

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Aprile 2021

Anno 13 Numero 1

issn 2036-8283

33





In copertina: Miniatura degli Statuti triestini del 1350 alla rubrica sul *Dacium tabernarie* (il dazio della vendita del vino al minuto). Il personaggio rappresentato non è, dato l'abito signorile, un oste, ma colui che si aggiudicava l'appalto del dazio. (Sistema Bibliotecario Urbano, Trieste. Archivio Diplomatico, BEE2, c. 246r.)

Qui sopra: Marcello Mascherini, *Martirio*, bronzo, altezza cm 205; Braida Copetti, Leproso di Premariacco.

A

*a mi torna indiment
simpri, a cirî mi ven
fin a Roma, sot sera,
e in font al cûr a dâl
l'âga dal Tajament*

(...)

*... no puès
plui dî cemût ch'a era
la sô âga: a podéi
no sarès chi ma un frut
lassù in Cjargna, l'atòm
ch'i vîf cumò al sarès
primavera cun jéi
di una volta, cun dut,
dut chel che lant a om
lunc la strada a si piert.*

Siro Angeli, *L'âga dal Tajament*,
ed. Aquileia, Tolmezzo, 1976.

mi torna in mente / sempre, mi viene
a cercare / fino a Roma, di sera, / e in
fondo al cuore mi fa male / l'acqua del
Tagliamento /
(...)

... non posso / più dire com'era / la sua
acqua: a poterlo / non sarei qui ma un
bambino / lassù in Carnia, l'autunno /
che sto vivendo ora sarebbe / primavera
con lei / di una volta, con tutto, / tutto
quello che avanzando con l'età / lungo
la strada si perde.

Un variegato mondo di arte e di natura

A

Ancora una volta *Tiere Furlane* contribuisce a raccontare e a presentare il grande spaccato di questa regione che, in pochi chilometri, è in grado di custodire e racchiudere unicità senza eguali. Ne è un esempio questo numero della rivista che, attraverso le diverse penne, dipinge il quadro di una regione particolarmente legata alla storia e alle tradizioni. Un luogo nel quale l'agricoltura si concilia alla storia e alla geografia, non mancando di dimostrare come anche l'arte si sia saputa ritagliare un notevole spazio. Arte e territorio sono due elementi indissolubili: la terra come arte non solo nelle produzioni agroalimentari, con

diverse eccellenze riconosciute in tutto il mondo, ma anche nella natura e nelle architetture. Si parlerà di come questo piccolo spazio sia in grado di accogliere tante bellezze, viaggiando dalle Alpi tolmezzine a Trieste, dal Sacilese ai colli orientali. Protagonista in queste pagine, come tema ricorrente in diversi testi, è un fiume molto caro a questo territorio, il Tagliamento, re dei fiumi alpini che dai monti attraversa la regione per trovare la sua libertà nell'Adriatico. Intorno a questo fiume ruotano tanti microcosmi, borghi, paesi e cittadine come Spilimbergo, mosaico a cielo aperto e laboratorio di artisti, eredi dell'antica tradizio-

ne musiva romana e bizantina, ma anche aquileiese e veneziana, capace di combinare i tasselli per dare vita a opere uniche. Non lungi dal Tagliamento si trova Cordovado, un concentrato di bellezza, storia medievale e natura, ormai conosciuto come il "castello delle rose", con il suo parco di alberi e piante secolari e il suo prezioso labirinto a forma di sole di rose damascene. E poi Sacile sul Livenza, giardino della Serenissima, e poi ancora un tuffo nella natura tra i prati stabili di Valvasone-Arzene: le Grave ospitano ancora una interessante biodiversità, custode di numerose specie floristiche straordinarie, splendida nella



primavera dei magredi, accanto a vigneti e frutteti che hanno rivoluzionato l'agricoltura di questa contrada.

Con uno sguardo alla primavera si vola alla scoperta della storia e della tradizione di colombi e tortore, sopra una terra che ospita grandi figure e grandi storie, come quella dell'emancipazione femminile che prende vita tra i monti della Carnia con le sorelle Grassi, prime alpiniste del Friuli, e quella della famiglia Copetti che, nella Braida Copetti a Leproso di Premariacco, ha saputo tradurre in uno degli esempi più vincenti la fusione tra arte e territorio, trasformando una tradizionale braida contadina in

una cornice naturale al cui interno trovano spazio le sculture di importanti artisti del XX secolo e contemporanei.

Si parlerà infine di prodotti del territorio, come le pere – proprio lo scorso anno le pere Klozen dell'Alpe Adria si sono aggiunte a impreziosire e valorizzare la ricca offerta gastronomica della montagna friulana rientrando tra i 17 presìdi Slow Food che raccontano le piccole produzioni d'eccellenza, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione

tradizionali, e proteggono antiche varietà autoctone –. Infine il vino: stavolta è narrazione di Trieste, toccando un aspetto sconosciuto di una città a torto ricordata solo per la sua storia commerciale e marinara e nel cui territorio nascono ancora produzioni che contribuiscono a rendere unica e così speciale la nostra meravigliosa regione.

