

# LO SCATOLINO

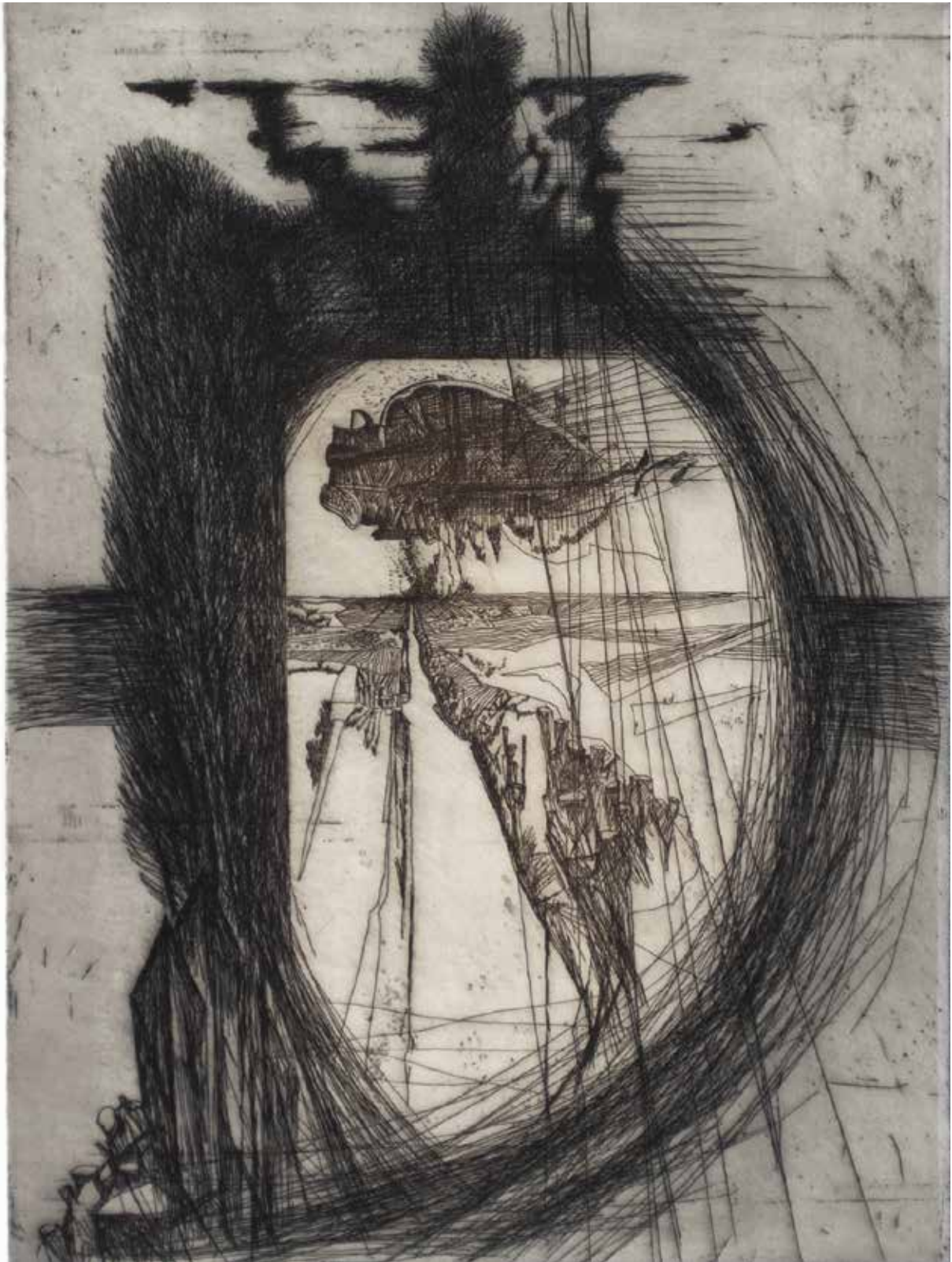
Rivista trimestrale. Poliedrica. Interattiva. Viandante

Autunno 2024

Copia gratuita



45



# GIUSEPPE ZIGAINA

## Federico Santini

Solitamente, dopo Natale, Zigaina arrivava nella stamperia di via Gemona 100 a Udine, con tutta una serie di acquaforti pronte per essere immerse nell'acido che avrebbe scavato i vari segni disegnati dall'artista.

Da una di queste acquaforti, abbastanza grande, appariva una fascia di segni, simili a un buco della serratura, o comunque tendenti a isolare una parte della composizione, dando più importanza a forme e meno ad altre. Gli chiesi se potesse spiegarmi questo insolito intervento e mi disse: "Le mie ultime acquaforti sono da considerarsi quasi un ex voto laico che lascio a chi volesse rileggere la mia opera incisa, che è più sintetica e più diretta della pittura. Dal buco della serratura - o da dove tutto nasce (aggiungo io) - segnalerò le immagini simboliche che hanno accompagnato tutto il mio percorso creativo".

Quindi, il suo paesaggio, l'astronave, le ceppaie, i girasoli, il padre, fino all'arcobaleno vanno riletti senza dimenticare tutto lo studio fatto sulla morte di Pasolini che non può essere altra cosa rispetto alla sua opera artistica. Ognuno può aggiungere qualcosa, scoprire letture diverse e personali, ed è così che l'opera d'arte vive nel tempo e Zigaina ci offre questa possibilità (ex voto).

Io con non poca presunzione ci sto provando, con piccole mostre e incontri vari, forte del fatto che ho frequentato l'artista non solo come stampatore delle sue acquaforti, ma anche collaborando all'allestimento delle sue mostre e a quelle della Triennale dell'incisione di cui avrei dovuto fare il segretario (rifiutai per motivi vari).

Lo invitai a scuola (oggi liceo Sello), poi

venne a Cividale e fu uno degli incontri più emozionanti perché per la prima volta in pubblico davanti a una sala strapiena dichiarò la sua sofferenza e diversità affrontata per la perdita del braccio destro.

La copertina di questo numero è dedicata a Giuseppe Zigaina nel centenario della sua nascita.

Il ricordo dell'artista friulano, di fama internazionale, ci è particolarmente caro e ci consente una riflessione sull'uomo che in età giovanile subisce l'amputazione del braccio destro causa un banale incidente.

Con grande caparbia supera problemi fisici e psichici che lui stesso ha pubblicamente dichiarato negli ultimi anni della sua vita a conferma che la scelta di un percorso artistico è stata ed è una grande possibilità per chi deve affrontare disagi e diversità.



Mio padre che guarda 1994

L'immagine di copertina, ICONA PER UN TRANSITO 1989, è stata messa a disposizione da Federico Santini e gentilmente autorizzata da Alessandra Zigaina.



Giuseppe Zigaina presso il Liceo Artistico Sello 1982

Immagine pagina 3 - Nell'anno 1947, ben prima del boom economico, il Ramo Editoriale degli Agricoltori di Roma diede alle stampe, con traduzione italiana a fronte, il *De re rustica* di Lucio Giunio Moderato Columella (4 d.C. - 70 d.C.) "il grande agronomo latino, la cui figura di scrittore eccelle per la completezza delle trattazioni e per l'originalità dell'insegnamento. Si può affermare che egli riassume in quest'opera immortale la sapienza agraria di Roma antica e delle precedenti civiltà mediterranee" (dalla prefazione dell'editore).

Abbiamo fatto osservare che questa edizione di Columella uscì prima del boom economico, in anni di vacche magre del dopoguerra, eppure a quei tempi vi erano una sensibilità e una ricercatezza nei confronti delle immagini che ora si sono fatte rare. La pubblicazione si apre con questo disegno di Duilio Cambellotto che ci piace riproporre ai nostri lettori.

### PROSSIMA USCITA DE LO SCATOLINO

• IV TRIMESTRE: DICEMBRE - INVERNO

### CONTATTI

info@scatolificioudinese.it - tel. 0432 84500

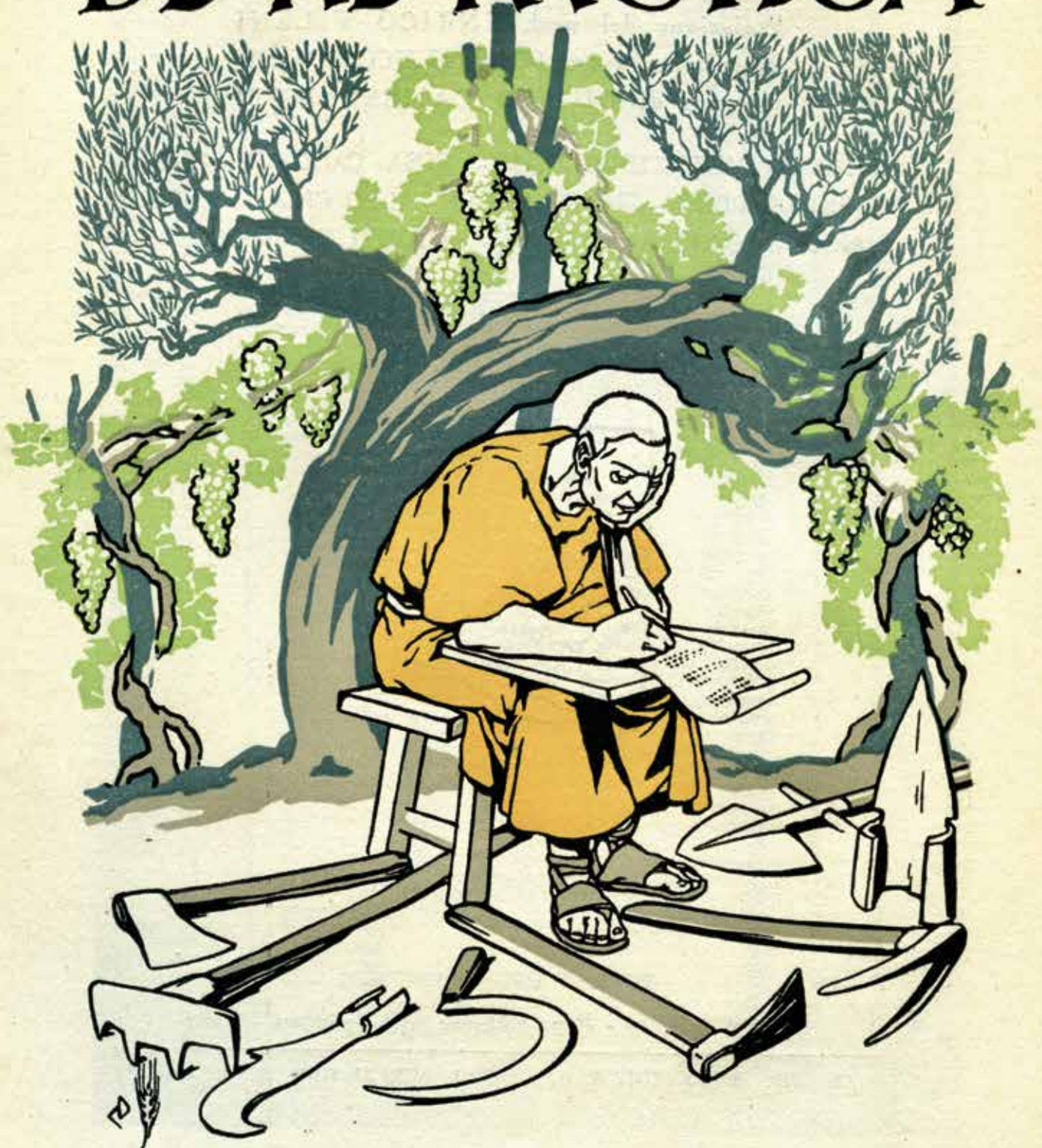
Reg. Tribunale di Udine - nr. 9 - 24 settembre 2013  
Nr. Roc 24037

Proprietà: Scatolificio Udinese srl  
Direttore responsabile: Davide Vicedomini  
Progetto grafico: U.T. Scatolificio Udinese  
Impaginazione: Federico D'Antoni  
Stampa: Scatolificio Udinese srl  
Editore: Igab sas

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.

LVCII J·MODERATI COLVMELLA

# DE RE RVSTICA



RAMO EDITORIALE DEGLI AGRICOLTORI · ROMA

## CITAZIONI DA UN LIBRO

Enos Costantini

Nel caldo, *scjafoiaç*, dell'estate prossima passata, tra una limonata e un *tai* di Nosiola, ho dato la stura a un libro carico di sapere, piuttosto *penç*, come lo ha definito qualcuno con una felice metafora culinaria riferita al minestrone: *chel che la sidon e sta in pîs*.

Quale libro? Chi è l'autore?

Troppa curiosità, avete. Al momento si sappia solo che l'autore è di *Flavuigne*, il cui etnico è *flavuinat*, un centro abitato non lontanissimo da Fruinç, il cui etnico è *fruinçan*.

Se avete ancora il vecchio *Atlante* dell'Olio Carli potete sempre provare a cercare queste due località dal fascino antico.

In questo scritto non parlerò del libro, citerò bensì delle frasi in esso contenute che hanno dato l'abbrivio a dei pensieri personali. Un'unica annotazione: mentre leggevo mi veniva naturale interfacciare le sue pagine con libri di scienze ambientali. Libri che, al momento, non esistono.

### **Sestu?**

pag. 18: "...mia nonna, quando raccontava che su a Fruinç, quand'era giovane, erano così poveri che risparmiavano anche sulle parole".

Intanto vediamo la parola "nonna", stolido infantilismo italiano (voce "bambinesca" la definisce il DEI, Dizionario etimologico italiano) supinamente accettato dai friulani. Non voglio certo fare il cruscante *de noantri*, ma il friulano aveva una parola che riproponeva pari pari il latino *ava*, così "mia nonna" si diceva *mê ave*. Il nonno era *von*, accrescitivo del latino *avus*. La *α-* iniziale è scomparsa perché le troppe vocali stanno sulle scatole ai friulani. Dall'espressione "su a Fruinç" pare di



Fruinç, borgatella fra boschi nel Canale di Vito, antica pieve d'Asio, vista dal Cuel dai Poçs

capire che si tratti di un sito montano e, grazie alla ç con la cediglia, è lecito al lettore pensare a un toponimo catalano o occitano, quindi a un ameno paesello sui Pirenei. Nulla di ciò: Fruinç è borgatella del Canale di Vito, nell'antica pieve di Asio.

I poveri risparmiavano anche sulle parole: parlare consuma energia e l'energia proviene dagli alimenti; se questi scarseggiano è normale *sparagnâ il flât*.

A sette anni emigrai da Osoppo, antica sede plebanale anche se gli osovani non se ne rammentano, a Trasaghis, incolato appena di là dell'Acqua appartenente alla medesima pieve. La distanza fra i due abitati è di qualche tiro di fionda soltanto, in entrambi inferiva l'emigrazione e il desco era piuttosto *sclagn*, ma mi colpirono alcune differenze. La più evidente, fin da subito, fu proprio nel parlare e nelle forme di saluto. Normalmente nel centro plebanale (Osoppo) all'indirizzo di saluto si facevano corrispondere dei convenevoli e qualche chiacchiera, per

i malpensanti anche qualche pettegolezzo (di fatto inesistente perché in una comunità bisognava sapere tutto di tutti, anche per attivare eventuali forme di solidarietà).

Po ben, a Trasaghis non era così. Quando due donne, veloci nei loro scarpetti, si incrociavano, la principale formula nota al galateo locale era *sestu?*, talvolta preceduta da un *oh* di contrarietà: *oh, sestu!?* Insomma se non ci fossi sarebbe meglio.

Una seconda formula che, come la prima, non ammetteva repliche era: *vastu?*

Più chiaro di così non si poteva.

Nell'infrequente caso in cui si incontrassero più persone il saluto era *lâiso?*, mentre se la cortesia doveva provenire da più di una persona, ad esempio madre e figlia che camminavano insieme, allora non si spreca neppure il punto interrogativo, lanciando *eh, i lin nô, veh!* L'interlo-

cuzione non era ammessa.

Tra i pochi(ssimi) maschi, fra i quali prevalevano quelli in età di scolare, il saluto era: *òu*. E sono pur sempre due vocali, di cui una accentata non senza sforzo.

Va detto che, per colmo di *politesse*, ci poteva essere una gentile aggiunta: *òu là*.

Le leggi della termodinamica erano empiricamente note e l'entropia era tenuta strettamente sotto controllo.

### **Banco scolastico**

pag. 9: "Il richiamo alla relazione fra mano e mente". Qui la questione è di una semplicità elementare. Io la vedo così: eliminare (fisicamente!) tutti i computer da tutte le scuole di ogni ordine e grado e sostituirli con banchi da falegnami. Anche nel liceo classico? Anche nel liceo classico. Così il futuro membro della *upper class* cittadina imparerà a non piarlarsi un dito, ed è già un primo fondamentale passo nel prevedere e prevenire le imboscate della vita. Se, poi, egli collega le mani al cervello potrà fare un bell'incastro a coda di rondine: equivale a una buona traduzione di Tibullo *Quis fuit, horrendos primus qui protulit enses?* Infine, se avrà attitudini artistiche, col legno potrà fare piccoli capolavori per stupire l'insegnante, la sempre in adorazione materna genitrice, due-tre morose e il sempre critico paterno genitore.

Sì, anche la fucina del fabbro farebbe all'uopo.

Per non dire dell'orto scolastico. Come nei brutti tempi quando c'era "l'orto di guerra"? Sì, la guerriglia contro i supermarket dovrà ben partire dalle giovani generazioni.

Per fare un orto *al vùl savùt*. Le



nostre "ave" mica lo sapevano per scienza infusa. Vitamine, sali minerali e proteine di cui sono ben forniti i fagioli, ma le invernali verze non sono da meno, non vengono mica *jù pai cops*. I nativi digitali hanno uno strenuo bisogno di sviluppare l'intelligenza manuale che è intelligenza *tout-court*. Pure qui subentrano le leggi della termodinamica e l'entropia: i *server* hanno un fabbisogno di energia che è semplicemente pazzesco. Da sottolinearsi nelle lezioni di educazione civica.

### **Potrai lavarti in casa...**

pag. 10: lo "sconvolgimento di civiltà che abbiamo vissuto con troppo poca consapevolezza".

Io direi che lo abbiamo vissuto con grande entusiasmo. Non mi riferisco al terremoto; quello è stato un grande trauma, ma non ha sconvolto una civiltà che era già stata sconvolta. Negli anni Sessanta si respirava il futuro con grande passione: sapevi che domani sarebbe stato meglio di oggi. C'era sempre una "novità" che ti

*Trasaghis negli anni Sessanta del secolo scorso: "Paese mio che stai sulla collina..."*

avrebbe fatto stare meglio. Collaboravano, e non erano solo colonna sonora, le canzonette dell'epoca strimpellate da un juke-box che si trovava a pochi metri dalla ancor vitale latteria sociale turnaria.

Una delle prime leggi approvate dalla nostra Regione fu detta "legge gabineti": portare servizi igienici moderni all'interno delle abitazioni.

Oggi nessuno ci pensa, ma avere anche solo l'acqua corrente in casa era una rivoluzione, igienica e di costume. Ci si poteva lavare con una comodità prima inaudita e le donne non si trovavano più alla fontana. Se, poi, c'era anche l'acqua calda, figurarsi il lusso!

