minestra di batût*, quella che a Frisanco chiamano *Mignoca* con le castagne, la zucca e i fagioli, che ti piace tanto!”.

Zia e nipote si salutano, niente abbracci, c'è il virus!

Mentre con la mano saluta Alan che in un attimo scompare dalla sua vista pedalando lungo la strada che scende dalla Valdifrina, Severina si è ricordata che alla mattina aveva visto, lungo una stradina un po' fuori dalla borgata, qualche erba buona da mangiare.

Decide perciò di andare a raccogliere, queste erbe, prende il cesto e si mette la mascherina.

La sua non è una mascherina qualunque, gliela hanno personalizzata quelli della Protezione Civile, su c'è scritto “IO PENSO POSITIVO...”.

Tutti da quelle parti sanno che Severina è una accanita fan di Jovanotti!



Polenta cunciada cu' la morcja

La **morcja** altro non è che il burro fatto cucinare, semplicemente perché, quando non c'erano i frighi, era l'unico sistema per mantenerlo più o meno fresco perché non andasse rancido. Quello che si deponava a cottura ultimata di colore scuro e a grumetti era ed è la *morcja*, fonte di energia e di calorie. Si trasferiva in contenitori scuri e si poneva in una stanza, che fungeva da cantina. La polenta non mancava mai così come il **formaggio salato**. Tante famiglie avevano la *salamoia* dove si trasformava il formaggio in quello salato appunto. Si preparava la polenta e si versavano sopra due cucchiaini di *morcja* scaldata a bagnomaria e si grattugiava sopra il formaggio salato.

A Paesi Aperti* si prepara la *morcja* utilizzando panna fresca di latteria: per cucinarne ottanta litri occorrono tre pomeriggi pieni con sei persone che devono mescolare di continuo.

Mara Pavan



Li surisùtis

A si cjata flour di cassia...Dopu lavâs a si ju imbonba ta 'na pastela di ouf sbatût, sâl, sucher e farina di flour. Po' a si ju frîs tal vòli di bòl. Si raccolgono i fiori di acacia (*Robinia pseudoacacia*). Dopo lavati si intingono in una pastella fatta con uovo sbattuto, sale, zucchero e farina di fiore. Poi si friggono in olio bollente. Il nome *Surisùtis*, cioè topolini deriva dal fatto che i grappoli fioriti vanno cucinati con il loro lungo gambo il quale ricorda la coda di questi animali.



Il Camòn

Ta 'na scugjela di lat frèit, messèda vin nêri (magari bàcaro). No meti massa vin, ch'a no vadi in cenciarèlis il camòn. Mètighi 'na sedòn di sucher e mangiâlu cul pan o cu' la polenta. (Da mangjà in estât, col è cjaladòn).

In una scodella di latte freddo mescola vino nero (magari bàcaro). Non mettere troppo vino, affinché il camòn non "impazzisca". Mettigli un cucchiaino di zucchero e mangialo con il pane o con la polenta. (Da mangiare in estate, quando fa molto caldo).

Li surisùtis e il Camòn sono tratti da "la Sbrinsia" di Aldo Tomè - Cumun di Manià - 1982

ALBERTO 59 ANNI MALATO COVID

Alberto Sommariva

Eravamo in apprensione. Un caro amico di Milano detto Alby si trovava ricoverato per COVID-19. Le notizie che Matteo, amico comune, ci forniva all'inizio ci avevano spaventato. Poi, piano piano, molto piano, la situazione è andata migliorando. Alby e Matteo sono nostri amici grazie agli anni di lavoro condotto su basi etiche e altamente professionali. Noi dello Scatolificio Udinese sappiamo di aver ottenuto una ottima collaborazione e siamo lieti di poter pubblicare questo scritto che Alby ci ha fatto pervenire. Lo facciamo con la speranza di poter contribuire alla lotta di civiltà che ci vede tutti [quasi] impegnati a rispettare le regole sanitarie.