Sergio Emidio Bini

Assessore alle Attività produttive e al turismo del Friuli Venezia Giulia

Dipinti ad affresco nella volta del coro della Chiesa di Sant'Antonio abate a Mione in Comune di Ovaro. Il ciclo pittorico è attribuito al pittore carnico Pietro Fuluto attivo nei primi decenni del XVI secolo. Sono raffigurati l'Angelo e Maria, alcuni Profeti con lunghi filatteri, gli Evangelisti con i loro simboli e, al centro, il Cristo benedicente.

Tiere *terra friulana* furlane

Tiere furlane

RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Direzione centrale risorse agroalimentari,
forestali e ittiche

Aprile 2021 - anno 13 - numero 1

Tiere furlane
tiere.furlane@regione.fvg.it.

Direttore responsabile
Demetrio Filippo Damiani

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:
Gabriella Bucco, Fulvio Colombo, Enos
Costantini, Bruno Dentesani, Graziano Di
Bernardo, Melania Lunazzi, Franca Merluzzi,
Stefania Miotto, Luca Pellegrini, Giovanni B.D.
Serafini, Raffaele Testolin, Pietro Zandigiaco.

Referenze fotografiche:
quando non diversamente indicato le fotografie
sono dell'autore dell'articolo.
Enos Costantini risolti di copertina, 1, 2-3, 8dx,
16dx, 29sx, 36dx, 48dx, 53, 74, 75, 77, 78, 80, 81,
82, 83sx, 84, 85, 89, 96, 98, 101, 102, 104, 106,
110, 115sx, 123.
Bruno Dentesani 71.

Si ringrazia per la collaborazione:
Archivio fotografico Ente regionale per il
patrimonio culturale del Friuli Venezia Giulia -
ERPAC, Biblioteca Società Filologica Friulana,
Biblioteca ERSA, Pozzuolo del Friuli, Franca
Merluzzi, Dani Pagnucco.

Impaginazione grafica:
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Ufficio di Gabinetto - Struttura stabile Creatività
& Design

Stampa:
Tipografia Menini - Spilimbergo/Pn



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

INDICE



6

Il castello delle rose di Cordovado

Il parco, i giardini, i roseti e il labirinto a forma di sole

Franca MERLUZZI



19

Spilimbergo, scuola mondiale del mosaico

L'arte non può essere moderna, l'arte è atavica ed eterna

Giovanni B.D. SERAFINI



32

Vicende a rami intrecciati

Il Tagliamento a Spilimbergo

Luca PELLEGRINI



45

Sacile, domenica 13 settembre 1868

Inaugurazione del VII° congresso dell'Associazione Agraria Friulana

Stefania MIOTTO



53

Le lunghe sottane s'impigliano...

Storia delle sorelle Grassi, le prime alpiniste in Friuli

Melania LUNAZZI

62

Memorie dei prati naturali del Novecento

Delle zone di Arzene, San Lorenzo, San Martino e San Giorgio della Richinvelda

Graziano DI BERNARDO

72

La Braida Copetti

A Leproso di Premariacco un dialogo tra natura e scultura

Gabriella BUCCO

86

I colombi e le tortore

Appartengono al paesaggio regionale e hanno grandi meriti storici

Bruno DENTESANI

96

I colombi in Friuli

Nomi, colori, carne e concime

Enos COSTANTINI

105

Delle pere in Friuli

Tradizione e innovazione

Raffaele TESTOLIN
Pietro ZANDIGIACOMO

118

Trieste: la viticoltura che non ti aspetti

Fulvio COLOMBO

Franca MERLUZZI

Il Castello delle rose di Cordovado

Il parco, i giardini,
i roseti e il labirinto a
forma di sole



I

Inserito nella rete dei “Grandi Giardini italiani”, l'affascinante contesto privato apre ai visitatori in numerose occasioni attraverso percorsi guidati tra il verde e gli edifici ristrutturati. Appartiene alla tradizione giardinistica del luogo la coltivazione delle rose. Duemila damascene compongono un labirinto a forma di sole tra i prati stabili retrostanti il parco ottocentesco. I vecchi bossi e le rose vengono coltivati con trattamenti naturali secondo i principi dell'agricoltura biodinamica.

Veduta dell'antico borgo di Cordovado. Addossati alla Porta dell'Orologio si vedono il Palazzo Bozza-Marrubini e sull'altro lato la chiesa di san Girolamo (inizi del XIV secolo) e il lungo muro di cinta del Castello di Cordovado. A sinistra si scorge la facciata del Palazzo Agricola sulla quale si inerpicano due rose inglesi. Fotografia di Francesco Galifi.