Mia nonna andava a prendere l'acqua alla fontana nella piazzetta (già bella innovazione degli anni Trenta), poi si riuscì a tirare un tubo fin nel cortile e, infine, venne bucato il muro per mettere un rubinetto sul *seglâr* dove erano appesi i *cjaldîrs* di rame e il *cop*

col quale tutti si dissetavano. Il *buinç* stette un po' lì per inerzia e per pigrizia prima di scomparire nell'aldilà delle cose utili.

Adriano Celentano: *Il ragazzo della via Gluck*, 1966. Bella canzone e canto funebre della civiltà contadina.

### La comodità / le comodità

pag. 27: “quel mondo che anche noi abbiamo trovato comodo scartare”.

Passava da Trasaghis una anziana arzilla signora nerovestita su veloci neri scarpetti col nero fazzoletto in testa annodato sulla nuca. Veniva da una lontana frazione e si faceva 15 chilometri a piedi per raggiungere la stazione ferroviaria onde salire sul treno per Udine. Perché? Perché nell'appartamento cittadino di sua figlia c'erano i termosifoni.

### Il rifiuto

pag. 27: “quanto accaduto nella grande trasformazione del secondo dopoguerra non è stato uno smarrimento; la perdita è avvenuta per rifiuto”.

A Trasaghis non si faceva il *pignarûl* per l'Epifania. Neanche mai sentito nominare. Si faceva il *fûc di San Pieri* (di San Paolo con la spada nessuno si ricorda in Friuli). Toccava ai più giovani raccogliere le fascine, i *balçs*, per portarle sulla rosta del Tagliamento dove avrebbe avuto luogo il falò. Una sera di *San Pieri* attraversai il paese soddisfatto e gratificato, come preadolescente, per avere collaborato a portare le fascine che quelli più grandi avevano accatastato. Vidi alcune donne che consideravo “vecchie” indugianti davanti all'osteria.

– *Sumo sumo fruts!* – dissero rivolgendosi a me e ai miei compagni.

Faceva ancora chiaro ed era presto per



L'orto scolastico: dall'asilo all'università.

Il liceale potrà scegliere tra il banco del marangon, la fucina del fabbro e l'orto.

dare il via alla cerimonia; si attendeva il buio.

Pareva che il gruppetto muliebre non fosse intenzionato a schiodarsi dalle adiacenze dell'osteria. Manifestai la mia sorpresa e per tutta risposta ottenni un – *sumo sumo, che nô i vin di viodi Màic* –.

Ecco, quelle che avrebbero dovuto essere le depositarie della tradizione erano fermamente interessate a *Lascia o raddoppia* con Mike Bongiorno, perciò sostavano davanti all'osteria che ospitava l'unico apparecchio televisivo del villaggio. Per loro il falò era diventato un fastidio.

Ci rimasi molto male e non solo perché il mio entusiasmo si trasformava in frustrazione e le giovanili energie impiegate per la causa venivano snobbate e sbertucciate. Intuivo che il falò

era parte dell'edificio comunitario e il suo venire meno avrebbe significato il crollo di tutto il resto.

### Un mondo finito

Era una delle ultime vacche del paese, forse l'ultima. Non ricordo il nome. Ricordo come finì la storia. La sua proprietaria, Maria detta Mia, la teneva “per compagnia”, non certo per economia.

Un giorno entrarono in osteria i due figli di Maria detta Mia ridacchiando palesemente soddisfatti: avevano venduto la vacca contro la volontà materna. Sentivano di avere compiuto un dovere filiale. Accompagnarono questa notizia rendendo pubblica, con vanto per nulla celato, la grande furbata seguita alla transazione commerciale: con quei soldi avevano comprato la televisione alla loro tanto amata madre.

Così la povera Maria nota come Mia passò gli ultimi anni della sempre operosa vita insceminata davanti a uno schermo che le propinava mondi sconosciuti e incomprensibili.

Credo fossero i primi anni Settanta perché ricordo che nel luglio del 1969 utilizzammo i liquami della vacca sopra nominata per fare degli scherzi invero pesanti, ma all'epoca non inusuali, al cui solo pensiero ora precipito in una profonda vergogna.

### Superstizioni

pag. 254: “il punto di vista rigidamente positivista ed evolucionista da cui [Valentino Ostermann] guardava la cultura popolare, pensata e descritta come «un multiforme corredo di superstizioni» ...”.

Alcuni anni dopo, ero all'università, entrai nella chiesa del mio paese,

oramai ci entravo di rado, e mi avvidi, con amarezza, stupore e irritazione che tutti gli ex voto erano scomparsi. La cosa mi parve tanto abominevole che ne chiesi immantinentemente ragione al parroco. Pensai che, in vena di modernità, avesse messo in qualche soffitta tutti quei segni di fede della mia gente. Ero loro molto affezionato, in particolare a un quadro con una nave che affondava.

Il parroco mi disse bellamente che li aveva buttati via, sì buttati via.

– Era tutta superstizione – ebbe il cuore di dirmi.

Erano i primi anni Settanta del Novecento e il concetto di superstizione popolare o di “superstiziosità” avrebbe dovuto essere ampiamente superato. Eppure un prete si faceva portatore di idee ottocentesche: il folclorista, peraltro passabilmente anticlericale, Valentino Ostermann, *glemonât*, nacque nel 1841...

Un altro pezzo dell’edificio comunitario che se ne andava... e quella perdita mi fa ancora male. Era un mondo che si perdeva.

Il prete precedente aveva proibito di *craçolâ* durante la processione del Venerdì santo...: rumori sconvenienti, superstizioni...

### Lu clonc

Il libro ha una sezione “Ritratti” magistralmente dipinti da Luca Laureati. Il ritratto n. 7 rappresenta *lu clonc*: pare quasi una maschera di profilo con un’espressione contrariata. Si tratta, in realtà, di un attrezzo *high tech*, cioè ad altissima tecnologia. È un pezzo di legno? Sì, è un pezzo di legno. Senza Coltan, semiconduttori, transistor, diodi, chip, wafer, ecc. Però racchiude il risultato di secoli di

esperienza: prove, tentativi, fallimenti, successi, cervello applicato alle mani e viceversa per arrivare a questo gioiello frutto dell’ingegno umano. A che cosa serviva? A procacciare il vitto.

Il legno: mica un legno qualsiasi, era di *fau* o di *salenc*. *Fau* viene dritto dal latino *fagu(m)*. La (*m*) dell’accusativo sarà caduta ancora ai tempi di Messalina, seppur non per colpa sua, mentre la -*g*- per i friulani era un inutile *intrîc*. Mio nonno, *gno von*, diceva *fau*, ma mio padre, per lo stesso albero, aveva adottato il nome di *fajâr*. Significa semplicemente “l’albero che fa la *faje*”, così come il *cocolâr* è quello che fa *lis coculis* (vi risparmio la facile traduzione italiana) e il *crupignâr* fa le *crupignis*.

Qualcuno vi avrà ben detto che la bontà del prosciutto sandanielese sta(va) nelle ghiande dei roveri che crescono sulle amene colline nei suoi dintorni. Sarà stato anche vero, ma la storia dice che i maiali si portavano al pascolo nei boschi di *fau* / faggio, detti appunto *faêt* e l’espressione che accompagnava questa pratica era *purcel nudrît in faje*. Da qui, probabilmente, la similitudine *gras come un faîn*, cioè come un suino che ha mangiato *faje*, detta pure *faîne* e in italiano ‘faggiola’. In tempi di vacche magre poteva essere introdotta pure nell’alimentazione umana.

Sarà un caso, ma il nome di Fagagna pare venire dal nome latino del faggio. È sicuro, invece, che Fagagna era un bel centro di allevamento suino nell’epoca preindustriale e riforniva di materia prima San Daniele / *Schin-kenstadt*.

In Carnia il *fau* / faggio si chiama *vèspul*, nome di difficile spiegazione. A Fruinç, che non è sui Pirenei, prende il nome di *rep*, con la -*e*- molto chiusa,



Lu clonc ritratto da Luca Laureati. Ritratto n. 7 nel libro

ed è nome di impossibile spiegazione. Il *salenc*, con la -*e*- molto chiusa, è una via di mezzo tra un albero e un arbusto. Ha una bella fioritura: grappoli gialli di fiori che, se li osservate bene, sono uguali a quelli del fagiolo (formati, cioè da petali che prendono i nomi di ali, vessillo e carena). Attenzione: il *salenc* (*Laburnum anagyroides* Med. per i botanici) è assai velenoso perché contiene un alcaloide assimilabile alla stricnina. Forse è per questo che dura tanto; intendo dire: non viene attaccato da insetti, batteri e muffe, neanche

quando il suo legno è a contatto con la terra.

Il *salenc*, non ricordo il nome italiano, è un fagiolo. Sì, come sopra scrissi, il fiore, a parte il colore, è identico. Anche la robinia è un fagiolo e, di essa, come noto agli *chef*, si mangiano le infiorescenze dette in friulano *bagjâi*. Il frutto dei fagioli, cioè l'astuccio contenente i semi, si chiama *cosul*, plurale *cosui*. Quelli della robinia non hanno alcuna attrazione gastronomica e quelli del *salenc*, lo ribadiamo, sono assai velenosi.

Il ruolo ecologico di queste piante/fagiolo che sono "autoconcimanti" verrà spiegato più avanti parlando di fave, ch  pure esse fanno parte della compagnia.

### Il gioco di equilibri

pag. 177: "Il gioco di equilibri che legava insieme orti, campi e prati e pi  in generale agricoltura e allevamento". Trovo felicissima, come agronomo, questa frase. Mi piacerebbe sentirla da un ecologo. L'agronomia era, e spero che torni a essere, ecologia applicata. Qui troviamo la quintessenza dell'agroecosistema. Vi faccio subire una volta ancora la mia definizione di ecosistema: un luogo dove gli esseri viventi interagiscono fra di loro, interagendo altres  con la parte inanimata del luogo medesimo (aria, acqua, terra). Che cosa vuol dire "interagiscono tra di loro"? Vuol dire che si mangiano l'un l'altro, soprattutto, ma anche cooperano, si aiutano, si fanno dispetti, si alleano, si osservano, si sfuggono e, insomma, tante cose che avvengono pure nelle societ  umane. Ovviamente tirano fiato (aria), bevono (acqua) e alcuni, ad es. i vegetali, si nutrono di elementi chimici presenti nella terra.



Il risultato di tutto questo magnamagna   un equilibrio: nessuna specie deve prendere il sopravvento sulle altre, senn  il sistema, l'ecosistema, crolla. Non esiste uno stagno con sole rane. Nessun biotopo   di soli vegetali. Perfino nella monocoltura di mais in monosuccessione, sistema che pi  squilibrato di cos  non si pu  e che si regge solo sull'artificio, compaiono insetti e pantegane: sarebbero li per fare fuori il mais e ristabilire un po' di ordine. L'ordine   apparente confusione.

Ci   facile capire un campo coltivato o un vigneto con viti allineate come soldatini sul presentat'arm (per noi   ordine, ma   un atto contro natura); ci   invece assai difficile comprendere un ecosistema con tutto quel via vai di esseri viventi volanti, saltanti, striscianti, nuotanti, ronzanti, sussurranti, per giunta in maggioranza invisibili.

### Vivere di aria

La felice frase sopra citata e lodata  

*Sauris di Sopra: in primo piano un campo di fave*

riferita a Sauris, ma poteva andare bene per tutte le agricolture del pianeta. Perch  parlo al passato? Perch  l'agricoltura moderna ha rotto gli equilibri; non c'  pi  gioco. Da quando? Da quando   entrato il petrolio, che discorsi!

I giochi torneranno? Certo. Mettiamo che di petrolio ce ne sia ancora sotto terra per un secolo; vi concedo un secolo e mezzo. E poi? E poi si ristabilir  il gioco degli equilibri nell'agroecosistema. Siccome abbiamo dimenticato tutto, ci vorranno secoli prima che l'uomo reinventi *lu clonc*, che qui uso come simpatica metafora del procacciarsi il vitto grazie all'energia solare racchiusa nel fieno.

Faccio un esempio saurano (= di Sauris). Le fave erano coltivate a Sauris e, quindi, giocavano un loro ruolo in quel sistema che un tempo



si sarebbe detto agrosilvopastorale. Fornivano proteine agli umani, proteine che completavano quelle dei cereali. Con una differenza: le fave potevano nutrirsi di... aria!

Dovete sapere che nel mondo dell'invisibile, cioè nella Terra / terra, vi sono degli esseri invisibili, pasteurianamente detti microbi, che prendono un elemento dall'aria, sì quella che non si vede, neppure lei si vede, ma c'è, ed è piena di roba (20% di ossigeno, 78% di azoto e altro) e lo passano alla fava la quale con esso costruisce le proteine che si trovano nei semi ad uso umano. Tutto a gratis; l'aria non costa e i microbi non sono neppure sindacalizzati. S'accontentano di un po' di sostanze energetiche che la fava passa loro, ma quell'energia viene, vedi un po' tu, dal sole. Gratis pure lui. Non faccio altri esempi, ma questo gioco di equilibri è stato messo sapientemente in atto dall'uomo facendo continua esperienza. Empirismo, avrebbero detto sprezzanti certi economisti agrari degli anni Settanta. Agricoltura basata sull'autoconsumo, agricoltura di sussistenza, avrebbero sentenziato ancora più sprezzanti. Ci provino loro a fare un'agricoltura meglio di così senza il petrolio. Per giunta lassù, dove neppure i fagioli attecchivano.

Con mia immensa soddisfazione ho visto che a Sauris le fave, dopo un periodo di oblio, stanno tornando e si vedono dei bei campi. Secondo me i sauriani hanno infuso in questo ritorno il loro orgoglio di indomiti montanari e non hanno voluto interrompere il legame con la cultura dei padri.

### **Piccole cose, elementi marginali**

Mi viene proprio da mettere in risalto questo passo di pag. 173: "Amo la gente



*Primo piano di una pianta di fave a Sauris di Sopra. Costruisce le proteine partendo dall'... aria! Miracoli della natura? Chiamateli come volete, ma la natura non fa miracoli. Ha costruito i suoi equilibri dinamici, tutto lì. Se facessimo un piccolo sforzo per conoscerli capiremmo meglio come gira il mondo. Il mondo gira non soltanto in senso astronomico, gira in senso ambientale, va a cicli.*

di Zahre / Sauris per il modo intelligente con cui ha saputo mettersi in relazione con il proprio passato; un modo discreto segnato dall'amore per la lingua degli antenati, per il bellissimo ambiente alpino in cui è collocata e per saper legare il senso di appartenenza all'utilizzo di piccole cose e di elementi anche marginali. Persino, oggi, il ripristino e il riutilizzo delle fave".

### **Red carpet**

Siccome viviamo in un pianeta che, spero lo abbiate capito, è un ecosistema, ve ne spiego un'altra.

In ogni ecosistema avviene una pratica che finora ha fatto poca presa sul pubblico: ogni essere vivente emette delle sostanze di rifiuto. Vale per le attrici del *red carpet* come per l'ultimo dei batteri terricoli. Va subito però aggiunto che le sostanze di rifiuto di un essere vivente sono alimento per un altro essere vivente.

Se non fosse così il sistema si incepirebbe dopo cinque minuti. Esempio: alcuni microbi del terreno producono acido nitroso, un veleno per la maggioranza degli abitanti tellurici. Se non ci fossero altri microbi che utilizzano l'acido nitroso man mano che questo si forma, sarebbe un bel disastro. Quel terreno pieno di vita verrebbe desertificato. I microbi che utilizzano l'acido nitroso lo trasformano in acido nitrico e questo è uno dei principali nutrienti dei vegetali. *Astu capît?*

*Il ledan:* è il rifiuto delle vacche. È una bonanza per lombrichi, insetti e microrganismi. Vivifica la terra. La rende più soffice con grande soddisfazione delle radici (aria e acqua disponibili nella giusta quantità). Nutre la pianta? Non direttamente. Ci sono microbi che, a partire dal letame, devono formare ammoniaca (parte dell'odore è merito suo), altri che trasformano l'ammoniaca in acido nitroso... e poi come sopra. L'erba si fa col letame, la vacca magna l'erba e il ciclo si chiude ed è tutto in equilibrio.

Merito della vacca se mangiamo degli ottimi formaggi? Sì e no. La vacca, a sua insaputa, è un grande contenitore di microbi. Lei, la placida erbivora, ingerisce l'erba, ma poi sono i microbi che se la mangiano. Questi, esattamente come tutti (sì anche le attrici del *red carpet*) producono sostanze di rifiuto e, con queste, nell'apparato

mammario (*uvri* dal latino *uber*) della mammifera in questione si forma il latte, da cui *çuç, formadi, scuete, stris-sulis, spongje, frico* e... *bocje ce vustu!*

### **Vuarps**

A pag. 177 scollinando a pag. 178: "... stabilire quante mucche potevi avere in stalla era ancora la quantità di fieno che riuscivi ad accumulare per l'inverno, e la quantità di fieno [...] era determinata dalla quantità di letame che ti forniva la stalla". Equilibrio. Ciclo che si chiude. Più chiaro di così...

Voglio andare oltre, dove mi porta il cuore e la rabbia per un mondo che non doveva essere perduto. Quanto latte lavorava una latteria sociale turnaria? Esattamente tanto quanto era possibile produrre con le risorse foraggere locali. Non un litro di più, non un litro di meno. Un ciclo di nutrienti che gira sempre. Visto con gli attuali occhi dell'ecologia applicata, ma ciò era perlomeno intuito dalle nostre ave, vi era un equilibrio perfetto tra le esigenze umane e quelle della natura. Anzi, in questo caso l'uomo aveva introdotto un "forzante" perché il prato è un ecosistema artificiale, ma vantaggioso per tutti, win win, potendo contenere più vita, vita diversa, biodiversità, di un bosco e accumulando nei chilometri di radici *underground* tanto carbonio che così non va a formare anidride carbonica



*Lepida scenetta immortalata dal fotografo Tarcisio Baldassi (1899 - 1997) di Buja. Fino agli anni Settanta del secolo scorso le scorie liquide dell'umanità notturna erano così evacuate ogni mattina. Inquinavano? No di certo, fertilizzavano; sulla loro stagione, ad esempio, erano ottime per far crescere i pomodori. Puzziavano? Sì, questione di*

*ammoniaca e di gas sulfurei. Le sostanze di rifiuto di ogni essere vivente devono tenere lontano chi le produce, sennò il gioco non funziona. Ciò ha anche lo scopo di favorire gli utilizzatori delle medesime. I pomodori? Sì, ma attraverso i microbi tellurici che trasformano l'ammoniaca in acido nitroso e altri che trasformano questo in acido nitrico*

*che le radici assorbiranno onde fabbricare i tessuti della pianta. Il pomodoro che fine farà? Diventerà urina diurna e notturna e la scenetta si ripeterà, anche se di solito non era proprio così e solitamente toccava alla donna di casa vuotare i urinârs. Il ciclo dell'azoto aveva tra gli umani un passaggio un po' maschilista.*

nell'aria. *Robonis*. Per darvi un'idea, sennò pensate che conto *bufulis*: in un ettaro di prato ci possono essere 24.000 e più km di radici; il diametro del nostro pianeta è 12.700 km...