Il "quasi", purtroppo, è un dato di fatto verificato personalmente. Dicono che sono i giovani a non osservare le direttive, ma senza voler giudicare alcuno, sostengo che i menefreghisti, gli incivili, gli strafottenti non hanno età. Guanti e mascherine sono reperibili lungo le strade, fuori dai supermercati a poca distanza dal cestino predisposto. Il buon Alessandro Manzoni li chiamava untori. Poi c'erano gli apparitori con i campanellini che avvertivano dell'arrivo del carro dei monatti a raccogliere i morti.

Alberto 59 anni malato COVID-19.

Mai più avrei pensato di piangere di paura alla mia età, e ve lo dico senza nessuna vergogna. È successo... e anche diverse volte. La causa?

Il COVID-19, un nemico subdolo e invisibile che ti prende a tradimento e ti pugnala in modo vigliacco, come il peggiore dei sicari...

I primi sintomi sono iniziati domenica 8 Marzo con una insignificante febbre, nessun altro segnale che potesse far



presagire il peggio, come confermato al telefono anche dal mio medico curante. Niente tosse, niente mal di gola, niente dissenteria, olfatto e sapori perfetti... insomma sembrava la solita influenza stagionale con febbre tra 37,2 e 37,8: giù quindi Tachipirina 1000 e aspettiamo fiduciosi la guarigione.

Questo fino a venerdì 13 - ma guarda un po' - quando all'improvviso e senza una precisa dinamica interviene un tracollo. Smetto quasi del tutto di respirare e annaspo come un pesce fuor d'acqua, una sensazione a dir poco orrenda, difficile da immaginare. In 15 minuti sono al PS dell'ospedale San Raffaele e subito mi danno la tremenda sentenza ... «lei è positivo al COVID-19». È come un pugno che ti trapassa da parte a parte fino nell'anima.

Mi è crollato il mondo addosso ... tutte le certezze che hai sempre avuto

svaniscono di colpo e si materializza la paura di non rivedere più nessuno e di rischiare di morire nella solitudine, lontano da tutti i tuoi cari. Improvvisamente capisci che quello che prima sentivi nei TG o leggevi sui giornali e che consideravi solo numeri disposti in modo crudele e con la massima precisione nelle loro caselle - nuovi positivi, ricoverati, in terapia intensiva, deceduti - ora uno di quei numeri sei tu, è capitato proprio a te e speri solo che quel numero che ti hanno assegnato non scivoli sempre più inesorabilmente fino all'ultima di quelle maledette caselle.

Un calvario di 35 giorni di sofferenza psichica e di impegno fisico per sconfiggere questo nemico invisibile; per cercare di vincere la tua battaglia per la vita... Sono momenti molto difficili, sei vicino alla disperazione, richiami alla mente gli affetti più cari, cerchi sostegno anche da chi hai già salutato da tempo per l'ultima volta. Piangi e preghi. Ti ritornano in mente persino le preghiere dell'infanzia e le reciti con la stessa convinzione di allora. Il tempo scorre lento, sei diventato un palombaro pieno di tubi e tubicini. Cerchi disperatamente gli occhi di quei santi che mi avvicinano, mi assistono e mi incoraggiano. Sono bardati anche loro come me, ma capisci che ce la mettono tutta per salvarti e che loro stanno rischiando la vita per te. Un gesto incredibile, sovrumano, quasi miracoloso sul quale non avevo mai riflettuto e ora so che non dimenticherò mai. Inaspettata scopri un'altra cosa bellissima: che a lottare non sei solo, hai trovato alleati che ti offrono amore incondizionato. Sono gli amici che non mi hanno lasciato solo neppure per un giorno, che mi

supplicavano e mi spronavano a non mollare, nemmeno un millimetro, a dare sempre di più per avere la meglio sulla bestia.