La Torre dell'orologio con la porta d'accesso al borgo medievale di Cordovado, annoverato tra i "Borghi più belli d'Italia". Tuttora cinto dalle mura e dal fossato, il borgo è attraversato da un'unica via che congiunge l'entrata della torre nord con quella ricavata nella torre sud. Entrambe le torri presentano i tre muri perimetrali e un lato completamente aperto per ragioni di difesa.



Nell'antico borgo castellano

L'antico borgo fortificato, comunemente conosciuto come Castello di Cordovado, è un luogo suggestivo, tranquillo e curato. Isola pedonale, è sempre accessibile: si entra dalla porta nord o sud e con meraviglia si percorre la via che lo attraversa. Un emporio dal nome evocativo "Se son rose", ospitato in un antico palazzo, accoglie i visitatori presentando specialità e manufatti scelti tra le migliori produzioni regionali. Il borgo silenzioso si anima durante le aperture al pubblico dei giardini e in occasione degli eventi organizzati dalla famiglia Piccolomini che risiede nel Castello e

nelle sue pertinenze. Varcato il cancello si ha conferma di quanto appare già all'esterno: il verde e l'architettura storica si compenetrano con naturalezza valorizzandosi vicendevolmente.

Una lunga storia entro le mura

La porta meridionale ha un accesso più ampio (un tempo per i carri) e uno più stretto per i pedoni (la postierla); sulla facciata della torre in mattoni si notano ancora le scanalature da cui pendevano le catene del ponte levatoio. A settentrione, rivolta un tempo verso la campagna, poi verso il Borgo nuovo, si innalza l'altra torre con la

cosiddetta Porta dell'Orologio; sulla sommità è appesa una campana. Entrambe le torri hanno mantenuto i tre muri perimetrali e un lato completamente aperto per ragioni di difesa. All'interno della torre settentrionale si vedono le scale e i camminamenti in legno. In questo luogo sorse un importante castello medioevale che era cinto da mura, dentro un perimetro più largo e murato, con fosse esterne e le due torri ancora esistenti entrambe dotate di ponte levatoio. Interessanti risultano a questo proposito le ricostruzioni grafiche inserite da Piero Piccolomini nel saggio "Del Castello di Cordovado" che introduce lo



Veduta del complesso castellano con il corpo principale e le varie pertinenze. Davanti al Castello si estende il giardino d'onore, a forma di cuore, contornato da dieci carpini in sostituzione dei platani secolari che segnavano il percorso di entrata e uscita. I camminamenti volti a sinistra portano verso la chiesetta trecentesca di san Girolamo, a destra verso porticati ed edifici rustici. Sullo sfondo si vedono i grandi alberi del parco. Fotografia di Paolo Sgaravatti.

studio, pubblicato nel 2008, sulla figura di Antonio Freschi. Accanto al Castello eletto a residenza vescovile (soprattutto estiva) si sviluppò il borgo che subì varie modifiche in particolare tra il Seicento e l'Ottocento. Il mastio castellano con pochi annessi sopravvisse fino al XIX secolo: l'ultima relazione sullo stato di conservazione risale al 1856 e poco dopo fu atterrato.

Questa e altre notizie sul borgo si deducono dagli studi di Pier Carlo Begotti e dal numero unico *Cordovât*, da lui curato nel 2002, pubblicato dalla Società Filologica Friulana, e dalla tesi di laurea di Alessandro Fornasari in Scienze

dell'Architettura che ha preso in esame il Parco della Villa Freschi Piccolomini.

La chiesa con il rosone e i palazzi dalle belle facciate

Lungo la via che attraversa il borgo si affacciano alcuni pregevoli edifici tra cui, sullo stesso lato e a ridosso della Porta dell'Orologio, il Palazzo Bozza-Marrubini (detto anche Casa del capitano o del gastaldo) e più a sud il Palazzo Agricola.

L'aspetto delle due dimore è rinascimentale, con ampie arcate al pian terreno, file di aperture tra cui le trifore al piano superiore; il

retro dà su parchi e giardini. Palazzo Bozza-Marrubini (già Ridolfi) è internamente affrescato con cicli di Gio. Francesco Zamolo di Venzone (1704-1712) che dipinse scene mitologiche, vedute del castello e altri edifici entro la cerchia murata.

Sul lato opposto, addossata alla torre si vede la chiesa di san Girolamo risalente agli inizi del XIV secolo; in mattoni a vista, ha la porta principale asimmetrica rispetto al resto del prospetto frontale, con un rosone eccentrico sopra la porta.

In posizione arretrata e protetta da un'alta muraglia si intravede la Villa/Castello Piccolomini, conosciuta anche come Castello di Cordovado o Castello delle rose di Cordovado, con le sue pertinenze che si estendono fino alle mura del borgo. Dà sulla via l'antico edificio con un basso porticato ad archi a sesto acuto che piace immaginare animato, fin dal periodo

medioevale, con botteghe artigiane e banchi per la vendita dei manufatti. Tale suggestione deriva dai particolari architettonici ma anche dalla storia: anticamente Cordovado era un punto di passaggio su un'importante arteria viaria che da Portogruaro arrivava a San Vito al Tagliamento, raggiungeva Gemona e proseguiva poi Oltralpe. Protetto da mura, il borgo offriva una sosta sicura ed è probabile che fossero fiorenti i commerci e gli scambi di mercanzie.