Quelli, erano tanti, che hanno condotto la campagna contro le latterie sociali turnarie lamentavano sempre che erano troppo piccole e lavoravano poco latte, quindi bisognava "concentrare" e si è visto come è andata. Non erano né piccole né grandi, come avrete capito. Non lo avevano capito i responsabili della politica agricola degli anni Sessanta. La "modernità", quella sirena, li aveva resi miopi, *vuarbits*, anzi ciechi, *vuarps*.

### **Il clât**

Da pag. 182 in poi l'autore del libro tratta di un attrezzo che entrava alla perfezione nel "gioco di equilibri" sopra più volte menzionato: *il clât*. È sempre *lu clonc*: un oggetto potrà ben avere più nomi. *Clât* si usava nei paesi attorno a Trasaghis, però a Trasaghis si diceva *lenc*, cioè "legno". Solo un *toc di lenc*, quindi? I miei paesani senza fantasia linguistica? Stanchi di coniare parole? Lessicalmente pigri o demotivati?

No, per loro questo attrezzo era diventato il legno per antonomasia, il legno per eccellenza, "il" legno. Dovendolo usare tanto per procacciarsi il vitto, e senza di esso sarebbe stato assai più arduo, ne volevano sottolineare la centralità nella loro vita.

Quando il mais dal Centroamerica è arrivato costì nella seconda metà del Cinquecento, i *furlans* lo hanno chiamato *sorc turec* perché pianta simile al *sorc* /sorgo che qui si coltivava da secoli (pag. 245). Grazie a indubbi vantaggi produttivi il mais conquistò



le mense e i campi del Friuli, tanto che divenne il cereale per eccellenza, per antonomasia, "il" cereale. Come di diceva cereale in Friuli? Si diceva *blave*.

### **Allevatori di lucciole**

Nel libro si parla di rifiuti, di scarti, di scorie. Abbiamo visto sopra come la pensa la natura, e non torno sul *red carpet*. Ci sono sempre stati i rifiuti e gli scarti umani. Che cosa abbiamo scartato nell'epocale recente passaggio di civiltà? Abbiamo scartato i contadini. A ogni stalla che chiudeva mi pareva di vedere i modernisti brindare. I contadini li hanno chiamati prima agricoltori, poi imprenditori agricoli, e a ogni cambio di nome il loro numero si assottigliava velocemente. Chiude una fabbrica: titoli in prima pagina e apertura dei telegiornali. Chiudono 100 stalle: *nancje un cic*. Quanti imprenditori agricoli restano? Pochissimi, ma con grandi trattori. È aumentata la produttività del

*Il padrone di questo fondamentale attrezzo lo chiamava scroc, ma altrove potrebbe essere clât, clonc, glonc, gloc, glovèt, cuar, conì ... Sbrigliata fantasia popolare? Non solo, anzi non tanto. L'adozione di un nome dipende anche dalle relazioni che una comunità ha con altre, non necessariamente vicine. In gioventù ne ho fatto uso, ma adesso non saprei da che parte cominciare. Figurarsi chi non lo ha mai visto. Normale esempio di deculturazione ma, qualora in un futuro che si spera lontano si dovesse di nuovo trasportare a schiena il fascio del fieno, non basteranno alcune generazioni per mettere a punto questo strumento.*

lavoro, ma non è che i contadini abbiano più braccia: è il petrolio che muove le macchine. Finirà. Come sarà la prossima civiltà contadina? Non si sa. Però ci vorranno secoli per farne un'altra.

Pasolini, è arcinoto, aveva notato la scomparsa delle lucciole. In verità aveva notato anche la scomparsa dei contadini. Non ha detto che erano i contadini ad allevare le lucciole, ve lo dico io.

## Allevare l'invisibile

pag. 175: "Nel quadro del fiume di latte che usciva dalla regione dopo la guerra del 1915-1918, Zahre / Sauris si stava meritando il titolo di 'Svizzera del Friuli', per la quantità e qualità del bestiame allevato e dei latticini prodotti...".

Il formaggio non si forma mettendo il latte in un pentolone e po bon.

L'uomo ha addomesticato capre, pecore, vacche, bufali, cammelli, lama e alpaca... io aggiungo i microbi. L'uomo ha addomesticato i microbi, millenni prima di Luigi Pasteur, millenni. Vuol dire che, in qualche modo, ne aveva intuito la presenza e, solito empirismo, ha imparato a mettere le briglie a questa masnada invisibile e, quindi, difficilmente controllabile.

Un casaro è un addomesticatore di microbi; così il *purcitàr*, il cantiniere, il fornaio...

Pane, salame, formaggio, vino, brovada, craut, yogurt sono tutti prodotti microbici. Anche il letame che una volta ci dava il pane. Tutto legato, come in un gioco di equilibri.

La parola casaro non è friulana, non può esserlo. Giù per il Friuli la caseificazione su ampia scala è arrivata dopo che in montagna, quindi la parola è di introduzione recente, mutuata dall'italiano. Lo stesso mestiere in Carnia si dice *fedâr* che viene da *feda* 'pecora'. Chi accudiva le pecore faceva anche il formaggio con il loro latte. Gli ovini erano assai diffusi tanto in monte quanto in piano come animali da latte, mentre buoi e vacche erano adibiti al lavoro. Ecco giustifica la parola *fedâr*. Ogni parola è storia.

## Scorie che soffocano

pagg. 76-77: scorie, scorie che ci soffo-



Pubblicità del 1933 per un insetticida a base di nicotina. Questo veleno aveva un'azione rapida e invisibile, molto efficace. Colpiva anche gli insetti utili? Sì, ma essendo naturale spariva subito senza lasciare residui. Ciò che non si può dire del famoso DDT, il Flit delle nostre nonne, che sta ancora girando per gli ecosistemi terrestri. Il DDT colpiva anche gli insetti utili? Sì, ma non solo loro. Colpiva a distanza, per esempio interferiva negativamente nello sviluppo dei rapaci poiché, come è ovvio, si concentrava all'apice della piramide alimentare (dove peraltro si trova pure un predatore nato quale Homo sapiens). Mai trovata nicotina all'apice della piramide alimentare, neppure alla base.

.....  
cano, usa e getta, riciclo...

Nella società umana bisogna produrre per vendere, quella è l'economia.

La produzione di qualsivoglia bene sottende un flusso di materia e di energia. Una parte di materia si perde per strada (rifiuti, scorie, sottoprodotti), così come si perde buona parte dell'energia. Se tocchi una macchina

quando è in attività senti che scalda, se tocchi una vacca (è sempre in attività) idem: è energia che va perduta per sempre sotto forma di calore. Il prodotto finale, ad es. il latte, contiene solo una parte dell'energia che c'era nei foraggi.

Sottoprodotti: nelle industrie tradizionali come quella casearia erano perfettamente utilizzabili, dite pure riciclabili, come il siero per i maiali e *lis strissulis* per i bambini. Del letame, che appartiene allo stesso ciclo abbiamo già detto.

Nell'aria, nell'acqua e nella terra non c'era accumulo di sostanze oltre quello che ogni ambiente poteva "digerire", leggi pure riciclare. I rifiuti di un essere vivente sono sempre fonte di alimento per altri esseri viventi, senza oneri per l'amministrazione. Lo ripeto *ad nauseam*. Detto in altre parole: l'inquinamento non esisteva. L'inquinamento è dato dalla presenza in un ambiente di una sostanza in quantità superiori a quelle mediamente presenti della medesima (ad es. perché i microbi non riescono a digerirne tanta, o perché modifica l'ambiente e i microbi non ci stanno più). Oppure, ed è molto peggio, si ha inquinamento quando in un ambiente, ma sì dite pure in un ecosistema, arriva una sostanza che non c'è mai stata, che non dovrebbe esserci, per esempio uno sversamento di petrolio nel mare dei Sargassi.

Qui voglio chiarire un aspetto a cui si bada troppo poco. Una sostanza prodotta in natura, anche se velenosa per l'uomo (stricnina, nicotina, coniina della cicuta, curaro, ecc.) trova sempre chi la riconosce, la utilizza e la distrugge, quindi non si può accumulare. Mai sentito di un fiume inquinato da nicotina.

Che cosa è successo con la chimica del petrolio? È successo che si sono venute a creare artificialmente e industrialmente migliaia di sostanze che in natura non esistono, quindi nessuno le riconosce, con la ovvia conseguenza che non sono distrutte e rimangono nei secoli. Vedi la plastica. Ci sono continenti di plastica negli oceani. E c'è anche di peggio. La maggior parte di queste sostanze sono invisibili, possono essere usate per i più disparati scopi e qui cito solo gli antiparassitari ad uso agricolo. Passando vicino a una vigna vedi la nube sollevata dall'atomizzatore, ma poi quei miliardi di molecole non riciclabili entrano nell'ambiente. Invisibili, ma ci sono. Neanche il più piccolo microbo le riconosce per renderle innocue.

La modernità: il "gioco degli equilibri" non c'è più.

Se gli antiparassitari non si possono riciclare, per la plastica ciò è possibile, dirà qualcuno. Certo, guardate i risultati nell'oceano. Sì che in parte (quanta parte?) è "riciclata", ma ciò ha un costo pecuniario ed energetico non trascurabile. E, poi, quante volte puoi riciclare la stessa plastica?

I metalli si riciclano. Mai al 100%, una parte scappa sempre. E costa. Quanto c'è di riciclabile nel tuo telefonino? Vi sono miliardi di telefonini.

Scorie che ci soffocano (pag. 77).

### **Tempo ciclico**

pag. 302: il "tempo ciclico, ripetitivo e comunitario".

I telefonini sono divenuti i padroni del nostro tempo e della nostra vita. Siamo schiavi di una protesi.

Il tempo: quanto tempo avrà impiegato l'autore a scrivere questo libro? Distillare sapere nell'alambicco della



mente richiede tempo. Tanto. Credo che l'autore non lo abbia conteggiato. Neppure sua moglie. Impossibile.

E, poi, il tempo esiste? Esistono gli orologi, ma è un'altra faccenda.

Il concetto di tempo, ammesso che si possa racchiudere in un concetto, ci viene inculcato in modo deviante, congruente e confacente alla società attuale, quella delle macchine sempre più veloci.

Testo di fisica del primo anno delle superiori: il tempo entra solo di sguincio per dirti che cosa è la velocità (spazio fratto tempo). Non ti dicono che cosa è il tempo, però. Tu puoi sempre dire che è spazio fratto velocità, ma sei sempre legato alla velocità e ne sai quanto prima. Mica siamo missili. Il tempo è ciclico, non può essere diversamente, non è legato a un moto rettilineo come nel libro di fisica delle

*Il casaro è un addomesticatore di microbi, ogni giorno deve mettere loro le redini per condurre a buon fine la caseificazione. Le latterie erano il centro economico della vita comunitaria, altre funzioni svolgevano le chiese, le osterie (solo per maschi) e il municipio (solo per maschi). Le latterie funzionavano con l'energia solare contenuta nella cellulosa dell'erba, alimento dei microbi dentro la vacca i quali emettevano sostanze di rifiuto che, attraverso il sangue, andavano nell'apparato mammario a formare il latte. I nostri paesi giravano attorno al sole, ai microbi, al casaro, alle donne che non andavano in osteria e in municipio. La fotografia è stata scattata nel 2011 nella latteria di Brazzacco, covo di ultimi Mohicani del latte.*

*superiori. A è una rioda ch'a gira diceva mia madre. E io aggiungo: la muela di chel mulin non si fruia mai. Il ciclo dei mesi: c'è ancora, anche se non scandisce più i lavori e i loro ritmi. Chi si è accorto che il fotoperiodo è*

sempre quello, mentre il termoperiodo è cambiato? Le piante se ne sono accorte e, probabilmente, soffrono della sfasatura. Forse qualche ortolano ha notato che i tempi cambiano, ma non sono quelli di Bob Dylan.

Il ciclo della vita: c'è ancora. Se è un ciclo, la morte non esiste perché un ciclo, per definizione, non si blocca.

Il “gioco degli equilibri” più volte menzionato che vale per la natura e per l'agricoltura, si basa su cicli dove tutto ritorna: il ciclo del carbonio, il ciclo dell'azoto (78% nell'aria; 4,3% nelle fave), il ciclo di ogni altro elemento.

La gente sapeva di ciò prima delle attuali spiegazioni scientifiche? Tanto quanto sapeva dei microbi, quindi sapeva.

E il ciclo dell'acqua? Sul pozzo di un paese stava scritto: *ogni tancj agns, ogni tancj dîs, l'aghe a torne tai siei paîs*. Non c'è in nessun libro di idrologia...

La morte? No, è ringiovanimento se abbiamo capito quanto sopra.

Nel mio orto ci sono ogni giorno migliaia di radici che muoiono e milioni di microbi che fanno altrettanto, e allora? Le radici morte (sono le più sottili, quasi invisibili) sono nutrimento dei microbi vivi, mentre i microbi morti andranno a nutrire le radici nuove. Tutto ciò ha un nome: ringiovanimento. È proprio un termine tecnico.

### Il tempo comunitario

Sopra abbiamo parlato del *fûc di San Pieri* che era un rito comunitario. Tutto il tempo era comunitario. Le nostre comunità hanno impiegato secoli a formarsi, a stabilizzarsi, a trovare un equilibrio con l'ambiente e al proprio interno.

I nostri paesi avevano un respiro unico,

un unico battito cardiaco. Se suonava la campana (John Donne) suonava per tutti, nessuno era un'isola.

Quando mio nonno aveva mal di schiena la voce correva (pettegolezzi? no) e c'era un bel *corîr* di donne in casa a chiedere sue notizie. Venivano offerti consigli e proposti rimedi; perfino una polverina “francese” di qualche emigrante, dotata di una magia che sicuramente l'identica polverina della farmacia del dott. Lenardon, situata a pochi passi, non poteva avere.

Quando un anziano si metteva a *imbuni* / bonificare un terreno portando foglie, letame, rifiuti organici vari sulla grava del Tagliamento non lo faceva per sé, non avrebbe mai visto il risultato pieno della sua fatica. Lo faceva per i nipoti? Sì, ma la ricaduta era sull'intera comunità: la latteria sociale dove si sarebbe portato il latte ottenuto da quell'erba era di tutti. Più forte la latteria, più forte la comunità, più formaggio e meno pellagra. Più viti voleva dire più vino, più energia durante i grandi lavori, più allegria, più convivialità.

### Un futuro migliore

pag. 57: “... costruzione di un futuro migliore [dal titolo di un convegno]”. Scarto subito l'aggettivo “migliore”. Tutto ciò che abbiamo, mi ripeto, lo dobbiamo al petrolio. Cibo, casa, vestiti, mobili, sanità pubblica, scuola... forse anche la democrazia.

Il futuro sarà andare incontro a una *Austerità* che si farà vieppiù pronunciata. Avremo sempre più problemi con sempre meno risorse per farvi fronte. Teniamoci stretto l'essenziale (es. sanità pubblica, produzione locale di cibo vero) e molliamo il superfluo, lottando contro quel “sentimento

dominante” che è “la paura di perdere” (pag. 58). Entriamo in un supermercato e guardiamoci intorno: a che cosa si potrebbe rinunciare? A quasi tutto. Però non vogliamo.

Significa che abbiamo rimosso il futuro. Significa che le nuove generazioni non hanno più diritti. Una novità nella storia umana.

E abbiamo eretto grandi barriere all'interno delle comunità, nuove, inedite, inconsciamente accettate se non esaltate: i social. Muri che impediscono la comunicazione. Non si scende in piazza, si mandano messaggi da un lato all'altro della piazza. Nei luoghi che erano quelli della convivialità si guardano microschermi, si digita, si fotografano pizze.

Non sarà facile ricostruire una comunità quando se ne presenterà il bisogno.

### Sestu?

Per cause indipendenti dalla mia volontà devo qui chiudere con le citazioni. Sennò vado anche a rischio di far passare i trasagani per grafomani / *tabaiots*.

*Vastu?*

### Il libro

Il libro: Gian Paolo Gri, *Cose dall'altro mondo*, Forum, 2024. Non *dell'altro mondo*, si badi.

L'autore del libro, durante un incontro pubblico ebbe a dire “toglietemi tutto, ma non toglietemi i libri e il formaggio”. In ciò la nostra sintonia è perfetta.

# UNA GROTTA RACCONTA I SUOI GHIACCI CHE SCOMPAIONO, ANCHE QUELLI PIÙ NASCOSTI!

Giuseppe Muscio



Negli ultimi decenni quello del cambiamento climatico - anzi sarebbe meglio parlare di crisi climatica - è un tema centrale per la vita di tutti noi e ce ne rendiamo conto ogni giorno di più. Riscaldamento globale, aumento dei fenomeni estremi sono oramai davanti a nostri occhi. Gli scienziati che non molti anni fa spiegavano questa prospettiva erano spesso considerati “cassandre”: ora tutto questo è già una difficile realtà.

A simboleggiare questa difficile situazione vengono spesso chiamati i ghiacciai che, in quasi tutto il globo, mostrano una fortissima e irreversibile riduzione. Si tratta di una drammatica riduzione di questo enorme

serbatoio di acqua dolce che funge da regolatore per la portata dei fiumi e che invece è destinato ad innalzare il livello marino... con tutta una serie di gravi implicazioni climatiche.

E i ghiacciai non sono solo le enormi masse polari o quelli che punteggiano le catene montuose più elevate.

In Friuli sono conservati i lembi glaciali più orientali e più “bassi” della catena alpina, sul Montasio e sul Canin, così come sul vicino Triglav.

In un recente articolo scientifico si riporta che “*il volume dei piccoli ghiacciai delle Alpi Giulie è diminuito drasticamente, di circa il 96%. Oggi persistono solo lembi e zone di ghiaccio isolate, con alimentazione da*



Sopra - La parete Est del Pic Chiadenis: le persone al centro della foto si stanno dirigendo verso la cavità (foto A. D'Andrea).  
Sotto - Il campionamento di ghiaccio effettuato nel 2003 (foto A. D'Andrea).

.....  
*valanghe e bassa dinamica”*

Ma ci sono anche piccoli accumuli glaciali nascosti. Le cavità naturali



sono ambienti particolari, “conservativi”, dove la dinamica dei processi geologici e morfologici può essere esaminata con maggiore facilità. Possono conservare la registrazione di eventi senza che gli effetti prodotti possano essere rapidamente cancellati o alterati dalla dinamica esogena e sono così ambienti che forniscono informazioni sui climi del passato più recente. L'individuazione e lo studio, da parte del Circolo Speleologico e Idrologico Friulano, di un piccolo deposito di ghiaccio in una cavità alla base del Pic Chiadenis, poco a sudest del Monte Peralba e a ovest del Monte Avanza, ha consentito di fornire ulteriori conoscenze su questo tema.

La “Grotta sotto le pareti del Pic Chiadenis” (4846/ 2714 FR) si apre a 2255 m all'estremità nord-occidentale della Regione ed è una delle cavità che si sviluppa alle quote più elevate in regione.