Questa loro vicinanza diventava sempre più un imperativo, un impegno a non deluderli. Erano gli amici di sempre e mi esortavano a tornare il prima possibile per ridere e scherzare, come ai tempi della scuola. Ho scoperto che davanti a un grave male si ritorna bambini indifesi alla continua ricerca di una mano amica che ti offra protezione. Ho avuto modo di riflettere molto sul senso dell'esistenza. Ho capito che troppo spesso trascuravo i valori fondanti della vita per inseguire meteore prive di vero significato. Siamo davvero esseri spirituali e l'essenziale non lo troviamo nelle cose materiali, ma in tutto ciò che è invisibile come l'amicizia e l'amore. Invisibili come il virus che mi ha trascinato in questo incubo, perché credetemi si tratta veramente di un incubo, terribile e inaspettato, una cosa da non provare. Mi raccomando state tutti sempre molto attenti. Seguire le regole oggi è fondamentale per ritornare domani a rivivere come prima. Lo so che è uno sforzo non semplice perché le costrizioni alle quali siamo obbligati non sono né semplici né simpatiche, ma adottate ora ci permetteranno di sconfiggere quell'infido essere privo di vita propria che ha compromesso le nostre esistenze.

Di sicuro questa esperienza mi ha insegnato a valutare diversamente le cose semplici che la vita ci dona tutti i giorni, quelle cose che abbiamo sempre dato per scontate e che sono invece proprio quelle che ti danno emozioni vere.



Come quando, dimesso dall'ospedale e rientrando a casa ne ho varcato la soglia, un gesto semplicissimo ripetuto da una vita, ma al quale non avevo mai fatto caso ... è stata vera

emozione.

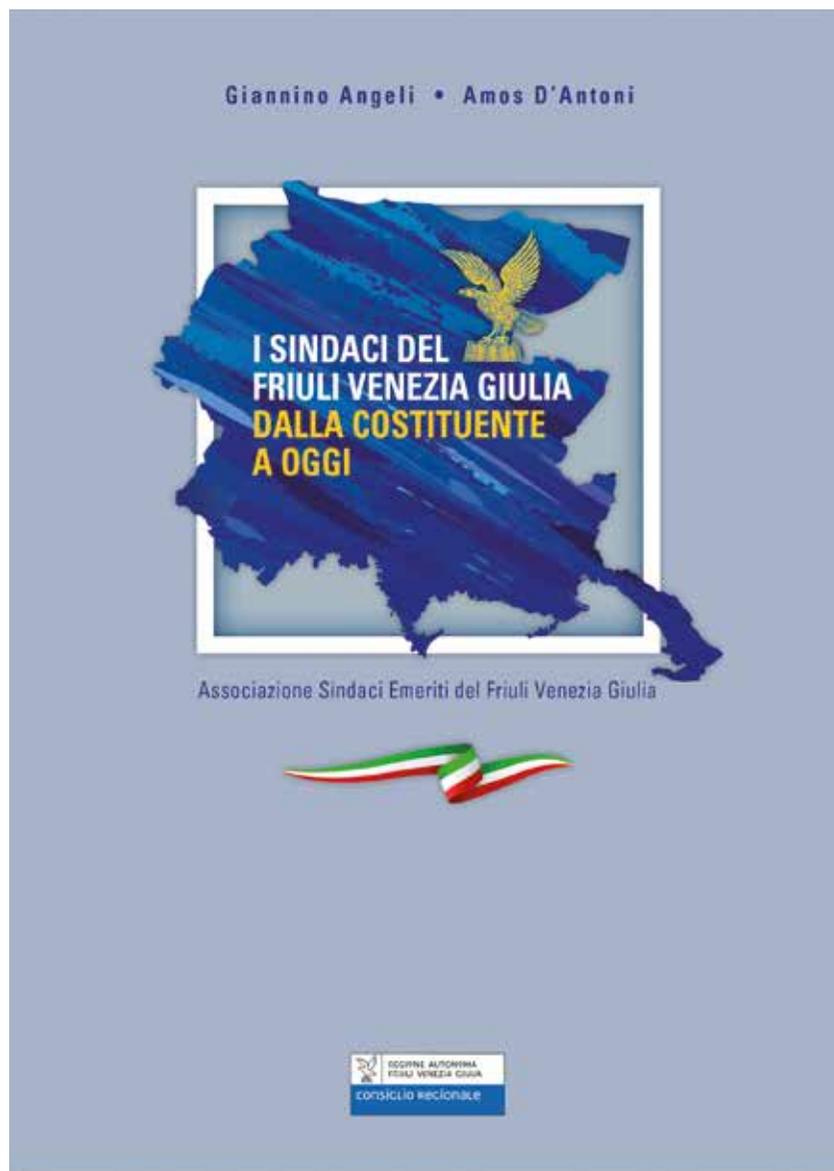
Come quando sei in pace con Dio, semplicemente una gioia.