Le famiglie castellane

Fin dall'epoca medioevale borgo e castello fecero parte dei possedimenti dei vescovi di Concordia. Alla loro gestione provvedeva un gastaldo, carica attribuita ai Ridolfi di Cordovado. Nell'area castellana, in particolare sul sito della "casa con torre" del XII-XIII sec., fu costruita nel periodo 1669-1704 dai nobili Attimis, imparentati con i Ridolfi, la villa che in seguito passò per dote ai Freschi di Cucanea - Partistagno. Personaggi illustri di questa famiglia furono nel XIX secolo i fratelli Gherardo e Carlo Sigismondo che fecero parte di quella cerchia di intellettuali friulani in contatto con i più illuminati esponenti della cultura internazionale.

Gherardo, esperto agronomo si occupò della tenuta di Ramuscello; si interessò delle condizioni dei meno abbienti e fece stampare a San Vito al Tagliamento, dal 1842 al 1848, il periodico "L'amico del contadino". Nel 1846 promosse, assieme al fratello e ad Alvise Mocenigo, l'istituzione dell'Asso-



Visitando il giardino si coglie la predilezione per le rose, antiche e moderne, coltivate a cespuglio o ad arbusto, appoggiate a pareti e muri di cinta, oppure rampicanti ad ornamento di edifici e pergole. Alcuni rosai furono piantati dalle nobildonne che qui abitarono. La tradizione prosegue con Benedetta Piccolomini che ha mantenuto e cura le piante delle sue antenate incrementando le collezioni. Fotografia Archivio Castello di Cordovado.

ciazione agraria friulana di cui fu presidente a vita.

Carlo Sigismondo, musicista e studioso di alchimia, matematica e botanica visse a Cordovado dove apportò rilevanti modifiche: per sua volontà furono abbattute le mura che circondavano ancora il palazzo e realizzato il parco confinante con le aree coltivate dei suoi possedimenti agricoli.

Nicoletta Freschi, divenuta proprietaria nel 1941 dei beni della famiglia dopo la morte in guerra del giovane fratello Antonio Luigi, sposò Lorenzo Piccolomini Clementini Adami. Nel salone del palazzo con belle vetrate che danno sul giardino spicca un grande albero genealogico della casata senese che diede i natali a due papi: Enea Silvio Piccolomini, divenuto papa Pio II (1458-1464) e Francesco Todeschini Piccolomini (figlio di una sorella di Enea Silvio) che fu pontefice con il nome di Pio III per meno di un anno. Prima di salire sul soglio pontificio Enea Silvio Piccolomini fu, dal 1447 al 1450,

vescovo di Trieste. Nella Biblioteca Civica Attilio Hortis di Trieste si conserva la Raccolta Petrarческа Piccolominea donata al Comune da Domenico Rossetti (1774-1842). Nicoletta Freschi Piccolomini visse a lungo a Cordovado e si occupò personalmente del recupero del borgo all'interno del quale, per sua volontà, ciascuno dei suoi nove figli ricevette una casa in eredità. Grazie alla sua lungimiranza alcuni vi abitano tuttora con le famiglie e i discendenti, vicini e lontani, continuano considerare questo il loro "luogo del cuore".

La musica e le rose

Antonio (1838 – 1916), figlio di Carlo Sigismondo Freschi, fu un celebre violinista e compositore di musica da camera, ai suoi tempi assai noto. Nel 2008, a firma di Gioacchino Grasso, venne pubblicato lo studio *Violino Mon Amour* e nel 2009 si tenne a Cordovado il convegno "Antonio Freschi un musicista friulano nella vita musicale italiana di fine '800".

Si è così ricostruita la sua attività di musicista “dilettante”, appellativo da intendersi in una nobile accezione: a personaggi del suo rango non era infatti consentita la carriera da professionista. Si esibì tuttavia in numerose occasioni private e pubbliche; accolse nel Castello numerosi musicisti dell'epoca, tra i quali il più famoso Antonio Bazzini che gli fu maestro e amico. I concerti si tenevano nella stupenda sala della musica, allestita tuttora accanto al salone d'ingresso, con pareti affrescate e pavimento in legno di risonanza. Nel 1875 Antonio Freschi sposò Carlotta Foligno, una valente pianista e appassionata di rose. Fu lei a piantare nel giardino antistante la dimora numerose varietà acquistate durante i suoi viaggi a Parigi.

Una tradizione che continua

Le rose di Carlotta, ibridi di Tea, la ‘La Reine’, ‘Souvenir de la Malmaison’, ‘La Ville de Bruxelles’, ‘La rose du Roi’, sono rimaste nella loro collocazione originaria in un'aiuola presso la chiesetta dove crescono ancora rigogliose e ammirate da tutti.