Nel 1988, quando venne scoperta era



percorribile per una cinquantina di metri: dopo un breve tratto, la galleria era occlusa da un vero e proprio “muro di ghiaccio”. Solo fra il 2002 e il 2003, grazie alla riduzione dei depositi di ghiaccio interni, superata una strettoia e una piccola frana, fu possibile percorrere la galleria per altri sessanta metri, ma il soffitto della grotta era coperto da una spessa coltre di ghiaccio, di un colore dal trasparente al bianco e all'azzurro intenso, e la volta ghiacciata si presentava levigata e sagomata in ampie cupole. Il ghiaccio, compatto, si alternava in strati lungo tutto il condotto fino a una piccola sala e, grazie alle nuove esplorazioni, lo sviluppo della cavità passava così da 50 a circa 140 m, con un dislivello complessivo di 10 m.

Sopralluoghi nella cavità, soprattutto ad opera di Andrea Mocchiutti che per primo ha compreso l'importanza del sito, furono ripetuti negli anni 2004, 2009, 2013 e nell'autunno del



*Da sinistra: nel 2004 le pareti sono completamente coperte dal ghiaccio e dal terrazzo alla volta in ghiaccio vi è meno di 1 m; nel 2009 la parete di sinistra è libera dal ghiaccio e dal terrazzo alla volta ci sono circa 1,5 m (questa immagine è ripresa in direzione opposta rispetto alla precedente); nel 2019 non vi è più ghiaccio che copre la volta e le pareti, ma solo alcune concrezioni originate dalla rielaborazione di parti del ghiaccio fossile sciolto (foto A. D'Andrea e A. Mocchiutti). Le immagini sono riprese tutte e tre fra agosto e settembre degli anni indicati.*

2014, riscontrando che la quantità di ghiaccio era via via inferiore rispetto a dieci anni prima ma non in maniera eccessiva. Durante il sopralluogo dell'autunno 2019 il ghiaccio risulta oramai ridotto a piccoli lembi, tanto da poter considerare questo piccolo deposito glaciale sotterraneo come “in via di estinzione”. Ulteriori ricerche in questi ultimi anni hanno consentito di esplorare nuovi rami... constatando come il ghiaccio sia quasi del tutto scomparso.



Viste le caratteristiche del deposito glaciale, con alcune evidenze di stratificazione, sono stati raccolti, già nel 2003, alcuni campioni sui quali, grazie alla collaborazione dell'allora Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università di Trieste sono state effettuate analisi sull'idrogeno e ossigeno che forniscono informazioni estremamente affidabili nella comprensione dei meccanismi di formazione del ghiaccio e nel definirne l'età e le considerazioni che si sono potute trarre sono molto interessanti. In particolare, l'esame del tritio, un isotopo dell'idrogeno, è di grande interesse perché i livelli di tritio in atmosfera divengono significativi dagli anni '50 del secolo scorso quando, a causa degli esperimenti termonucleari in atmosfera, si sono raggiunti valori elevatissimi, che scendono poi gradualmente con le moratorie nucleari. I valori di tritio rilevati nei primi livelli campionati più bassi sono risultati riferibili agli anni 1962-1967, mentre il valore del campione 6, il più alto, è riferibile ad un anno attorno al 1985.

La formazione del ghiaccio è quindi avvenuta a partire dagli anni Sessanta fino alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso: nel 1988 la cavità era infatti in gran parte occlusa.

La "Grotta sotto le pareti del Pic Chia-denis" non solo è un interessante (e unico per le Alpi Carniche) sito ove si è potuta studiare l'evoluzione di depositi glaciali recenti e i rapporti fra l'idrologia sotterranea e la dinamica del reticolo idrografico superficiale, ma custodisce interessanti indizi di neotettonica e presenze di minerali di grotta. Risulta così un vero e proprio



“laboratorio sotterraneo naturale” che può fornire dati sui diversi aspetti dell'evoluzione più recente del territorio. Nella cavità, infatti, sono ben evidenti i segni dei movimenti recenti nelle masse rocciose, così come si nota la presenza di piccole concrezioni di aragonite. Così la speleologia, con le scienze ad essa connesse, è spesso uno strumento insostituibile per comprendere l'evoluzione di un territorio.

Sopra - Cristalli e infiorescenze di aragonite (foto A. Mocchiutti).

Sotto - Alcuni degli indizi di movimenti recenti presenti nella grotta con evidenti dislocazioni di alcuni centimetri (foto A. D'Andrea)

Giuseppe Muscio, Responsabile scientifico del Geoparco delle Alpi Carniche Circolo Speleologico e Idrologico Friulano

# EUFEMIA, LA SANTA CHE LA RACCONTA GIUSTA

Gianni Colledani

Una giovane cristiana di Calcedonia (un tempo importante approdo sul Bosforo, di fronte a Bisanzio, oggi Kadikoy) venne arrestata nel 303 durante la persecuzione di Diocleziano. Si chiamava Eufemia e il suo nome greco, che letteralmente significa “colei che parla bene”, avrebbe contribuito non poco a darle fama imperitura. Vera martire, cioè testimone della fede, sopportò serenamente la dura prigionia e vari e indicibili supplizi tra cui quello delle lame taglienti e delle fiamme. Non mancano, anche a suo riguardo, le consuete esagerazioni agiografiche. Si racconta che Eufemia fu gettata in una fossa per essere sbranata da tre ferocissimi leoni. Questi però le si fecero incontro non solo mansueti ma addirittura festanti e, intrecciando le loro code, formarono una specie di seggio sul quale Eufemia passò quasi in trionfo davanti agli attoniti spettatori dell’anfiteatro. Sarebbe stato non il morso di un felino ma il coltello di un boia a gozzare la fanciulla.

Secondo un’altra versione, lo stesso boia di nome Sostene, colpito dalla sua serenità e coraggio, si fece battezzare e morì anche lui per la fede non prima di aver paralizzato i feroci felini. Ecco perché nelle grandi famiglie circensi si dava spesso il nome di Sostene ai ragazzi destinati a fare i domatori. Su una collina, a circa un miglio dalla città, venne costruita in suo onore una splendida basilica dove nel 451 si svolse il IV concilio ecumenico detto appunto di Calcedonia. Fu proprio durante una delle sue sedute che i Padri decisero, secondo una diffusa leggenda, di appellarsi alla santa, sepolta nella basilica, per conoscere quale delle due professioni di fede in



discussione, la papale e l’eutichiana, fosse l’ortodossa. Si collocarono i due testi dentro la tomba, sul petto della santa. Dopo qualche giorno, riaperta l’urna che era stata opportunamente sigillata, si trovò il testo ereticale ai piedi della martire e quello ortodosso stretto tra le sue mani. Per questo sant’Eufemia, che per certi versi già nel nome racchiudeva il presagio del suo destino e della sua gloria, divenne la protettrice e la messaggera dell’ortodossia, cioè della giusta e vera dottrina. Da allora il culto di sant’Eufemia si diffuse in tutto l’orbe cristiano e si moltiplicarono i luoghi

*Sant. Eugfemia nel mosaico di sant'Apollinare Nuovo a Ravenna dove apre la processione delle 22 sante.*

di culto a lei dedicati. In Italia ben nove cittadine portano il suo nome. A Ravenna, in Sant’Apollinare Nuovo, sfilano davanti ai nostri occhi meravigliati i cortei dei 26 santi e delle 22 sante guidati rispettivamente da san Martino e da sant’Eufemia, messi in prima linea in quanto santi antiariani e veri alfieri dell’ortodossia. La magnifica decorazione musiva attuale rivela che, alla morte del re gotico Teodorico, questi stessi spazi hanno subito la

*damnatio memoriae*, cioè sono stati spogliati dei suoi occupanti ariani e sostituiti con altri, testimoni di una fede più in linea coi tempi. Di questi poveri epurati oggi non resta, sulle colonnine, che una manina o un avambraccio dimenticati qua e là da frettolosi e maldestri mosaicisti; sono gli umili resti di eretici che, pur schermati da impietosi tendaggi, non sono finiti del tutto nella clessidra della storia. A conferma che la fede, qualsiasi fede, è per sua natura sfida, esclusione e intolleranza.

Anche nella nostra Regione non mancano chiese e sacelli dedicati alla santa di Calcedonia. Il più importante luogo di culto, senza dubbio, è la basilica di Grado che l'indomito patriarca Elia, di fede tricapitolina e perciò inflessibile nell'atteggiamento scismatico verso Roma, volle polemicamente consacrare il 3 novembre del 579 proprio a sant'Eufemia vera interprete e certa garante della "retta dottrina", quale era sortita dal IV concilio di Calcedonia.

Eufemia, ovvero "colei che la racconta giusta", un nome che non si prestava a equivoci. Presso le numerose comunità di cui è patrona, la nostra santa viene festeggiata il 16 di settembre. Per l'occasione viene spesso portata in processione la sua immagine. La santa è raffigurata con la palmetta del martirio e con una spada conficcata in petto. Talvolta un leone, docilmente accucciato ai suoi piedi, fa memoria della sua fede incrollabile e del conseguente martirio.

Si tramanda che le reliquie di Eufemia, traslate a suo tempo da Calcedonia a Costantinopoli, sono ancora nella ex basilica di Santa Sofia, celate in un punto segreto del pavi-



mento, forse proprio là dove oggi si china in preghiera sul tappeto rituale un pio devoto di Allah.

Che dire? Tutto scorre, tutto muta, tutto passa. Popoli e civiltà si alternano. Anche gli dèi vanno e vengono. Dalle ceneri di quelli che partono nascono quelli che arrivano.

Di British - Opera propria, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=7129119>

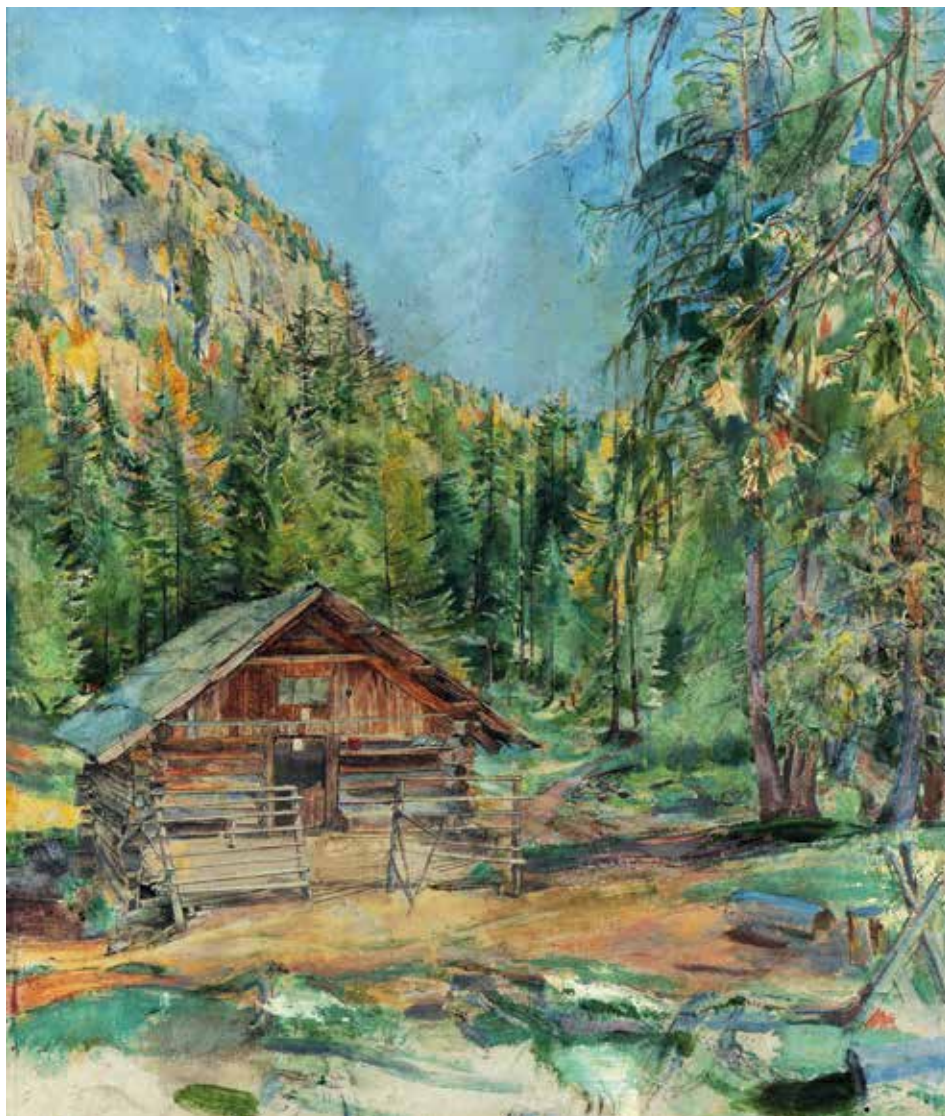
# VERTENZE CENTENARIE IRRISOLTE SUI MONTI TRA ITALIA E AUSTRIA

Raimondo Domenig

Il Trattato di Saint-Germain-en-Laye del 1919 dettò le norme postbelliche della Prima guerra mondiale anche con l'occupazione militare del territorio della Valcanale da Pontebba – Pontafel all'attuale confine di Coccau. Una commissione internazionale preposta alla tracciatura del nuovo confine di stato tra Austria e Italia, decise in maniera salomonica per lo spartiacque delle Alpi Carniche. Conseguentemente i territori boschivi, malghivi con baite, rifugi, stalli ricadenti nel bacino del Fella al di qua della linea confinaria passarono all'Italia, quelli ubicati nel bacino della valle del Gail all'Austria. La soluzione senza precedenti sconvolse i proprietari terrieri della valle peraltro sottoposti ad altri più sconvolgenti mutamenti, quali il progetto di italianizzazione. Nell'ambito della questione confinaria veniva intaccata la rete naturale consolidata delle proprietà nell'intero arco alpino. Il provvedimento ebbe risvolti negativi sulle rispettive proprietà italiane e austriache da secoli consolidate<sup>1</sup>.

## **Terreni austriaci diventano italiani**

Il provvedimento confinario sottrasse il 48% dei terreni alpini a sei comunità agrarie carinziane diventati italiani: Tressdorf Unterdöbernitzten, Eggeralpe-Zinia, Poludnig, Feistritz/Gail, Achomitz, Dreulach-Göriacheralpe per un totale di 1.039 ha, su cui venivano solitamente caricati al pascolo 1340 bovini, 315 cavalli e 319 pecore. Il provvedimento colpì particolarmente la comunità di Feistritz. S'innescò inevitabilmente una vertenza circa quell'antica servitù di pascolo. Inizialmente fu praticato un affitto delle superfici sottratte. Trattative si



svolsero tra delegazioni nel 1919, nel 1923 e nel 1939 allora, con l'Ente di rinascita agraria per le Tre Venezie. Non essendo possibile la restituzione dei diritti sottratti o di cessione di superfici sostitutivi, nel 1971 l'Italia espropriò i terreni in oggetto. Nel 1995 si raggiunse con l'Azienda delle foreste un nuovo accordo di affitto che tuttavia prevedeva anche un esborso milionario retroattivo. Con il passaggio della proprietà alla Regione Friuli Venezia Giulia si giunse nel 1998 alla

*Kesselwald, quadro di Franz Wiegele (1897-1944) della famosa scuola di Nötsch, Museo Nötscher Kreis, Carinzia, g. c. RD*

riduzione delle pretese affittuarie. La vertenza non pare aver una fine<sup>2</sup>.

## **Terreni italiani diventano austriaci**

Due boschi, il Kesselwald e il Lom, quest'ultimo poco rilevante per superficie e consistenza boschiva, già appartenenti alla comunità di Ugovizza ma situati con la nuova



confinazione dalla parte austriaca venivano gestiti dall'ufficio delle foreste federali austriache di Villach. Su di essi gravavano i diritti di servitù di legnatico spettanti agli utenti del paese citato. Si tratta di un'abetaia con ottimo accrescimento arboreo per una superficie di 166,5 ettari. Gli Ugovizzani rivendicarono il prelievo del legname da opera e quello da brucio loro spettante ed anche l'esercizio di pascolo come da antico privilegio del 1853. Anche in questo caso si aprì una vertenza tra titolari italiani dei diritti e amministrazione forestale austriaca. Gli interventi vennero gestiti direttamente tra i due stati, Italia e Austria. Una commissione paritetica stabilì le modalità di un accordo tra governi nel 1925<sup>3</sup>. L'Anschluss dell'Austria alla Germania nazista nel 1938 causò il momentaneo congelamento della vertenza. Dopo la Seconda guerra mondiale una nuova commissione raggiunge un accordo, denominato "addizionale di Firenze" dal luogo delle trattative. L'Austria



s'impegnava a corrispondere dal bosco annualmente agli utenti di Ugovizza 65 mc di legname da opera e 251 mc di legname da brucio. Tuttavia, essendo il bosco costituito pressoché interamente da piante prive di legna da ardere fu concordato un conguaglio e il pagamento degli arretrati dal



In alto - Terreni montani già austriaci e ora italiani, Gailtal – Kanaltal 1914-1918, Gailtaler Heimatmuseum 2006.  
Sotto a sinistra - Campana votiva a malga Goriane - Göriacheralm, tradizionale luogo d'incontro agostano, arch. PF.  
Sotto a destra - Recinzione di proprietà e per il bestiame al pascolo in Podrauna – Ugovizza, foto RD.

1922. L'accordo entrò virtualmente in vigore con la Legge 23 novembre 1966 n. 1160. Gli Ugovizzani non si ritennero soddisfatti e non accettarono l'accordo, ritenendosi gravemente penalizzanti. A distanza di oltre cento anni dal termine del primo conflitto mondiale anche questa vertenza resta



Con gli anni si consolidarono gli incontri di vicinanza civili e militari lungo i cippi di confine. Qui incontro italo-austriaco tra divise e labari a Passo Pramollo, 1997.

una questione irrisolta.

Forse l'ambito politico europeo potrebbe a questo punto intervenire e sistemare entrambe le vertenze così a lungo rimaste irrisolte<sup>4</sup>.

#### Note di chiusura

1 R. Domenig, *Provvedimenti per l'italianizzazione della Valcanale, Integrale relazione commissariale e annotazioni storiche locali*; in fase di elaborazione e pubblicazione bilingue.

2 P. Fischer, *Die Folgen des 1. Weltkrieges für Gailtaler Agrargemeinschaft in Gailtal-Kanaltal, Die Bevölkerung und die Wirtschaft dieser Zeit*, Gailtaler Heimatmuseum

Hermagor 2006, pp. 279-311.

3 Nella circostanza venne siglato pure un accordo per la regolazione amichevole dei diritti di caccia nella zona di frontiera.

4 R. Domenig, *Foresta di Tarvisio, Patrimonio culturale e naturale /1007-2013, Corpo Forestale dello Stato, Fondo Edifici di Culto, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, Aviani & Aviani 2013, pp. 199-200.*

# ENTRARE NELLA MAGIA DELLE PIANTE

Paola Cosolo Marangon

La primavera se ne è andata e con lei anche le scorribande con Anna Luigia a raccogliere erbe medicinali e mangerecce. Non ci lamentiamo per quest'anno, ne abbiamo raccolte molte, essiccate, congelate, trasformate in succulenti sottoli o sottaceti. Con il sopraggiungere dell'estate è stato il tempo dei fiori medicinali, il laboratorio di Anna Luigia si è riempito di calendula, di arnica montana, di sambuco e per ogni essenza Anna ha saputo ricavare unguenti preziosissimi che dureranno tutto l'inverno.