Ciao 'raga' ... il vostro Alberto 59 anni EX malato COVID-19.

I SINDACI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA DALLA COSTITUENTE A OGGI

Amos D'Antoni

Giannino Angeli e Amos D'Antoni in un libro, recentemente pubblicato, ricordano “i Sindaci del Friuli Venezia Giulia dalla Costituente a oggi”, abbracciando il periodo che va dal primo dopoguerra ai giorni nostri. Dopo aver detto che, con l'art.10 commi 95 e 96 della legge regionale n.27 del 31 dicembre 2012, modificata con l.r. n.23 del 27 dicembre 2019, è stato costituito nel sito della Regione FVG, sistema delle Autonomie Locali, l'albo regionale dei Sindaci emeriti del FVG. Il volume offre uno spaccato originale e completo della realtà amministrativa locale. È stato presentato ad autorità pubblico e a numerosi pubblici amministratori ed ex sindaci nella preziosa sede di Palazzo Belgrado in Udine ricca degli affreschi del Quaglio che, alle pareti e al soffitto, propongono avvincenti scene tratte dalla storia dell'Antico Testamento. Ultimamente è stato illustrato e consegnato **al Ministro per i rapporti con il Parlamento Federico D'Inca** (foto). L'opera sollecitata da alcuni primi Cittadini Emeriti delle Province di Gorizia e Trieste, che hanno caldeggiato l'idea di una memoria che contenga tutti i Sindaci della Regione FVG dal 1946 a oggi segue il tenore del precedente volume: I SINDACI DELLA LIBERAZIONE. Valutata la proposta, con il supporto dell'Associazione Sindaci Emeriti del FVG, presieduta dal sindaco emerito di Bicinicco Elio Di Giusto, gli autori hanno cominciato a scrivere e avvicinare tutti gli oltre 220 Sindaci, Segretari Comunali e impiegati dei Comuni, delle quattro Province. È stato un lavoro laborioso, con contatti e sollecitazioni continue, non solo attraverso le Istituzioni, ma anche con approcci collaterali. Concluso il



lavoro la bozza è stata presentata al Presidente del Consiglio Regionale di allora Franco Iacop che, visto l'interessante opera, l'ha considerata: “Libro d'oro Regionale” e ne ha sponsorizzato la realizzazione. Il libro si compone di 160 pagine, articoli della Costituzione della Repubblica Italiana, introduzioni di Elio Di Giusto, Franco Iacop già Presidente del Consiglio Regionale

del FVG. La presentazione prosegue con il Presidente ANCI del FVG Mario Pezzetta, lo storico Fulvio Salimbeni e una premessa degli autori Giannino ANGELI e Amos D'ANTONI che invitano a conoscere la storia delle istituzioni locali a partire dai Podestà, per attraversare vicende di Sindaci, complicate e laboriose, in ogni epoca e in tanti luoghi. Affermano che il