Benedetta Piccolomini ricorda che rimaneva stupita dal loro profumo quando da Roma arrivava a Cordovado. La madre Nicoletta preparava dei mazzolini che metteva nelle camere e per lei quello era il profumo dell'accoglienza materna. Un'altra figura femminile rimasta nella memoria della famiglia è Eleonora Sparavieri moglie di Carlo, figlio di Carlotta e Antonio Freschi. Nonna degli attuali pro-



Gli annessi rustici restaurati prospicienti cortili, piccoli orti e strette calli a fianco delle mura e del fossato sono diventati dimore per le famiglie. Fotografia di Paolo Sgaravatti.

prietari, di origine veronese giunse molto giovane a Cordovado. A lei piacevano le rose rampicanti, profumate, dai colori accesi e dal fiore di grandi dimensioni. Molti dei suoi rosai sono morti in questi ultimi anni, ma varietà moderne con caratteristiche simili li hanno sostituiti.

Nicoletta Freschi Piccolomini, descritta come una persona molto schiva, ha continuato la tradizione familiare piantando rose per lo più bianche e rosa pallido. Fu lei a scegliere le candide ‘Iceberg’ che fino a qualche anno fa incorniciavano il portale d'ingresso al Castello, la ‘Madame Alfred Carrier’ che cresce rigogliosa appoggiandosi alle mura di cinta e la ‘Paul’s Himalayan Musk’ sulla facciata della chiesa.

Un maestro e le rose antiche

Garden designer, Benedetta Piccolomini una delle figlie di Nicoletta Freschi, ha progettato e realizzato giardini e roseti proponendo, per sua esperienza diretta, coltivazioni biologiche e biodinamiche. Per le sue conoscenze sulle rose, in particolare quelle antiche, collaborò con l'architetto paesaggista Paolo De Rocco di San Vito al Tagliamento. Lo considera il suo maestro, un maestro rigoroso da cui dice di aver imparato molto.

De Rocco operò soprattutto nel campo del restauro che gli era congeniale. Tra gli interventi sui giardini storici si annovera il ripristino del giardino di Palazzo Tullio Altan a San Vito al Tagliamento. Dopo averlo riportato alla configu-



Dal 2010, con cadenza biennale, nel mese di maggio nell'incantevole cornice del Castello si tiene l'evento "Omaggio alle rose". Ogni edizione è dedicata a un tema botanico specifico ed è l'occasione per presentare i risultati di esperienze e lavori in settori in cui la natura e le rose sono protagoniste.

Nei giardini e nel labirinto fiorisce la *Rosa x damascena*, pianta vigorosa (può raggiungere due metri di altezza) i cui fiori, appena si schiudono, emanano una fragranza inebriante. In Bulgaria e in Turchia, paesi che sono tra maggiori produttori di rose al mondo, viene coltivata fin dall'antichità per ricavare il preziosissimo olio essenziale. Fotografia Archivio Castello di Cordovado.

razione dei primi decenni del Novecento, concordarono assieme di ricomporre, nei limiti del possibile, la collezione di rose integrando quelle salvate con altre varietà, coltivate dalla fine dell'Ottocento agli anni Trenta del secolo scorso, scelte consultando i cataloghi dei vivai dell'epoca. Intervenne anche nel giardino roseto dello storico palazzo Burovich a Sesto al Reghena recuperato una ventina di anni fa da De Rocco con sapienza e competenza. Per assicurare una fioritura prolungata, inserirono oltre cinquanta specie di rose assieme a piante coltivate per tradizione negli orti e nei giardini della zona. L'architetto De Rocco, "l'uomo che amava piantare le rose", così chiamato perché a conclusione di ogni suo lavoro sceglieva e metteva a dimora a suo piacimento un rosario, è scomparso improvvisamente nel 2012.

Omaggio alle rose

Dal 2010, con cadenza biennale, nel mese di maggio nell'incantevole cornice del Castello si tiene l'evento "Omaggio alle rose". Ogni edizione è dedicata a un tema botanico specifico e vi partecipano appassionati ed esperti che presentano in forma divulgativa i risultati dei loro lavori di studio, di ricerca e di sperimentazione in settori in cui la natura e le rose sono protagoniste.

Tutto ebbe inizio in una sera d'inverno quando alcuni amici si ritrovarono assieme a Cordovado: Eleonora Garland e Valentino Fabiani creatori del roseto di Artegna, l'architetto Paolo De Rocco e lo scrittore Andrea di Robilant. Dalle loro conversazioni nacque l'idea della rassegna con conferenze a tema, la prima dedicata alle rose dell'imperatrice di Francia Joséphine, un omaggio a colei che

dal Château de la Malmaison diffuse in Europa l'amore per le rose. Madrina e relatrice dell'incontro di avvio fu, assieme a di Robilant, la signora delle rose di Artegna, Eleonora Garland.