Nessun fornese rimane senza arnica e calendula, sono due unguenti che davvero risolvono un sacco di acciacchi, ma di questo credo di aver già fatto cenno.

Con la fine dell'estate le piante si preparano al meritato riposo e si va per campi a raccogliere alcune radici, le erbe hanno fatto il loro tempo e i funghi lanciano il loro richiamo dai boschi. Si esce di soppiatto all'alba e non si svela a nessuno il proprio luogo segreto, perché ogni montanaro ce l'ha quel suo posto segreto dove sa di trovare il porcino migliore, i galletti profumati, i chiodini impertinenti.

Personalmente non amo andare per funghi, le poche volte che ci sono stata mi sono persa a guardare altro e i funghi stavano tranquillamente sotto i miei piedi mentre parlavo con un picchio o mi imbambolavo davanti ai ricami del bostrico su di un ramo a terra.

C'è un altro problema, mi piacciono tantissimo i funghi delle fiabe, quelli belli rossi con i puntini bianchi, eh sì, proprio quelli, i più velenosi, le amanite falloidi, va da sé che non sono un buon soggetto da mandare nei boschi. Ultimo ma non meno importante, mi dispiace raccogliere. Con le



erbe è diverso perché mi sembra che riescano a rigenerarsi con maggior facilità, ma i funghi è un'altra storia, hanno più corpo, non mi so spiegare... Va bene, non dovevo parlare di funghi, ma presentare una piccola chicca che si trova a Forni lungo il Tagliamento, proprio dietro il complesso scolastico: l'Orto botanico.

*Sopra - Ingresso dell'orto botanico di Forni di Sopra.*

*Sotto a sinistra - Mi piacciono tantissimo i funghi delle fiabe, quelli belli rossi con i puntini bianchi...*

Ci sono donne dietro questo orto, c'è il progetto dell'ecomuseo fornese alla base di questa meraviglia. È stato creato con l'intento di far conoscere innanzitutto ai residenti, ma anche ai turisti, il gran numero di piante presenti sul territorio. A Forni ci sono almeno 1500 specie tra erbe e fiori. L'orto botanico ne racchiude un bel numero e la cosa interessante è che, oltre alla conoscenza delle varie specie e varietà, ci sono anche molti aneddoti legati alla tradizione del paese. Si tratta perlopiù di credenze antiche, ma per chi come me un po' strega lo è sempre stata, è la fonte di interessantissime suggestioni giunte dal tempo.

### **Il mazzo di san Giovanni**

Tra le tante piante fatte crescere dentro questo luogo fatato ce ne

sono alcune che rivestono una certa importanza. Incontro nell'orto Elvia, una "strega" come noi. Lei ne sa un sacco sulle piante, è una vera e propria cultrice della materia, accompagna i turisti nelle visite all'orto, ma spesso anche in passeggiate in natura proprio per divulgare la saggezza antica legata agli aspetti botanici.

Elvia ha uno sguardo che colpisce subito, è solare e quando parla di fiori ed essenze i suoi occhi brillano, si accendono mille stelline luminose. Le chiedo di raccontarmi un po' delle piante del mazzo di san Giovanni, è una tradizione bellissima che portiamo avanti da tantissimi anni. Io ce l'ho appeso in casa, mi protegge dalle streghe e dai malanni e lo fa proprio perché ci sono le piante magiche.

Elvia mi dà un breve resoconto di quello che abitualmente tutte noi all'alba del 24 giugno facciamo, la raccolta delle piante bagnate dalla rugiada speciale di quella notte fatata. Naturalmente la notte di san Giovanni mettiamo anche l'acqua con i fiori e l'acqua con l'albume d'uovo per avere i pronostici per i mesi a venire.

Apprendo una piccola parentesi, quest'anno la mia acqua ha generato un bellissimo veliero...

Le piante del mazzo hanno tutte una motivazione molto chiara, respingere le streghe, fare in modo che stiano lontano: il mazzo fornese è fatto da un minimo di 12 a un massimo di 18 essenze e qui posso ricordarne alcune:

- tasso barbasso: si dice che Ulisse lo usasse per proteggersi dalle malie di Circe - chiamato anche "lumino delle streghe" - sacro a san Giovanni Battista;
- felce maschio: si dice che la notte del solstizio fiorisca magicamente nel



bosco;

- aglio: potente amuleto contro streghe e malocchio - veniva portato sotto le vesti - utilizzato nella notte di san Giovanni;

- artemisia: nel mazzo di san Giovanni come "scaccia-diavoli";

- barba di capra: proprietà magiche;

- mentastro: usato nel mazzo di san Giovanni, solstizio;

- celidonia: usata dagli alchimisti, erba magica del mazzo di san Giovanni.

Queste solo per fare un esempio. Elvia però mi accompagna a vedere altre piante e per ognuna di esse ha un racconto o un aneddoto. Una fra tutte è la malva, mi fa notare, la mia interlocutrice, che già il nome la dice tutta: mal-va. È una pianta davvero indispensabile nella farmacia domestica di tutti noi. Il suo potere lenitivo e antiinfiammatorio non è secondo a nessuna. Ma c'è qualcosa che non è noto ai più, la malva era usata anche come anti-malocchio ed era presente



A sinistra - Nella notte di san Giovanni mettiamo l'albume dell'uovo nell'acqua per avere pronostici... quest'anno ne è risultato un bellissimo veliero.

A destra - Tasso barbasso in piena fioritura.

nelle pozioni di magia nera.

E che dire poi del nocciolo? Noi tutti lo conosciamo per i suoi frutti, deliziosi di sicuro, ma qui sono più importanti i suoi rami. Anche in questo caso c'entra san Giovanni. Il nocciolo è uno dei nove legni sacri per i popoli del nord, veniva bruciato nei sabba delle streghe e usato come bacchetta magica. Non c'è casa dove una donna, la sposa, non posseda la bacchetta di san Giovanni. Beh, a dirla tutta, forse dobbiamo parlare un po' al passato, in realtà sono tradizioni tramandate, ma non tutte le nuove generazioni ne sono a conoscenza.

### **Elixir di lunga vita**

Elvia continua a portarmi in giro per l'orto e mi racconta ad esempio del





sambuco, pianta notissima a tutti noi per lo sciroppo e i fiori essiccati con cui si fa la tisana, ma Elvia mi dice, il sambuco è detto l'albero delle fate. Interessante no?

In effetti, ora che ci penso, la Fatina<sup>1</sup> che ho incontrato sul Truoi dal Von me ne ha parlato, devo tenerlo a mente. Ci spostiamo sul ribes rosso e qui davvero dovremmo scomodare streghe e fate, il ribes rosso è indicato come pianta anti invecchiamento, senza dubbio per le proprietà antiossidanti, ma... dobbiamo crederci? È il sogno di tutti invecchiare il più lentamente possibile, Elvia dice di sì, mangiare tanto ribes rallenta il processo.

### Lo *sbilf*

Continuiamo il giro godendo del bel fresco che una brezza leggera ci sta regalando, ci voleva dopo l'estate davvero torrida. Mi soffermo sulle vasche con le erbe officinali, in natura

ce ne sono davvero moltissime, anche queste hanno dei segreti da rivelarci, come ad esempio la ruta che io conoscevo solo perché è buonissima se infilata dentro la grappa. Elvia mi dice che durante il solstizio d'estate la ruta è un potente cacciadiavoli. E la salvia? Ottima con le patate e per la tosse come emolliente ed espettorante. Ha pure dei poteri divinatori. Il rosmarino, ricco di belle infiorescenze violente è usato per l'acqua di san Giovanni e la camomilla, nota per le sue proprietà calmanti, viene utilizzata contro i malefici delle streghe.

Non so se mi diverto o se mi devo preoccupare, tutte le piante attorno a noi hanno proprietà magiche, tutte servono per proteggerci e curarci, mi viene il sospetto di avere tralasciato qualche essenza nel mio mazzo di san Giovanni, dovrò ricordarmene il prossimo anno.

Mentre saluto Elvia e la ringrazio

Particolare dell'orto botanico di Forni di Sopra.

per tutte le informazioni e delucidazioni, vedo un gruppetto di persone che leggono divertite i cartelli che accompagnano la spiegazione di ogni pianta. Sono divertite e incredole, ma non si sono accorte che, proprio dietro la pianta di iperico, uno *sbilf* le sta osservando incuriosito. Sono certa che fra non molto ne combinerà qualcuna delle sue. Anche Elvia se ne è accorta e ci scambiamo un sorrisetto di intesa.

### Ringraziamenti

Grazie a Elvia Schiaulini per essersi prestata a fare da Cicerone nell'orto; grazie a Laura Totis per avermi inviato l'elenco delle piante magiche.

<sup>1</sup> Paola Cosolo Marangon, La Fatina di Forni /La Fadute di For, *Illustrazioni di Fabiola Perissutti, Società Filologica Friulana, Udine, 2024*

# IL MIO SEGRETO. MISSIONE SULLA LUNA!

Martina Basile

Da quando sono nata il nonno Raffaele mi è stato sempre accanto, non c'è stato giorno che non sia venuto a casa mia per salutarmi, per giocare con me, per portarmi un pensiero.

Ho adorato il nonno Raffaele perché sempre allegro, gioioso e giocherellone. Amava portarmi al bar, sceglievamo un bel posticino per poter dar sfogo alla nostra golosità e ordinavamo dolcetti, gelati, pasticcini a volontà; quando tornavo a casa col pancino pieno e zitta zitta, non diceva nulla a mamma e papà. Erano molti i segreti che custodivamo!

Il segreto più segreto era nascosto al Parco...

Il nonno Raffaele mi portava al Parco e insieme, mano nella mano, percorrevamo i sentieri più nascosti, cantando e assaggiando i frutti degli alberi che grazie al nonno ho imparato a conoscere. Che scorpacciata di corbezzoli, quanti mazzolini di fiori raccolti, che sapori e che profumi! Mi sentivo libera col mio amico del cuore, nonno Raffaele! Un giorno però il nonno Raffaele non è venuto più a trovarmi. Avvertivo la preoccupazione dei miei genitori e mi confidavo con il mio fratellino Daniele, che era piccino e non di grande aiuto. Dovevo scoprire che stava succedendo! Perché ci tenevano distanti? Non era da nonno saltare anche un solo giorno, lui non perdeva un momento per correre da me!

Così ho iniziato a chiedere insistentemente spiegazioni e dopo più o meno due mesi, trascorsi a fare disegni per il nonno, cuori, fiori, io e lui abbracciati, in macchina mentre cantavamo a squarciagola le canzoni amate... un bel giorno la mamma mi ha detto: "Oggi tesoro mio riabbraccerai il nonno!"  
Che gioia!



Disegno di Martina Basile

Mentre io e la mamma ci dirigevamo a casa del nonno, lo pensavo intensamente, lo vedevo bello con il suo portamento elegante, i suoi modi gentili, sempre ben vestito e con il sorriso, gli occhi verdi, i baffi buffi e i capelli bianchi brizzolati sempre scompigliati dal vento di Catanzaro.

Arrivate a casa dei nonni, che si trova poco distante da casa mia, ha aperto

la porta la nonna Claudia, sorridente sì ma stranamente nervosa. Ci siamo abbracciate e io sono scappata subito dal nonno che era in uno strano lettino che prima non era lì...

Il Nonno era colmo di gioia, i suoi occhi erano pieni di lacrime, ma non ha pianto, e con voce immensamente



gioiosa mi ha detto: “Martina, tesoruccio di nonno! Come sono felice di vederti! Oggi è un giorno memorabile!”

Ci siamo abbracciati tantissimo, baci, coccole, sembrava che il mondo si fosse fermato, che in quella stanza ci fossimo solo noi e che niente potesse interferire. Subito gli ho detto: “Ma insomma nonno! Che fine avevi fatto?”

Mi sono immediatamente resa conto che il nonno era sciupato, il suo volto un po' gonfio, il colore della pelle meno roseo del solito e le sue mani avevano qualche feritina, la maggior parte dei capelli erano caduti e qualcuno era ricresciuto in disordine. Era stranamente in pigiama ma fortunatamente non erano cambiati i suoi occhioni verdi e i suoi baffi buffi.

Il nonno sorridendomi con tenerezza ha sussurrato: “Tesoruccio, non posso dirti molto... è un segreto... posso solo anticiparti che c'entra la Luna”.

Io, super curiosa, ho spalancato gli occhi e ho detto: “La Luna? Dai nonno, spiffera tutto!”

Il nonno: “E va bene, a te posso dirlo, so che non tradirai il mio segreto”.

Il nonno Raffaele abbassando la voce e guardandosi intorno mi ha detto: “Martina, sono stato scelto per una missione speciale!”

Io ho spalancato anche la bocca, mi sono subito seduta sul letto e ho ascoltato molto attentamente le sue parole: “Sicuramente avrai notato che non sono proprio in forma... in questi mesi sono stato sottoposto a prove ed esercitazioni durissime in quanto **sono stato scelto per andare sulla Luna!**”

Io felicissima! Mio nonno sulla Luna! Ma certo! Chi altri! Il nonno sapeva tutto, il nonno aveva tutta l'esperienza possibile! Come ero fortunata ad avere un nonno così!

Ho iniziato a fare mille domande e il

Disegno di Martina Basile

nonno ha risposto a tutte spiegando minuziosamente tutte le fasi delle sue esercitazioni.

I racconti del nonno mi avevano rapita, si era fatta sera e la nonna Claudia nel frattempo aveva ordinato la pizza preferita da tutti e aveva apparecchiato la tavola per mangiare. Lo zio Francesco era tornato dal lavoro e subito si era reso disponibile per aiutare il nonno a sedersi sulla sua sedia a rotelle, non avendo lui abbastanza forza nelle gambe per raggiungere la tavola apparecchiata. Quella sera abbiamo mangiato tutti insieme allegramente, era tornata la tanto desiderata normalità!

Il giorno dopo mi sono preparata velocemente e sono tornata dal nonno, finalmente potevo vederlo! Lui era

felicissimo di potermi raccontarmi le sue avventure, le esercitazioni, come quella per riuscire a muoversi in assenza di gravità, nutrirsi con cibi confezionati, imparare a fare pipì senza andare in bagno. Io non smettevo mai di ascoltarlo, solo quando arrivava il dottore che gli somministrava le giuste medicine per non sentire la stanchezza o l'infermiera che veniva a mettere le flebo grazie alle quali si ricaricava di una energia da supereroi, mi chiudevo in cucina con la nonna a mangiare qualche biscottino, felice e fiera di custodire il suo segreto.

Una mattina, però, quando ho chiesto alla mamma di andare dal nonno e lei ha risposto che non era possibile ho subito pensato che sicuramente il nonno era impegnato in qualche esercitazione e perciò non mi sono preoccupata e ho iniziato a preparare per lui tanti disegni che poi gli avrei consegnato appena possibile.

Dopo tanti mesi, appena nuovamente accanto al nonno non persi un attimo per coccolarlo e chiedergli bisbigliando: "Nonno! Che esercitazioni ti hanno fatto fare? Ti vedo molto provato... immagino le più dure..."

Il nonno era molto stanco e con voce debole e sottile disse: "Tesoruccio di nonno! Che gioia rivederti... Sì, ho superato le prove più dure e difficili, le ultime che dovevo affrontare, ora ascoltami bene...". Mi sedetti composta accanto a lui e ascoltai molto attentamente. "Adesso sono pronto ad andare sulla Luna. Hanno scelto me perché sono colto, ho studiato e a mia volta ho insegnato a tutti i bambini e grandi l'amore per il sapere, questo mi ha dato la possibilità di essere scelto per questa missione così speciale. Ho superato tutte le prove perché



Disegni di Martina Basile

ho sempre messo in tutto quello che facevo amore, passione e onestà, non mi sono mai abbattuto grazie all'amore di tutta la mia famiglia. E ora? Eccomi pronto per salire sul razzo spaziale e finalmente andare a studiare la Luna, vivrò lì e comunicherò con gli scienziati per mezzo del codice della luce stellare che ho imparato durante le mie esercitazioni. Tu guarda le stelle tutte le sere, io invierò i miei messaggi anche a te attraverso la luce delle stelle. Non smettere mai di cercarmi, di pensarmi,

### **Concorso Una fiaba... è per sempre**

La fiaba "Il mio segreto. Missione sulla Luna!" ha ricevuto una menzione speciale nella decima edizione del Concorso Internazionale di scrittura creativa Piccola Giorgia Russo Una fiaba... è per sempre, organizzato dall'associazione "Con Giorgia per la vita". Le Fiabe vincitrici del concorso sono raccolte nel libro "La Decima Sinfonia" (Mario Adda Editore) il cui ricavato dalla vendita finanzia importanti progetti a favore dell'infanzia.

di amarmi, presto non vivrò più sulla Terra ma tu saprai dove cercarmi".

Al nonno Raffaele scappò una lacrima per la prima volta e mi abbracciò. Io dissi "Ti voglio bene!" abbracciandolo e poi dissi: "Nonno, non preoccuparti per tutti noi, baderò io a tutti, ma tu stai attento e soprattutto aspettami, anche io farò di tutto per meritarmi la tua stessa missione". Il nonno sorride. Quella sera ritornando a casa ho pensato a tutte le parole che mi aveva detto il nonno... e quando la mamma mi ha comunicato che il nonno non c'era più io ho sorriso e sono andata di corsa immediatamente alla finestra, ho alzato gli occhi al cielo e l'ho vista: la Luna! Eccola brillante più che mai. Ho chiamato tutti: "Correte, correte, ora vi svelo un segreto!"

### **Martina Basile**

ha 9 anni e vive a Catanzaro insieme alla sua famiglia, le piace andare a scuola e studiare, ama nuotare libera nel mare ed è affascinata dalla natura, perciò è una scout. Martina frequenta anche il tae kwon do e le piace leggere libri di avventura e mondi fantastici. La sua passione è da sempre scrivere e creare "libriccini". La fiaba alla quale tiene di più è "Il mio segreto. Missione sulla Luna!" perché racchiude tutti i ricordi e le gioiose avventure con il suo amatissimo nonno. Martina è solare, estroversa, ironica, soprattutto golosa e sempre pronta ad aiutare gli altri.