“mestiere” di Sindaco è tra i più ingrati che si possano elencare nel novero degli impegni Istituzionali. Si dice che nonostante piccoli sgarri, i primi cittadini d’Italia possono essere additati come tra i migliori per onestà, rigore, passione amministrativa, pur talvolta distratta da provvedimenti burocratici di poteri dello Stato, che costringono a comportamenti difficili e complicati. Si parla dei “Sindaci della speranza”, come indicazione ai futuri primi cittadini, considerando che in oltre settant’anni di vita democratica, con tante leggi nazionali e regionali, si sono districati in un groviglio di norme palesando risultati eccellenti per le nostre Comunità. Oggi ci vogliono cervelli disponibili, tenaci e capaci, perché di fronte alla Bucalossi, agli UTI questi sindaci, con l’esempio della loro onestà e saggezza, vedano crescere il seme del lavoro prestato al servizio della propria gente. Quindi nelle pagine successive si elencano i primi Cittadini che si sono succeduti dal 1946 a oggi, distinti per territorio e contrassegno relativo. Si inizia con quelli della Provincia di Gorizia che sono 225, di cui 14 donne, su 25 comuni. Pordenone con 575 sindaci, di cui 22 donne, nei 51 comuni del territorio. Trieste che conta 62 primi cittadini, con 3 donne, in 6 comuni. Provincia di Udine che ha annoverato 2327 sindaci di cui 52 donne nei 140 comuni. Nelle pagine oltre ai nomi dei primi cittadini, sono stati aggiunti gli stemmi dei Comuni, gli indirizzi telefonici, fax, e-mail e PEC. In fondo al testo, c’è pure un intervento di Ferruccio Tassin su “Note di guerra e non solo nel Friuli Austriaco”. Alla presentazione dopo gli interventi delle diverse autorità, gli autori hanno



ringraziato in particolare Franco Jacop già Presidente del Consiglio Regionale del FVG, per il sostegno finanziario, e gli altri sponsor: Fondazione Friuli, BCC di Basiliano e Bassa Friulana, la tipografia Lhitostampa di Pasian di Prato, sindaci, assessori, consiglieri comunali attuali, del passato e tante altre persone che hanno collaborato alla realizzazione dell’interessante lavoro. Il libro, arricchito da diverse foto di opere e Istituzioni varie, è una guida e un compendio di indirizzi informativi riguardati tutti i Comuni della Regione, oltre naturalmente a offrire una cronaca veloce degli avvenimenti intercorsi dal 1946 nella nostra vita amministrativa.

mikidantoni@libero.it

Consegna del libro al Ministro per i rapporti con il Parlamento Federico D’Incà

PROSSIMA USCITA DE LO SCATOLINO

• III TRIMESTRE: SETTEMBRE - AUTUNNO

CONTATTI

info@scatolificioudinese.it - tel. 0432 84500

La distribuzione de **LO SCATOLINO** nella versione cartacea è per il momento sospesa.

Reg. Tribunale di Udine - nr. 9 - 24 settembre 2013
Nr. Roc 24037

Proprietà: Scatolificio Udinese srl
Direttore responsabile: Davide Vicedomini
Presidente comitato direttivo: Andrea Biban
Progetto grafico: U.T. Scatolificio Udinese
Impaginazione: Federico D’Antoni
Stampa: Scatolificio Udinese srl
Editore: Igab sas

Questa rivista è stata stampata su carta



Nessuna parte di questa rivista può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti e dell’Editore.



NON ABBIAMO MAI FERMATO LE NOSTRE IDEE

Soluzioni per risolvere le esigenze di oggi,
idee e progetti per anticipare il domani.
Sempre al fianco dei nostri clienti per la
soddisfazione dei clienti finali.



40°

**SCATOLIFICIO
UDINESE**
LA CARTOTECNICA



www.scatolificioudinese.it - info@scatolificioudinese.it

Via A. Malignani, 46 - 33031 Basiliano (UD)
Tel +39 0432 84500 - Fax +39 0432 830284