Per l'edizione del 2012 accettò l'invito François Joyaux, il massimo esperto e collezionista di rose galliche: fu una sorpresa e un onore averlo ospite al Castello.

Il sogno di quella sera d'inverno si è realizzato; grazie alla convinzione della signora Piccolomini e al suo lavoro organizzativo la rassegna è continuata con omaggi alle rose del sultano (le Damascene), a quelle dell'impero celeste (le Cinesi), alle Bourbon e Tea; per il decimo anniversario, nel 2020, era previsto l'omaggio alle rose italiane, ma la pandemia ne ha impedito lo svolgimento.

Il programma annuale si presenta sempre ricco di iniziative, in oc-



“Un giardino per rivivere” creato nel parco dell'Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico dell'Ospedale San Camillo del Lido di Venezia. Inaugurato nel 2013 fu il primo giardino terapeutico in Italia progettato specificatamente per i pazienti ricoverati in neuroriabilitazione. Fotografia di Paolo Sgaravatti.



Entro un'aiuola del grande prato, la collezione di rose inglesi di David Austin comprende la profumata rosa 'Tea clipper' dai fiori color albicocca. Fotografia Archivio Castello di Cordovado.

casione della manifestazione “Castelli aperti”, durante le aperture primaverili quando esplodono le fioriture, e d'autunno. Oltre alle visite guidate dagli stessi proprietari vengono organizzati laboratori artigianali, caccia al tesoro botanico per famiglie, letture di fiabe per bambini, intermezzi musicali e concerti, piccole esposizioni e incontri culturali. Spesso si assaggiano specialità, come la torta alle rose o il gelato al gusto di rosa e spezie servito in giardino dal carrettino del gelataio.

Con la natura, un sogno di pace e di bellezza

Mantenere e rendere fruibile il giardino e offrire occasioni speciali per visitarlo è un impegno costante di Benedetta Piccolomini, “un'impresa felice che mi auguro di saper tramandare”. E aggiunge: “Tra i protagonisti degli incontri

al Castello ci sono tante persone meravigliose e tanti giovani che si impegnano e hanno fiducia. Vorrei fossero conosciuti il più possibile. Li unisce la conoscenza e un sogno di pace e di bellezza”. Ed è vero, scorrendo i programmi delle varie manifestazioni si rimane stupiti dal numero di coloro che sono intervenuti: autori di libri, artisti, fotografi, collezionisti, vivaisti, fioristi, erboristi, rodologi, paesaggisti, agronomi; nell'edizione del 2014 anche operatori e specialisti che si occupano di *garden therapy* nei giardini terapeutici di cui finalmente si comprende l'importanza anche in Italia.

Un giardino per rivivere

Per la sua conoscenza delle piante Benedetta Piccolomini ha collaborato al progetto “Un giardino per rivivere” nato per volontà dell'architetto paesaggista padovano Pa-

olo Sgaravatti. Grazie a lui furono raccolti, esclusivamente tramite donazioni di privati, i fondi necessari per realizzare un giardino terapeutico nel parco dell'Istituto di ricovero e cura a carattere scientifico dell'Ospedale San Camillo del Lido di Venezia. Inaugurato il 14 luglio 2013 fu il primo in Italia progettato specificatamente per i pazienti ricoverati in neuroriabilitazione.

Partendo dal presupposto che il contatto con la natura produce benessere, nel parco ospedaliero con grandi alberature mediterranee, collocato tra mare e laguna, sono stati predisposti alcuni percorsi all'aperto, in serra e in laboratori attrezzati. Fiori e piante crescono in aiuole a terra, su spalliere, in vasche rialzate accessibili anche ai pazienti con disabilità fisiche e in carrozzina.

Sono state scelte accuratamente le



Nel cortile si nota un elegante palazzetto con una grande terrazza da cui si gode una bella veduta sul giardino dall'alto. Fu una *dependance* costruita per ospitare una giovane coppia di sposi della famiglia Freschi. Dal cortile tenuto a ghiaia si imbecca un tunnel di glicine con bordure di bosso e vecchie begonie che porta al grande prato retrostante. Fotografia di Paolo Sgaravatti.



specie più adatte a creare stimoli attraverso il colore, il profumo e il tatto: rose e piante aromatiche ma anche fiori coltivati assieme agli ortaggi. L'interazione con le piante e il verde fa parte del processo di cura ospedaliera: l'ortoterapia agisce a livello emotivo, risveglia ricordi e sensazioni, contribuisce al recupero dell'attività motoria e favorisce le relazioni.