### **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  
angelicapellarini@virgilio.it

# DESIDERIO D'INFINITO

Mauro Buffolo

C'era una volta il tempo delle visioni, delle concezioni del mondo e del soggetto della storia, tutte permeate dalla convinzione di un'idea di "progresso". E le diverse idee di democrazia si modellavano nella contrapposizione ad altrettanti concetti di totalitarismo. Quello del dopo guerra fino alla fine degli anni 80 è stato il tempo delle grandi visioni, dei vasti orizzonti di senso. Ora possiamo dire che finalmente è giunto il tempo in cui non ci sono più né visioni né visionari (al massimo visioni "distopiche"). È vero, qualcuno l'aveva previsto con largo anticipo. Dice così Pasolini nella sua poesia *Le Ceneri di Gramsci* del 1954:

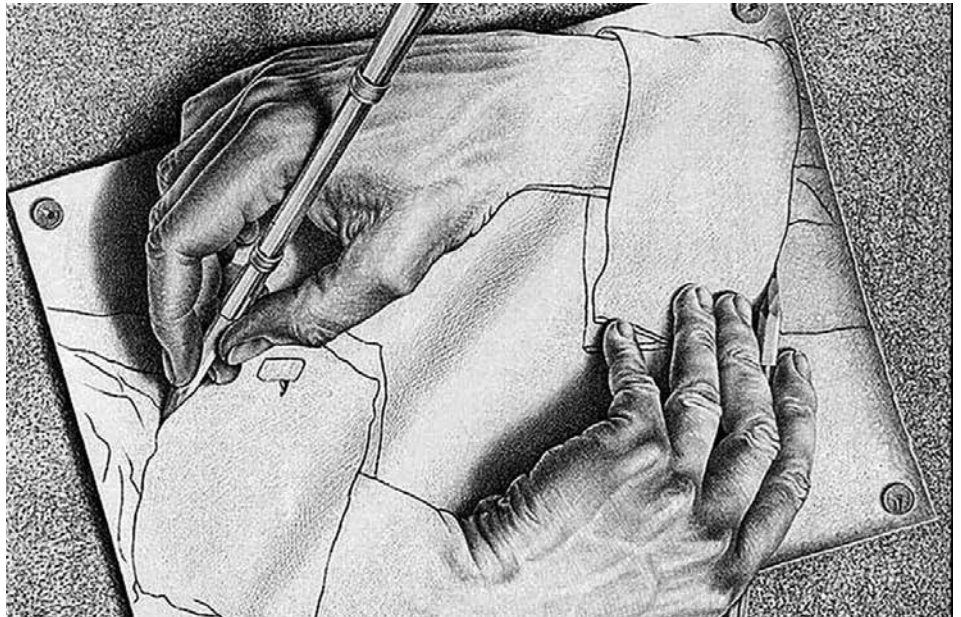
*"... Spande una mortale  
pace, disamorata come i nostri destini,*

*tra le vecchie muraglie l'autunnale  
maggio. In esso c'è il grigiore del mondo;  
la fine del decennio in cui appare*

*tra le macerie finito il profondo  
e ingenuo sforzo di rifare la vita;  
il silenzio, fradicio e infecundo..."*

Abbiamo impiegato esattamente settant'anni per accorgerci di quanto ogni visione o concezione del mondo, per quanto dotata delle migliori intenzioni, sia impregnata quantomeno di ingenuità se non di miopia. Il peccato originale della democrazia così com'è stata intesa e forse continua ad essere intesa è cioè il credere che la storia possa essere piegata secondo le nostre intenzioni cioè le nostre visioni le nostre concezioni.

Infatti, l'handicap originario del concetto di visione è quello di costituire un paradigma teorico, più o meno inconscio, da cui si possono comunque



Mani che disegnano 1948 - Escher

ricavare previsioni, fare proiezioni, concepire azioni da parte di un soggetto autonomo, auto-referenziale.

Victor Frank diceva che la visione del mondo rischia sempre di considerare il mondo come lo spazio in cui opera la sua volontà di autorealizzazione, semplice espressione dell'uomo stesso. Il rischio è che la visione del mondo si converta cioè in giudizio sul mondo.

Questo era (è) il soggetto al cuore dell'idea di democrazia, un soggetto pianificatore, giudicante, controllore ma che non era e non è capace di capire qual è la posta in gioco, l'azzardo, della democrazia e cioè, come diceva Pascal, che "l'uomo supera infinitamente l'uomo". È necessario quindi fare i conti con una storia in cui preme, come dice Jean-Luc Nancy, "un infinito in atto" cioè un desiderio d'essere e desiderio di infinito che nessuna visione del mondo o concezione del mondo può soddisfare. È quindi evidente che non si tratta più o, almeno non soltanto, di determinare qual è lo spirito della democrazia ma, piuttosto e meglio, si tratta di capire

che "la democrazia è spirito prima ancora che regime politico o sociale". Vano, infantile, come diceva Pasolini, è quindi lo sforzo di rifare la vita, di pensarla di progettarla a partire da uno schema concettuale prevedibile nella sua realizzazione.

Forse, se non vogliamo ritrovarci con un pugno di cenere in mano, il momento attuale di crisi di assenza di visioni condivisibili sul mondo e la storia può essere il momento propizio per un superamento radicale di paradigma che ci permetta di passare da una mente progettante ad una mente adorante cioè che sa attendere pazientemente, accogliere, ascoltare quel desiderio d'infinito in atto nella storia.

Infatti, è proprio dalla constatazione di questo desiderio che diventa impossibile in quanto contraddittoria ogni visione o concezione in quanto in se negatrici del fluire della vita e della libertà dello spirito che è sempre possibilità dell'impossibile: promessa.

# IL CASTELLO DI CORDOVADO

Marialisa Valoppi

Se amate i luoghi suggestivi, dove storia, arte e natura si mescolano dando vita ad angoli unici, dovete assolutamente vistare il Castello di Cordovado. Un luogo "incantato" in cui il tempo sembra essersi fermato per permetterci di ammirarlo, sbirciando tra i sontuosi cancelli o addentrando nel Piccolo Borgo Storico o passeggiando nel giardino retrostante il Palazzo Nobiliare dove a maggio si tiene la festa "Festa delle rose".

Le sue maestose mura si sono conservate straordinariamente bene per arrivare sino a noi quasi completamente intatte.

All'interno del Borgo è possibile ammirare diversi edifici la cui edificazione spazia in un arco temporale che va dal XIII al XIV secolo.

Il più importante tra questi, e anche il più bello a mio avviso, è senz'altro il seicentesco Palazzo Piccolomini-Freschi.

Come molti Castelli anche quello di Cordovado sorge su un antico "castrum" romano, posto a guardia di un guado della via Augusta, su un ramo ora prosciugato del fiume Tagliamento. All'epoca ci trovavamo geograficamente ai confini del Patriarcato di Concordia Sagittaria di cui questo "castrum" era feudo, la proprietà era dei vescovi di Concordia che lo governarono tramite un gastaldo. L'incarico fu dato alla famiglia dei Ridolfi che oltre a risiedervi stabilmente, doveva custodirlo, difenderlo e amministrarlo.

Successivamente, prima di divenire proprietà della famiglia nobile dei Conti Freschi di Cucanea, fu proprietà dei conti d'Attimis o Attems che erano originari della Baviera e annovera-



vano nel proprio casato condottieri, vescovi, principi oltre ad alti dignitari della Chiesa e dell'Impero. Questi ne conservarono la proprietà dal XVI secolo al XVIII secolo quando appunto subentrò la Famiglia Freschi (*dei Cucanea-Partistagno*) che ne acquisì

la proprietà per successione ereditaria.

L'edificio passò poi, in epoca più recente ai Piccolomini di Siena della famiglia di Papa Pio II.

La storia ci racconta che l'antico Castello (edificato nell'area dove ora



sorge il nuovo palazzo) era cinto da un fossato murato con ponte levatoio; si trovava al centro di un borgo fortificato dal perimetro murato più largo che presentava fossati esterni a protezione della proprietà e le due torri *portaie* visibili ancora la oggi. Dentro le mura vi era anche il Palazzo Vescovile con un'alta torre quadrata con merli guelfi, dove i vescovi risiedevano per lunghi periodi durante l'arco dell'anno, soprattutto d'estate. È documentata anche la presenza di una *casa con torre* dimora principale della famiglia dei Ridolfi prima e degli Attimis poi. Infine si trovava la loggia comunale ricordata in un documento del 1318 ed edificata nelle vicinanze della chiesa di San Girolamo.

Il Palazzo Episcopale rimase in piedi fino alla seconda metà dell'800 quando il Vescovo decise di abbatterlo, mentre la *'casa con torre'* dei gastaldi, costruita con molta probabilità prima del 1318, fu abbattuta nel 1669 dai nobili d'Attimis per far posto alla villa omonima, ora *Freschi-Piccolomini*.



Infatti il 23 agosto 1669 fu emesso da Venezia l'ordine di demolire l'area partendo dalla zona su cui ergeva la *"casa con torre"* con l'intento di modificare l'assetto dell'intero sito per predisporlo poi ad ospitare la costruzione del nuovo Palazzo.

Lo schema costruttivo del Palazzo "nuovo" ricalca il collaudato e tanto apprezzato schema architettonico veneziano che prevede un salone d'accesso centrale dal quale si accede a tutti i diversi ambiti del Castello, riproponendo la tipologia propria delle ville venete con due spaziosi saloni disposti su due piani, al centro dell'edificio e ampie stanze ai lati.



Al primo piano troviamo tre alte e strette finestre ad arco a tutto sesto abbellite delle balaustrate veneziane che illuminano il salone principale oltre ad abbellire la facciata principale del Castello. La facciata posteriore invece presenta una serliana (apertura divisa in tre parti) centrale al piano nobile e alcune aperture ovali in corrispondenza del sottotetto. Sul retro e ai lati della struttura principale possiamo ammirare edifici porticati costruiti sull'antico fossato, oltre agli annessi rustici che si allungano fino alle mura del borgo.

Il Palazzo è circondato da un bellissimo parco creato dal conte Sigi-



smondo Freschi agli inizi del 1800, al suo interno è possibile ammirare ancora piante originali dell'epoca.

Una delle particolarità di questo straordinario Parco è legata a un'intuizione del conte Sigismondo che decise di crearlo recuperando rimanenze medievali ma reinterpretandole in chiave paesaggistica.

Il Parco agli occhi di chi lo visita si presenta particolarmente vasto e ricco di essenze diverse. Chi percorre gli innumerevoli sentieri, si trova sempre di fronte a nuove prospettive anche quando non ha percorso che un breve tratto. Un giardino unico dalle molte peculiarità; in particolare quella di presentare delle stanze che in origine erano dodici, separate da antichi sentieri bordati di bosso. Nel tempo vi sono state apportate delle modifiche sostanziali e oggi si presenta con piccoli giardini (stanze), in zone



della tenuta che sicuramente ai tempi del conte Sigismondo Freschi erano dedicate agli animali e all'agricoltura. L'altra fondamentale particolarità è il *Labirinto di Rose Damascene*, la cui strepitosa fioritura fa sì che la passeggiata al suo interno si trasformi in un momento di rilassamento benefico. Grazie all'intensità del profumo e alla meraviglia degli intensi colori delle rose si viene trasportati in una dimensione piacevolmente eterea.

La famiglia Freschi annovera tra i suoi membri illustri personaggi come Gherardo, noto intellettuale e famoso



agronomo, suo fratello Sigismondo che fu uno studioso di alchimia e musicista, nonché l'ideatore del parco sopracitato. Mentre Antonio, figlio di Sigismondo, fu un appassionato musicista e compositore e ospitò nella villa un salotto musicale frequentato da molti musicisti dell'epoca, tra cui il più famoso e affezionato fu Antonio Bazzini. Anche sua moglie Carlotta era una valente pianista, inoltre, amante delle rose, ebbe l'idea primigenia di iniziare la piantumazione delle rose che ancora oggi fanno bella mostra di sé all'interno del parco, una passione che tra l'altro seppe tramandare





dare ai suoi discendenti.

Carlo figlio di Antonio e Carlotta, prese in moglie la bellissima contessa veronese Eleonora Sparavieri e decise di intraprendere la carriera diplomatica, ma allo scoppio della Prima guerra mondiale si mise al servizio della patria.

Durante la Seconda guerra mondiale la famiglia fu colpita da un tremendo lutto, Antonio Luigi, figlio di Carlo ed Eleonora morì giovanissimo in guerra. Fu di conseguenza a questo tragico lutto che sua sorella Nicoletta, moglie del conte Lorenzo Piccolomini Clementini Adami, della prestigiosa casata senese che ha dato alla chiesa due papi, ereditò le proprietà della famiglia Freschi.

Nicoletta fu donna dai molteplici interessi e di grande umanità, visse a lungo nella sua villa di Cordovado che amava profondamente, dedicandosi personalmente alla conservazione, al restauro e alla valorizzazione delle sue proprietà all'interno del borgo.

Al fine di garantire continuità al suo progetto lasciò a ognuno dei suoi dieci



figli una casa all'interno del castello; ed è grazie alla sua lungimiranza che oggi questo borgo è vissuto e amato.

#### **Eventi:**

*Luogo ideale per ospitare cerimonie, feste, eventi culturali e concerti.*

*La Villa e il Parco sono visitabili il sabato pomeriggio e la domenica nelle giornate "Castelli aperti" che si tengono il primo weekend dei mesi di aprile e ottobre.*

*Sono inoltre possibili visite guidate per gruppi su prenotazione, contattando il numero 329 0152561 (minimo 15 persone).*

*Biglietti:*

*12 euro villa, giardino e labirinto*

*10 euro solo giardino e labirinto.*

*Ormai famosa la Festa delle Rose, che si ripete ogni due anni la terza settimana di maggio.*

*(I testi prendono spunto dal sito ufficiale del Castello di Cordovado su gentile concessione della Famiglia, altresì l'uso delle foto è stato concesso dalla Famiglia Gelmi-Piccolomini o tratte da Internet)*

#### **Per informazioni:**

*Piccolomini – Via castello 3  
33075 Cordovado, Pordenone, Italia*

#### **Per informazioni e prenotazioni:**

*329 0152561*

*chiarart41@gmail.com*

#### **Per "Festa delle rose"**

*339 131123*

*benedettapiccolomini@gmail.com*

# I MULINI DELLE ROGGE NELLE RISORGIVE DELLO STELLA

Mario Salvalaggio

Nella Chartula Promissionis del 24 febbraio del 1101, conservata al museo nazionale di Cividale, Acela e Ugo madre e figlio, di legge Bavara e la nuora Liuzia, di legge Longobarda, donano all'amico Corrado della nobile famiglia degli Attems feudatari imperiali, dei beni così descritti "casas et massaricias et vineas et campis et pratis et MOLENDINIS et pascuis et silvis, siti nel territorio di "Fambrio". Questa è la prima citazione scritta del Toponimo Flambro e di un Mulino nella stessa area.

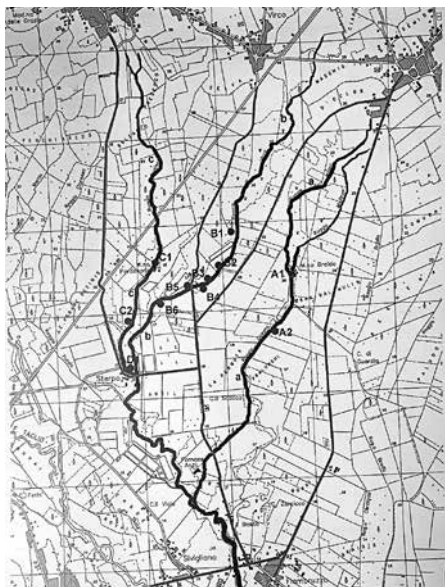
Una seconda antica citazione sui mulini della zona è quella riportata in un atto del 1357, di Pre' Tommaso Nicolussio, sul "Molandinum de Ladena", toponimo scomparso.

Dallo studio delle mappe napoleoniche, austriache, catastali e militari, nonché dalla consultazione degli antichi contratti notarili e dalle memorie orali ancora vive negli anziani della zona, abbiamo potuto fare un copioso elenco di strutture molitorie e di battiferro esistenti e operanti sulle rogge della zona dell'asta principale del fiume Stella, fra Flambro, Virco, Bertiole, Flambruzzo e Sterpo.

A seguito però dell'insediamento selvaggio dell'industria della tricotatura, con la costruzione delle peschiere e per il disinteresse pubblico riguardo la salvaguardia degli edifici molitori esistenti, abbiamo assistito, impotenti, alla quasi totale distruzione fisica dei mulini della zona.

Agli imprenditori locali e forestieri interessava solo il diritto di derivazione delle acque che era appannaggio dei mulini.

Di tutti questi edifici sono rimasti i nomi e qualche volta dei ruderi; noi li ricordiamo, nel prosieguo, in un



elenco che li individua e li riporta con i diversi nomi che emergono dalle mappe e dai contratti notarili dei vari periodi e, per quanto possibile, ne approfondiremo la conoscenza:

A sud di Flambro, sulla Roggia della Cusana - Roe Cusane - Roggia dei Pradi - Roggia dei Mulini - (a1):

A.1. Molino Savorgnan - Molin di Flambro - Mulino Braida - Mulino Magrini - Mulin di Gjenio - Mulin di Tilio

A.2. Molino di Flambro - Mulino Zoratto - Mulin di Toni (Magrin) - Mulin di Riche (Moglie di Toni Magrin) - Mulino Santin

A sud di Virco, sulla Roggia di Virco-Roja de Virco -Roe di Vuerc - Asta principale del Fiume Stella (b1):

B.1. Molin Franz - Mulin di Checo (Magrin) - Molino Mantoano - Mulino Pistola

B.2. Mulin Nuovo - Mulin di Meni Meneuc - Mulino Ponte - Mulino del Ponte - Mulin dal Rol

B.3. Mulino D'Orlando



B.4. Molin Cicutto - Molin dal Mos  
B.5. Il Batefiar

A sud di Bertiole, sulla Roggia Plariscje - Pleriscje (c1):

C.1. Molin di Pordenon

C.2. Molin di Bertiol - Mulino dei Guatti

A Sterpo, sulla Roggia Plariscje (c1):

D.1. Molino Colloredo - Molin di Sterp - Molino Virgili

Come abbiamo già evidenziato, con l'avvento delle Peschiere, gran parte dei mulini sono stati demoliti, abbandonati; di alcuni di questi resta solo qualche rudere.

Due soli sono rimasti ancora fruibili, in maniera diversa: il Mulino Braida parzialmente restaurato e quello di Sterpo, ancora funzionante.

## Il Mulino Braida/Mulin di Tilio

Prima di descriverlo così come si presentava quando era in attività e come si presenta ora dopo l'intervento di restauro conservativo operato dalla

Regione, devo ricordare “a perpetuum rei memoriam” le vicende che hanno permesso di “salvarlo” .

Premetto al racconto un testo significativo, riguardante ciò di cui si parla, tratto dal Catapan della Pieve di Santa Maria Annunziata di Flambro. “VIII October 1834. In questa epoca si sono finiti di asciugar tutti i pozzi di Flambro, eccettuato quello di piazza. Furono asciugate pure tutte le roje e fermi cinque mulini. In oggi si principiò a escavar un pozzo sulla piazza detta di Pordenone, e si lasciò aperto per più di due mesi, dal quale si andava ad attingere acqua per via di scale a mano. In tutti li paludi di Flambro non vi era una goccia di acqua, e per vederne correre doveasi andar fino alla campagna di Sterpo, di Flambruzzo e di Ariis. All'incontro degli anni 1814.1815.1816 era così alta la sorgente dell'acqua, che scaturiva nei fossi della campagna di Pozzecco, ed a guisa di roja attraversava la stradalta per venire nella via di S. Giacomo, da lì a chiapolson formando così l'origine del fiume Stella. In questo frangente vi si sono veduti pescatori di Flambro e Bertiole andar alla pesca al di là della Stradalta. Sit a perpetuum rei memoriam”.