Il cancello si apre: ecco il giardino d'onore

Varcato il cancello principale del Castello (due statue sulla sommità di pilastri lo rendono visibile da lontano) si entra nel giardino d'onore, con un'estensione a prato, una "cavallerizza" contornata da dieci carpini (*Carpinus betulus*) in sostituzione dei vecchi platani che originariamente segnavano il

percorso di entrata e uscita delle carrozze. Nelle aiuole della facciata crescono rose cinesi piantate nel 2016, lungo il muro che a destra chiude il giardino rose rampicanti, sia moderne che antiche. Sul tappeto erboso spiccano alcune magnolie, un acero giapponese e altre composizioni arbustive. I camminamenti volti a sinistra portano verso il pozzo in pietra e la chiesetta trecentesca di san Girolamo, a destra verso porticati ed edifici rustici connessi con le attività agricole e la bachicoltura. Proseguendo si nota un elegante palazzetto addossato al corpo centrale, la *dependance* che Carlo ed Eleonora Freschi si fecero costruire, preferendola al castello, con la grande terrazza da cui si gode una bella veduta sul giardino dall'alto. Gli annessi agricoli restaurati

prospicienti cortili, piccoli orti e strette calli a fianco del fossato meridionale, sono diventati dimore per le famiglie. Nell'ampio cortile attrae "il grande vecchio", un gelso secolare con cavità e fessure aperte nel grosso tronco scuro. In quest'angolo, si racconta, Nicoletta Freschi veniva a riflettere e forse fu proprio qui che decise il destino del complesso abitativo suddiviso tra tutti i suoi figli.

Percorrendo un tunnel di glicine con bordure di bosso e vecchie begonie si arriva al prato retrostante, fino a qualche decennio fa tenuto gran parte a ghiaia.

La veduta sul grande prato

Il grande prato è abbellito da vasi, allineati lungo il calpestio, di agrumi e in primavera anche di azalee.



Sul retro del Castello di Cordovado si estende il grande prato con aiuole per le piante da fiore e, allineati lungo il calpestio, vasi di agrumi. Una lunga striscia di terra entro una siepe di bosso è riservata alla collezione di rose inglesi di David Austin; sull'altro lato crescono alcune varietà riconducibili all'imperatrice di Francia Joséphine. In primo piano si vede l'aiuola di rose galliche (tra cui *R. gallica officinalis*, 'Charles de Mills' e 'Imperatrice Joséphine'). Fotografia di Francesco Galfi.

D'inverno gli agrumi vengono ricoverati all'interno della dimora e in primavera è lo stesso padrone di casa, Sergio Gelmi di Caporiacco, che provvede alla potatura. Il colpo d'occhio è stupendo in particolare durante le fioriture: entro una siepe di bosso una lunga striscia di terra accoglie una collezione di rose inglesi di David Austin (tra cui la profumata 'Tea clipper' dai fiori color albicocca) assieme a iris e peonie, verso sud un gruppo di rose galliche (*R. gallica officinalis*, 'Charles de Mills' e 'Imperatrice Joséphine'). Sul lato verso nord l'aiuola a mezzaluna è riservata a varietà riconducibili all'imperatrice di Francia Joséphine. Si tratta soprattutto

di Alba, Galliche e di ibridi di Galliche (tra cui 'La belle sultane', 'Imperatrice Joséphine') e Portland con la 'Duchess of Portland'. Suscita particolare curiosità, dopo la pubblicazione del libro di Andrea di Robilant *Sulle tracce di una rosa perduta* (2014) la rosa detta 'Moceniga', riprodotta per talea dagli esemplari ritrovati ad Alvisopoli nei pressi di Portogruaro. Lo scrittore ipotizza per questa rosa dalle origini misteriose una provenienza francese attraverso Lucia Memmo Mocenigo, una sua antenata che durante il suo documentato soggiorno a Parigi frequentò l'imperatrice Joséphine e i suoi fornitori di piante.

Nel verde del parco

Vialetti delimitati da erba convallaria e siepi di bosso (*Buxus sempervirens*) in ottimo stato costituiscono i percorsi principali del parco. Se ne occupa con amore la signora Piccolomini che nella manutenzione utilizza solo metodi naturali e ormai da anni riesce a tenere lontani gli attacchi fungini e la terribile piralide. L'area retrostante è caratterizzata da lievi dislivelli risalenti all'intervento ottocentesco durante il quale furono eretti piccoli colli a movimentare la superficie, mentre le acque dei fossati vennero convogliate in ruscelli. Grazie all'inventiva di Carlo Sigismondo Freschi, il reticolo dei camminamenti sinuosi



Vialetti delimitati da erba convallaria e siepi di bosso (*Buxus sempervirens*) costituiscono i percorsi principali del parco. In ottimo stato, sono mantenuti utilizzando solo metodi e prodotti naturali. Fotografia di Paolo Sgaravatti.

Le aiuole hanno per sfondo i grandi alberi tra cui alcuni risalenti probabilmente all'impianto dei primi decenni dell'Ottocento. Fu Carlo Sigismondo Freschi (1805-1887) a creare il parco confinante con la "Braidà", la campagna coltivata fuori le mura. Assieme al fratello Gherardo (1804-1893), esperto agronomo che si occupò della tenuta di Ramuscello, fece parte della cerchia di intellettuali friulani in contatto con esponenti della cultura internazionale.

in piano e in pendio, la distribuzione sapiente delle specie arboree, i giochi di luce e di ombra ampliano la percezione delle dimensioni del parco.