“VIII Mayus 1835. Oggi prima rogazione fu fatta la processione per dove mai più forse si è fatta. Per la strada detta “la granda” si proseguì un mezzo miglio circa fuori della campagna di “maschis” fino al sito, che fu solita piantarsi una croce avanti a cui cantossi l'evangelio, poi si passò sotto il campo di Dreis a ponente per l'alveo della roja, e si continuò per linea retta all'insù fino al paludo della brusada e si venne fuori per la strada detta brusada. Si è fatto appunto per



lasciar una memoria ai posteri del gran asciutto, e della gran bassezza d'acqua, che regnò in quest'anno, essendo cinque mulini da 9 mesi a questa epoca fermi, e senza neppure acqua a sufficienza di bere.

*Sic ad perpetuum rei memoriam”.*

Appare chiaro quindi che la zona dei mulini non era adatta per la costruzione delle peschiere; gli imprenditori infatti, non tennero in alcun conto il ciclo delle acque.

Solo dopo averle realizzate se ne resero conto e per prima cosa si dettero da fare per sprofondare le rogge e convogliare così più acqua da un livello più basso.

Nella realtà del mulino Braida questa operazione non fu possibile in quanto

Mulino Braida/Mulin di Tilio prima e dopo la ristrutturazione

diversi piccoli proprietari della palude del “megiolat” non vollero vendere i loro terreni; in questo contesto voglio ricordare in particolare Zolio Toneatto che si oppose con tutte le sue forze a questa folle idea.

L'acqua scarseggiava per l'impianto sovradimensionato e i proprietari pensarono bene di metterlo in vendita.

La locale Associazione naturalistica, la “Marculine” sollecitò l'allora Assessore e Presidente dell'Azienda Regionale delle Foreste Alfeo Mizzau “Feo di Bean” ad acquistare terreni e fabbricati per una destinazione di

fruizione pubblica.

Il cerino passò quindi all'Ente Tutela Pesca e il problema della ciclica scarsità d'acqua si ripresentò e allora anche l'Ente fece quello che è stato fatto in tutti gli impianti della zona dello Stella, la terebrazione dei pozzi artesiani; a Talmassons però tale pratica era vietata dai regolamenti comunali che vennero ignorati.

Per completezza d'informazione devo evidenziare, inoltre, che nel contratto di comodato gratuito fra Regione e Ente Tutela Pesca era previsto, a carico di quest'ultimo, il recupero, a proprie spese, della struttura del mulino, ma niente venne recuperato e ciò nonostante la concessione fu rinnovata...

Per fortuna nel frattempo, l'area circostante alla struttura molitoria fu riconosciuta di altissimo valore ambientale e venne individuata come Biotopo Regionale e a livello comunitario Zona Life e ZPR.

Da questo conseguì quindi una maggior attenzione dell'Ente Regione e Il Mulino e gli edifici annessi vennero quindi destinati a centro visite; le strutture furono egregiamente restaurate, ma purtroppo l'intervento per la parte molitoria fu limitato alla conservazione e non alla piena operatività di macinazione.

Va evidenziata in ultimo una problematica che sta a cuore di tutti i benpensanti e cioè che dopo una spesa di svariati milioni di euro destinata agli acquisti, agli interventi di rinaturalizzazione, alla realizzazione dei percorsi di fruibilità ambientale, l'esercizio della caccia continua; gli uccelli migratori sorpassano il sito o vanno a riempire i frigoriferi di pochissimi privilegiati cacciatori e i molti



visitatori rischiano ogni giorno di essere impallinati. Così va il mondo...

### **Descrizione evolutiva del Mulino Braida/Mulin di Tilio**

Gli edifici sono posti alla confluenza di due rogge che nascono a sud di Flambro, la prima - la roggia dei prati - in "pulicic" e la seconda - la roggia dei mulini - nella bassa di "ronc".

Appare chiaro l'intervento antropico sulla zona, puntuale per la realizzazione, a monte del mulino, di un bacino paludoso di contenimento e riserva delle acque - il megliolat -; in questo contesto merita memoria anche la presenza di una roggia "bassa", fatta scorrere a fianco degli impianti, con la funzione di sfioratore per evitare l'inondazione e danni agli edifici.

*Mulino Braida/Mulin di Tilio, struttura molitoria, particolari - foto [www.patrimonioculturale.regione.fvg.it](http://www.patrimonioculturale.regione.fvg.it)*

Il complesso degli edifici si raggiunge dalla strada provinciale numero 9, conosciuta localmente con il nome di "Piccola Levade - la piciale -" attraverso un lungo viale alberato.

Vi era il mulino vero e proprio, tre edifici rustici e tre piccole residenze appartenenti alla famiglia allargata dei Magrini.

La struttura molitoria, articolata su tre piani, sorge su pianta rettangolare posta longitudinalmente alla roggia da qui in poi denominata "Cusana". Al piano terra, oltre al locale dove avveniva la macinazione, vi era un vano riservato alla macchina piladorzo, a quattro pestelli di cui uno batti

canapa e la cucina ricavata in una struttura a terrazza, posta esternamente al corpo centrale .

Al piano superiore dove erano poste le camere di famiglia del mugnaio, trova sistemazione anche il nuovo impianto della macina a cilindri.

Dagli anni venti del secolo scorso i quattro pestelli e le relative pale idrauliche furono trasferiti sull'altro lato della roggia; oggi marciti e non più funzionanti.

A fianco del corpo principale del mulino, altre tre abitazioni degli altri eredi del capostipite "Denel".

Negli edifici adiacenti il mulino vi erano le stalle e un granaio che serviva da magazzino per la conservazione dei cereali da macinare ivi trasportati da tutto il Medio Friuli, se non addirittura dalla città.

### La proprietà del Mulino

Come abbiamo già precedentemente evidenziato il mulino ha origini antichissime, certamente nella disponibilità della famiglia dei Conti Savorgnani, come attestano antichi atti notarili.

L'attuale strutturazione è frutto degli interventi costruttivi settecenteschi, rimaneggiati poi nel XIX secolo; nel 1811 i "sommarrioni napoleonici" evidenziano l'attività di quattro ruote d'acqua e quattro piste. In questo periodo la proprietà è in capo della famiglia Braida, in particolare, Bartolomeo, Sebastiano, Prete Pietro (canonico del Capitolo di Udine) e Prete Giuseppe fu Tommaso.

Nel 1851 la stessa famiglia Braida disponeva nell'area, oltre al mulino, la proprietà di una superficie di 2054 pertiche che passò alla morte della Nobile Teresa ai figli Giovanni, Seba-



stiano, Pisana, Maria Antonia, Luigia, Scarlettari(s).

Dal 1850 le strutture entrano nella titolarità di Daniele (Danel) Magrini, mugnaio, nato a Ariis nel 1833, già socio, con il fratello Antonio (Toni) del Mulino di "Flambruzzo" o "di sot", sempre sulla roggia Cusana.

Alla morte di questi, la proprietà passa in eredità al figlio Eugenio (Gjenio), il quale, dopo un periodo di emigrazione in America, con i risparmi colà realizzati, innova la struttura molitoria con l'acquisto di un mulino a cilindri per produrre farine di miglior qualità; elimina, nel contempo, una delle macine a palmenti.

Eugenio, non ha eredi in linea diretta e chiama il nipote Magrino Attilio (Tilio) ad assisterlo e a gestire il mulino;

### Mulino Braida/Mulin di Tilio particolare

questi dopo la morte dello zio lo compra, con una finta vendita, dalla zia Luigia Di Prato.

Attilio e il figlio Guido furono gli ultimi "Magrin" a gestire il mulino; diminuendo il lavoro si dedicarono, da autodidatti, all'attività artigianale di armaioli ottenendo prestigiosi risultati e chiara fama in tutto il Friuli.

Nel 1969 il progresso agricolo aveva raggiunto un tale sviluppo che la macinazione dei cereali veniva fatta direttamente nelle aziende agricole. Le acque dei mulini facevano gola agli allevatori di trote e così anche la famiglia di Attilio cedette vendendo ai Salvador la concessione di derivazione e l'immobile di proprietà.

Cessò così la millenaria attività molitoria lungo le rogge di Flambro e vennero costruite le peschiere che “stravolsero” anche questo ultimo lembo di Paradiso terrestre.

Poi, come abbiamo già fatto cenno, l'ultimo passaggio di proprietà, quello alla Regione Friuli Venezia Giulia (Azienda delle Foreste) che la diede in comodato all'Ente Tutela Pesca.

Dopo diversi anni di abbandono totale degli immobili la Regione dette avvio a quella che fu un'ottima ristrutturazione globale, purtroppo solo conservativa degli impianti molitori; in ultimo, recentissimamente, la Regione Friuli Venezia Giulia trasferì l'uso dei locali, sempre in forma di Comodato Gratuito, al Comune di Talmassons. I benpensanti e le Associazioni Naturalistiche che collaborano nella fruizione delle strutture, sperano in un nuovo forte impegno degli Enti pubblici preposti affinché si giunga a una valorizzazione completa e definitiva dei pregevolissimi valori naturalisti del territorio, mediante l'istituzione di una Riserva Naturalistica Regionale. Mi sembra importante completare questo scritto sul Mulino Braidà/di Tilio, riportando un fatto tragico costì avvenuto nel mese di settembre del 1917, nel testo che appare nel libro storico della Pieve di Santa Maria Annunziata di Flambro, redatto a cura del Pievano don Enrico Da Ronco:

### **"La tragedia del molino"**

*I fratelli Magrini del Molino Braidà si stavano trattenendo in familiare conversazione. Accanto ad essi erano le spose ed i figli. Durante il parlare, il più giovane dei fratelli Agostino, detto anche Magrino, si stacca dal gruppo, entra nella cucina e n'esce con un*



*proietto di cannone austriaco, trovato nell'adiacente poligono. Risiede sulla panca, appoggiata al muro di casa, e consegna al piccolo Carlo, che si teneva in braccio, l'ordigno di morte perché si diverta. I parenti pregano il Magrino a non usare di tal oggetto pericoloso, benché giudicato inesplosibile. Il Magrino sorride alle osservazioni*

*e intanto dalle mani del bambino il proietto cade a terra sul ciottolato. Orrore! L'ordigno scoppia e le schegge serpeggiano l'intorno seminando la morte. Il cortile in un attimo è coperto di vittime. Morirono sull'istante il Magrino d'anni 43, il figlioletto Carlo, d'anni 2 e ½, il fratello Giovanni Battista d'anni 47, e i nipoti – figli*



*del fratello Remigio – Lino e Renato, il primo di 12, il secondo di 10 anni. Riportarono gli altri ferite più o meno gravi, ossia i due figli del Magrino Guido e Tarcisio – che furono poi tradotti per le cure al seminario di Udine dove si era stabilito un ospedale militare – e la cognata Elisa Deganis e la sposa Giuseppina Agnoluzzi. I morti furono trasportati dal molino al cimitero nella sera seguente su due carri.*

*Quando le salme vennero calate nelle fosse tutti i paesani – presenti alla mesta cerimonia – piansero.*

### **Il Mulino di Sterpo - Mulino Colloredo - Mulino Virgili**

Per la descrizione storica e strutturale di questo Mulino mi avvarrò del pregevolissimo lavoro fatto da un carissimo amico, il Fotografo Albano Quaiattini di Pasian di Prato, che ha partecipato con una accurata documentazione fotografica alla pubblicazione del volume “Ruote d’acqua per Mulini”, edito dalla Cooperativa Utopie Concrete di Venzone; Enti promotori la Regione



Friuli V.G. e il Centro di Catalogazione di Villa Manin di Passariano, con i testi di Aldo Colonnello - Gianfranco Ellero - Gianfranco Scialino - Riccardo Rossi.

Il Mulino di Sterpo, ora Mulino Virgili, fu acquistato da questa famiglia nel 1959 da Tonello Margherita ed è l’unico rimasto funzionante sulle varie rogge che scaturiscono dalle risorgive a sud di Flambro - Virco - Bertiole, in questo caso la “Plariscje”, che proprio a valle dell’abitato di Sterpo danno struttura definitiva all’asta del fiume Stella.

*“Il complesso molitorio sorge nella parte più a sud dell’abitato di Sterpo, lungo la Roggia Plariscje, in un contesto di assoluta rilevanza ambientale rappresentato da uno degli ultimi relitti di bosco planiziale ancora esistenti nella Bassa Friulana. Di dimensioni ridotte, si differenzia notevolmente dagli altri opifici idraulici che hanno operato sui rami sorgentiferi dello Stella: presenta infatti una tipologia più antica essendo costituito da due edifici situati sulle rive opposte del corso d’acqua. Quello localizzato*

Mulino di Dorino Virgili di Sterpo - foto [www.patrimonioculturale.regione.fvg.it](http://www.patrimonioculturale.regione.fvg.it)

*sulla destra idrografica consta di due elementi: il volume a monte si eleva su due piani, il corpo adiacente posto a valle è ad un piano. Le poche aperture presenti hanno subito varie alterazioni e sono prive di caratteristiche particolari, quelle al piano terra sono state chiuse con manufatti forati in cemento. Il piccolo fabbricato insediato sull’altra sponda è adibito a deposito ed è collegato direttamente al primo attraverso una passerella in legno pure utilizzata per la manutenzione delle pale idrauliche esterne.*

*Il mulino è stato sottoposto negli anni Cinquanta ad interventi di ristrutturazione e alla sostituzione delle attrezzature molitorie ormai obsolete. Ancora in attività, dispone di due coppie di palmenti e di un cilindro, a cui si aggiungono i pestelli.*

*Durante la dominazione veneziana l’edificio era di proprietà della famiglia Colloredo a cui apparteneva l’intero paese di Sterpo (per questo*

# UN GORIZIANO DI IERI

Orietta Alt (Altieri)

*è ancora conosciuto come Mulino Colloredo).*

*La gran parte dei beni posseduti dai Colloredo sono oggi passati nelle mani della famiglia Venier, residente nella villa che chiude a nord l'abitato.*

*In un documento del 1335, relativo ai beni dotati di una nipote del Patriarca Pagano situati i "Sterpet" (l'odierna Sterpo), vi era pure un mulino "de fer" (probabilmente un maglio).*

*Del mulino in questione si ha notizia a partire dal 1495 quando Albertin Colloredo feudatario di Sterpo richiese ai consorti di Mels "...due molle de guzzar.... et una grande alquanto de aqua, zoè, che volemo metter appresso un nostro mollin a Sterp...." (A.S.P.G., fondo investiture e privilegi, 1495).*

*Nel 1723 l'edificio era adibito anche a batti ferro (A.S.U., archivio famiglia Colloredo Mels, b.60, f.306). All'inizio dell'Ottocento proprietario dell'impianto era "Colloredo Giacomo fu Fabio" (A.S.V., Registri catastali dei Sommarioni Napoleonici, 1810), a cui subentrò "Colloredo Conte Ferdinando fu Girolamo" (la fonte è il Catastino Austriaco, 1843-1847, dove il mulino di Sterpo è indicato come "mulino da grano ad aqua con casa e pista d'orzo ad aqua"). Falcioni nella sua rilevazione dei mulini da grano della provincia di Udine effettuata nel 1876 attribuisce al "Mulino Colloredo" tre palmenti per granoturco e uno per grani esente da tasse. Le caratteristiche tecniche della struttura erano le seguenti: pale curve di fianco, portata della roggia 1600 litri, caduta dell'acqua 1,95 metri, forza teorica pari a 41,60 cavalli-vapore.*

Mario di Flambri  
mario.salvalaggio@virgilio.it



Lontani dagli slogan pubblicitari che presentano GO2025, capitale culturale d'Europa, è certamente più interessante conoscere le persone della storia recente di Gorizia che hanno vissuto in modo produttivo la loro identità, diremmo oggi europea, dopo l'annessione all'Italia, avvenuta definitivamente nel 1921.

Primo traduttore italiano di Stefan Zweig, poliedrico giornalista a livello nazionale, germanista innovatore, così si può riassumere l'attività culturale di Enrico Rocca, nato a Gorizia nel

1895 e morto suicida a Roma nel 1944.

La città gli ha intitolato una via, attigua a via Michestaedter, forse perché entrambi erano membri della comunità ebraica goriziana, e accomunati da grande sensibilità e intelligenza. Mentre il filosofo è conosciutissimo tra il gran pubblico, Rocca rimane nella nicchia dei germanisti specializzati in letteratura austriaca. Di padre ferrarese e madre goriziana – la comunità ebraica manteneva abitualmente contatti sia con il mondo



ebraico della penisola italiana sia con quello della Mitteleuropa – cresce a Gorizia dove frequenta la *Realschule*, paragonabile in parte all’attuale indirizzo tecnico. Come i liceali traducono dal greco in latino e quindi in tedesco il nostro Enrico si trova a imparare il francese tramite il tedesco. Per niente entusiasta della scuola goriziana, il sistema lo esterna talmente tanto che la famiglia ritiene opportuno fargli frequentare l’ultimo anno di corso a Venezia dove poi si iscrive a quella che oggi è la facoltà di lingue. Infiammato dall’ambiente culturale veneziano, frequentato abitualmente dai Futuristi, è volontario nell’esercito italiano, ferito, convalescente a Roma, decide di fermarsi in quella città. Entusiasta del Futurismo e del Fascismo della prima ora, di cui percepisce la forza di rinnovamento e l’apertura sociale, inizia la sua attività di giornalista di successo, passando dal *Popolo d’Italia* al *Lavoro Fascista*, abbandonando però sempre di più la politica attiva, per dedicarsi a temi culturali di vario genere, specializzandosi lentamente in tematiche riguardanti la Mitteleuropa. Nel contempo riesce a pubblicare i suoi diari di giovane ed entusiasta “redento” e si avvicina ai pochi letterati italiani che si occupano del mondo di lingua tedesca. Tramite Giuseppe Antonio Borgese, divenuto poi genero di Thomas Mann, conosce Lavinia Mazzucchetti, la *grande dame* della letteratura tedesca in Italia della prima metà del Novecento, che proprio cerca traduttori dal tedesco per una nuova collana milanese. Ricordo che allora le traduzioni italiane della letteratura di lingua tedesca passavano abitualmente attraverso quelle francesi. Per Rocca

pare quasi riaprirsi quel suo vecchio mondo che aveva voluto rimuovere. È il primo a tradurre Stefan Zweig con la novella *Amok*, cui seguiranno altre sue opere e racconti di Heine, aiutato sempre dalla moglie che gli rivede - giustamente - l’italiano, perché qualsiasi traduttore che padroneggi “interiormente” due lingue è a rischio di calchi linguistici inconsci. Stefan Zweig cura un rapporto personale con i suoi traduttori e così Rocca viene regolarmente invitato a Salisburgo, dove Zweig risiede dal 1919 al 1934, e può quindi partecipare direttamente all’internazionalità della vita culturale salisburghese, non solo a casa dello scrittore, ma anche nella città che proprio in quegli anni vede affermarsi il festival estivo, sorto nel 1921. Tramite Zweig cerca di introdurre in Italia anche Josef Roth, senza grandi fortune editoriali, ma con vivaci articoli, tutt’ora di grande attualità. Per primo sottolinea la grande diversità della letteratura austriaca di lingua tedesca da quella tedesca di Germania, espressione di popoli diversi per storia e tradizioni. Chi scrive si chiede allibita come mai la stragrande maggioranza degli autori di manuali di letteratura per i licei linguistici dell’Italia di oggi ignori questa distinzione, ovvia per chi è abituato a frequentare il mondo di lingua tedesca.

Rocca è anche un punto di riferimento di esuli tedeschi in Italia a partire dal 1933 e fino a quando l’Italia si mantiene vicina alla politica delle potenze vincitrici della Prima guerra mondiale.

Nel turbinio di quest’instancabile attività cura sempre i contatti con i genitori a Gorizia cui fa visita rego-

larmente e Gorizia gli rimane sempre nel cuore, emergendo di quando in quando nelle sue riflessioni.

Vivace giornalista, attento alle tendenze del tempo, si accorge anche dell’estrema importanza della radio nella comunicazione di massa e dedica a questo tema un saggio, uscito a Milano nel 1938.

Ma proprio quell’anno porta una svolta terribile alla sua vita, quella dell’emanazione delle leggi razziali che estromettono tutti gli ebrei italiani dalla vita civile. Per Rocca un doppio choc: perfettamente integrato nella società italiana non è un ebreo osservante e non ha mai dato particolare significato alla sua origine. Incomprensibile e ingiustificabile per lui l’esclusione dal tessuto sociale di maggioranza anche se mitigato dalla discriminazione, cui aveva diritto essendo stato fascista della prima ora, che gli consente di continuare a scrivere ancora per un po’, anche se sotto pseudonimo.

Dopo l’otto settembre trova rifugio nel Molise, terra d’origine di sua moglie. Provato nello spirito e nel corpo pensa che il rientro a Roma possa significare un graduale rientro a una nuova normalità. Purtroppo non è così.

Il 20 luglio del 1944 sceglie quella che per lui è la migliore via d’uscita: mette fine alla sua vita gettandosi dal balcone del suo appartamento.

(Per ulteriori informazioni sull’argomento si veda il sito You Tube dell’Università di Udine).

---

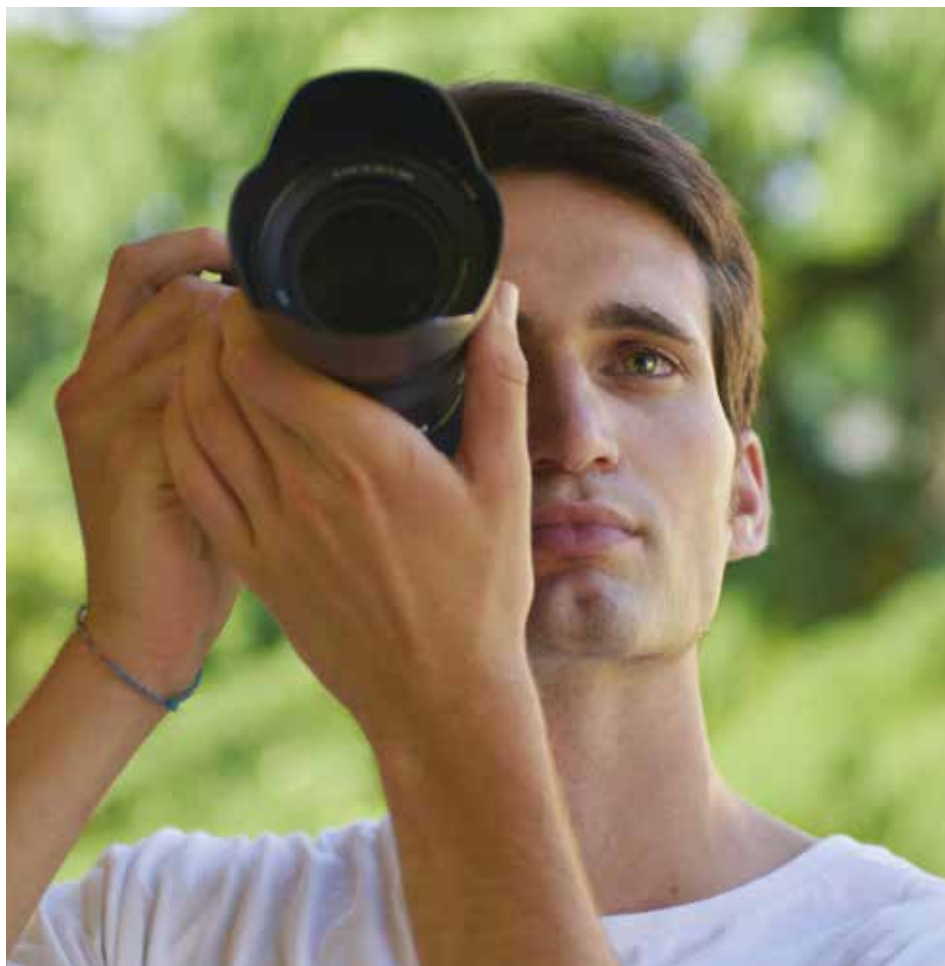
Orietta Alt (Altieri)  
Ricercatrice indipendente, traduttrice  
[linkedin.com/in/orietta-altieri-62a83263/](https://www.linkedin.com/in/orietta-altieri-62a83263/)

# GIOELE TUBARO, LA PASSIONE E IL PROGETTO

Giuliana Valentinis

Gioele Tubaro, fotografo, startupper e tanto altro, ha capito molto presto in quale direzione trovare la propria strada. Nato nel 2000, figlio e nipote di artisti, ha assimilato da subito l'eredità del padre e del nonno. La familiarità con la fotografia e l'immagine acquisita attraverso il loro esempio lo ha portato da subito a seguire gli studi artistici (Liceo Sello con indirizzo Audiovisivo Multimediale), e anche, in seguito, a mettere a punto una sua personale modalità di espressione. Questo aspetto era già evidente al momento del suo esordio, nel 2019, in occasione della mostra *Terzo tempo* presso la galleria De Martin di Codroipo, in cui i suoi lavori venivano esposti assieme a quelli dei più famosi Stefano e Renzo, quando Gioele aveva solo 19 anni. Un confronto sereno e non competitivo con l'impegnativa tradizione familiare, in quanto i percorsi artistici dei tre, in particolare suo e del padre, ambedue fotografi, apparivano completamente indipendenti. Certamente gli insegnamenti paterni e l'indirizzo scelto per i suoi studi lo hanno aiutato ad acquisire molto presto una grande padronanza dei mezzi tecnici e ad accorciare il suo percorso educativo, ma è comunque riuscito già in giovanissima età a trovare una forma di espressione autonoma, anche grazie a una non comune consapevolezza delle proprie scelte. Grande occasione, un viaggio in California, catalizzatore della sua passione.

Scrivo: *Ho un legame speciale con la fotografia: inizio a quattordici anni durante un viaggio in California che mi ha segnato. Grazie al Liceo Artistico e a mio padre, mi sono addentrato in quel mondo e ne sono*



*rimasto affascinato! Da quel giorno - si legge nel suo sito - ho scattato migliaia di fotografie tra ricerche personali, commissioni e viaggi. E ancora: Sono molto meticoloso e ordinato, probabilmente è per questo che amo la geometria, specialmente quella simmetrica. Allo stesso modo mi piacciono molto i forti contrasti e gli schemi creati dai colori, le linee e le forme delle architetture...*

*Credo che la fotografia consenta, entro certi limiti, di ordinare il caos che sta sia al di fuori che all'interno di noi. Ama ritrarre case palazzi città, e momenti di vita urbana che rivelano la ricerca di un'inquadratura clas-*

*sica e una grande sapienza compositiva, un occhio educato a cogliere i rapporti geometrici nel ritrarre le architetture, oltre a un desiderio di fermare l'attimo, di individuare istanti di vita fermando incontri momentanei tra spazi cose e persone. Probabilmente la categoria 'Street' è quella che mi soddisfa maggiormente. Quando sto camminando per strada e vedo qualcosa di interessante, scatto fotografie seguendo la filosofia del cogliere l'attimo. Provo grande gioia quando riesco a immortalare un istante unico e irripetibile. Inoltre quello che mi piace di queste fotografie è che sono cariche di letture e significati...*

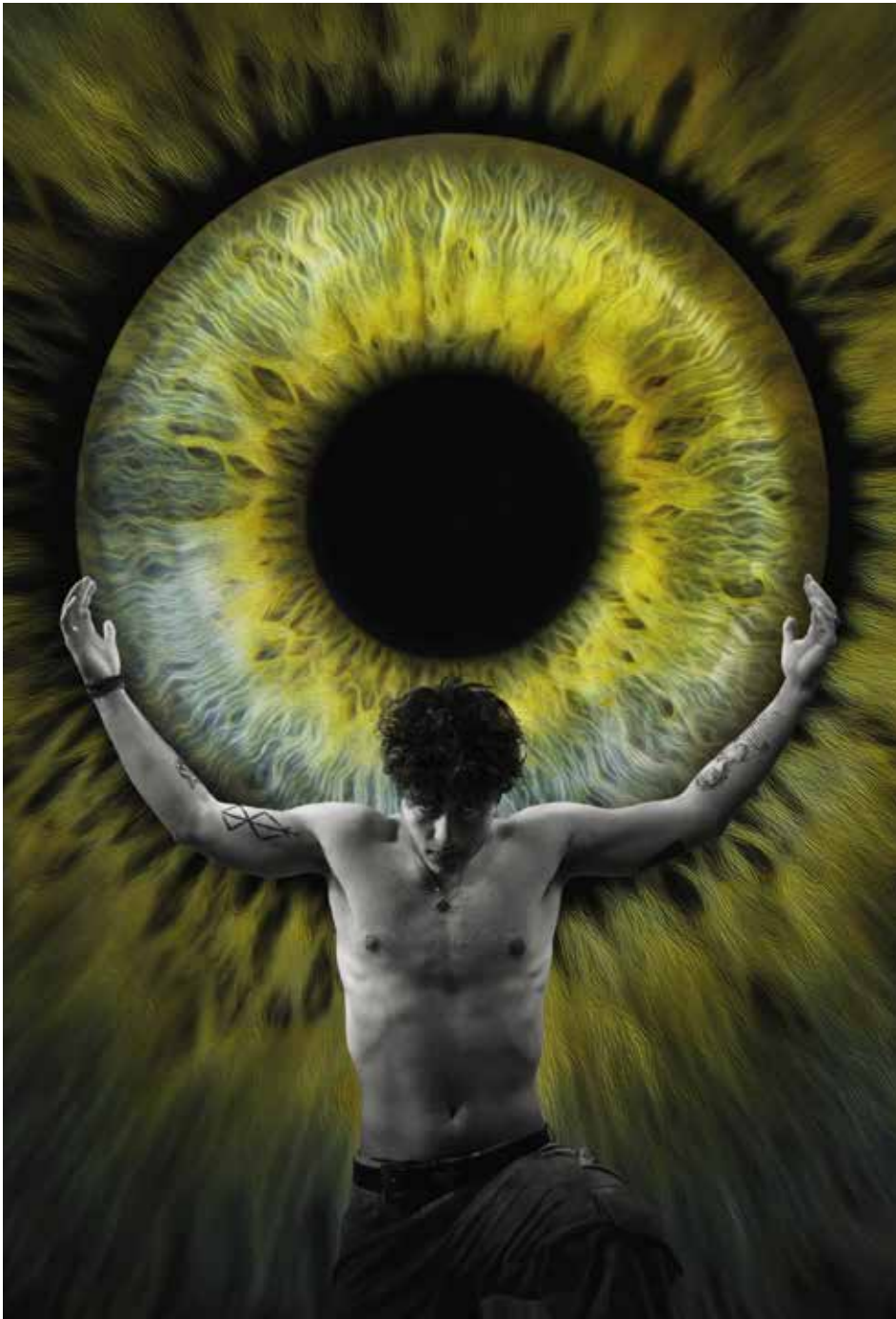


Poco più tardi un importante riconoscimento, una sua foto vince l'edizione del 2023 del concorso *Artefici del nostro tempo*, bandito dal Comune di Venezia. Una grandissima nave da crociera svetta sopra un'insegna: *Gondole Danieli*. In uno scatto si concentrano vari elementi: il paradosso che in un primo momento fa sorridere (la scritta, per un'illusione ottica, sembra essere impressa sulla nave), la sintesi della contrapposizione ieri/oggi, e anche, sulla scia di Berengo Gardin, la denuncia dello scempio prodotto dall'incoscienza di chi permette a navi così grandi di compromettere un equilibrio così delicato come quello della

città e della laguna.

Dopo la conclusione degli studi superiori e numerosi corsi post-diploma inerenti alla fotografia, diversi lavoretti e un impegno nel sociale, Gioele decide di trasformare la sua totalizzante passione in una professione, ben consapevole del fatto che un fotografo artista agli inizi non può vivere solo del suo lavoro. Decide allora con determinazione di costruirsi le basi necessarie per creare dal nulla un mestiere su misura per lui e quindi di seguire diversi corsi di fotografia e più tardi di specializzazione nell'ambito dell'imprenditoria, diventando *Tecnico superiore per il*

*marketing e l'internalizzazione delle imprese* presso il M.I.T.<sup>1</sup> Nel 2021 apre a Udine assieme al padre lo studio *Spazio T*, che produce foto, video (da ricordare un bello spot per promuovere il turismo in Friuli), foto di vita quotidiana, di design, di eventi, etc. Si iscrive contemporaneamente alla facoltà di Relazioni pubbliche e vince in tre diverse edizioni l'*Hackathon*, un riconoscimento europeo per start up e innovazione, grazie anche alla preziosa collaborazione del suo team. Tra poco prenderà vita il suo progetto più recente che comincia con la mostra *Sguardo rivelatore*, che si terrà a Motta di Livenza nell'ambito della



rassegna *Vedere oltre*, e che rappresenta il primo gradino di un obiettivo più ampio. Occupandosi di immagine, Gioele si trova davanti un tema quanto mai in voga in quest'ultimo

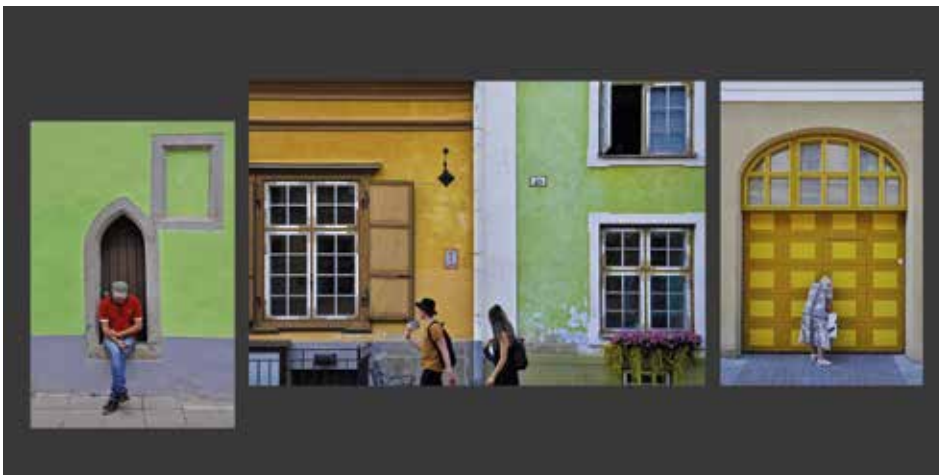
periodo nell'arte e nella comunicazione in generale: il motivo dell'occhio, dell'iride, intesa come "impronta digitale" dell'anima, proprio perché diversa in ciascun individuo. È logico



che questo tema ricorra con frequenza in un'epoca come quella attuale in cui la vista prevarica gli altri sensi (basti pensare alla mostra *Collòculi / Introspectio* di Annalaura di Luggo, aperta proprio in questo periodo a Roma alle Terme di Diocleziano), e Gioele decide di affrontarlo di petto. Ne nasce una serie di fotografie, *Occhi d'autore*, e poi un progetto da svolgere in collaborazione con alcuni professionisti esperti in varie discipline. Esamina un campione quanto mai vasto e inclusivo di persone e le ritrae una per una, affiancando al ritratto la riproduzione dell'iride







di ciascuna. Ma non si ferma alla superficie: cerca di ritrarre gli individui dal di dentro, rappresentandone simbolicamente l'identità. Prima di fotografarli chiede loro un incontro, li interroga, instaura con loro un colloquio in cui ne fa emergere la storia, le inclinazioni, le passioni. Ma non solo: Gioele propone un ritratto psicologico che, consapevolmente o no, riprende le intenzioni dei ritrattisti del '500, in cui i grandi maestri inserivano attraverso degli oggetti-simbolo riferimenti alla vita dei personaggi raffigurati o anche alle virtù, allo status, alle opere etc. Per prepararsi al progetto, con il

rigore che gli è proprio, ha letto e studiato tutto quello che ha trovato sul tema dell'occhio visto da diverse angolature. Il suo sguardo segue un doppio movimento, volto da un lato verso l'interno a cogliere gli aspetti più profondi della personalità, quasi un invito a guardarsi dentro, dall'altro a tirar fuori le caratteristiche di ognuno in una sorta di specchio. E ciò che questo specchio rivela, soprattutto per chi è giovane, può diventare un punto da cui partire o ripartire. Un progetto ambizioso. Ne potremo vedere i primi risultati visitando la mostra.



#### Note di chiusura

<sup>1</sup> Istituto Superiore Nuove Tecnologie, presso ISIS Udine.

<sup>2</sup> Motta di Livenza, Galleria Comunale Palazzo La Loggia, dal 28 settembre al 20 ottobre

Giuliana Valentinis: [giuliana.valentinis15@gmail.com](mailto:giuliana.valentinis15@gmail.com)  
 Gioele Tubaro: [info@gioeletubaro.it](mailto:info@gioeletubaro.it)



# Promozione Natale 2024



*Bott. diam 75/80 mm*



*Bott. diam 80/86 mm*



*Bott. diam 86/94 mm*



**CONFEZIONI con la  
TUA GRAFICA  
PERSONALIZZATA**



*Bott. diam 110/122 mm*



**ABBINABILI NELLA  
SCATOLA DA 3 BOTTIGLIE**



**ABBINABILI NELLA  
SCATOLA DA 2 BOTTIGLIE**



**NON INSERIRE SOLO  
vini spumantizzati**

*Bott. diam 86/91 mm ABBINABILI vino fermo e spumantizzato*

**CONTATTATECI PER AVERE UN'OFFERTA DEDICATA ALLE VOSTRE ESIGENZE**

La consegna di quanto ordinato verrà effettuata entro la 47ª settimana 2024.  
Offerta valida entro e non oltre il 18 ottobre 2024.



[www.scatolificioudinese.it](http://www.scatolificioudinese.it) - [info@scatolificioudinese.it](mailto:info@scatolificioudinese.it)

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



Promoviamo la  
Gestione Sostenibile  
delle Foreste  
responsabile  
[www.pefc.it](http://www.pefc.it)