Una delle collinette, adibita in passato a ghiacciaia, presenta opere lapidee, mentre un'altra ospitava fino agli anni Sessanta del Novecento un labirinto formato da siepi topiate. La scalinata d'accesso fu realizzata probabilmente utilizzando pietre recuperate da una vicina strada romana: ai tempi di Carlo Sigismondo questo era ancora possibile. Stando alle testimonianze orali all'interno della famiglia, parte del fossato difensivo, oggi ormai secco e colonizzato dalla vegetazione, nella prima metà del XX secolo era ancora percorribile con piccole barche a remi.

Gli alberi vetusti

Le aiuole hanno per sfondo i grandi alberi di cui alcuni risalgono probabilmente all'impianto creato nei primi decenni dell'Ottocento. Sono la *Sophora japonica* la cui fioritura estiva attira tante api, una grande magnolia botanica con foglie e fiori più piccoli rispetto a quelli delle magnolie comuni, un platano orientale con un tronco dalla circonferenza notevole, vecchi bossi alti come alberi, tassi e pioppi cipressini che svettano al di sopra di tutte le altre chiome, quasi a cercare il cielo.

Di grande effetto risulta il faggio tricolor (*Fagus sylvatica* 'Purpurea Tricolor') che nella sua veste primaverile diventa una macchia di colore intenso assieme alle rose in fioritura. I cambiamenti clima-

tici si fanno sentire: le conifere hanno subito danni provocati dagli uragani di questi ultimi anni ma resistono ancora a differenza degli olmi vetusti irrecuperabili.

Il labirinto di rose damasce

Una cortina alberata ad alto fusto separa il parco dalla "Braidà", la campagna pianeggiante che si estende fuori dalle mura. Qui Benedetta Piccolomini ha creato, su un terreno di 6000 metri quadrati, un labirinto di duemila damasce. Per la particolarità di essere composto da sole rose il labirinto è stato citato in numerose riviste di giardinaggio (in particolare *Gardenia*) e nel 2020 nel libro "Labirinti Vegetali" di Ettore Selli, una guida alle architetture verdi



Il labirinto di rose del Castello di Cordovado nella foto scattata da un drone. Dall'alto si vede il disegno: un grande sole di 50 metri di diametro. Formato dal prato centrale e da sette cerchi concentrici si prolunga verso l'esterno con numerosi raggi. Lo compongono duemila rose damasche a fioritura unica. Il progetto elaborato da Benedetta Piccolomini assieme all'architetto Matelda Abate riproduce, semplificandolo, il labirinto sul pavimento della cattedrale di Chartres. Fotografia di Paolo Sgaravatti.

dei cinque continenti.

L'idea nacque dopo la conferenza sulle rose secondo la visione fenomenologica di Goethe tenuta da Laura Zambon nel 2014 durante la manifestazione "Omaggio alle rose". In quell'occasione la relatrice spiegò che la rosa con la sua forma a cinque petali veniva accostata alla figura dell'uomo disegnato da Leonardo da Vinci all'interno di un cerchio, toccato in cinque punti. Entrambe le forme erano considerate simboli di una perfetta armonia tra cielo e terra. All'interno di questa concezione la rosa, oltre alla sua bellezza, è dunque portatrice di armonia.

A comporre il labirinto fu scelta un'unica varietà: la *Rosa x damasce* 'Trigintipetala' oleolifera. "Il fiore è di colore rosa, come le

dita dell'Aurora secondo gli antichi greci, che appena schiude i suoi delicati petali emana una fragranza suadente, che inebria l'olfatto e sembra giungere a sfiorare l'anima", dice la signora Piccolomini che concepì il labirinto "come un luogo in cui camminare a lungo immersi nel profumo delle rose per ritrovare se stessi e allontanare almeno per un po' il peso dei problemi che ci assillano".

Un grande sole

Il progetto, redatto assieme all'architetto Matelda Abate, riproduce, semplificandolo, il labirinto del pavimento della cattedrale francese di Chartres.

Come si vede nelle immagini scattate da un drone, il labirinto è un grande sole, formato da sette

cerchi concentrici, con un prato centrale che si prolunga verso l'esterno con numerosi raggi.

Le duemila piante furono acquistate a Kazanlak in Bulgaria nella Valle delle rose dove vengono coltivate per ricavare il preziosissimo olio essenziale. Per ottenere un litro servono ben sei ettari coltivati e le rose vengono raccolte manualmente alle prime luci dell'alba perché i fenoli contenuti nei fiori sono molto più intensi appena schiusi.

Le talee di Cordovado furono messe a dimora nel novembre 2015 secondo i principi dell'agricoltura biodinamica, caratterizzata da pratiche che si prefiggono la fertilità della terra attraverso principi basati sulle energie e le forze capaci di vivificare il suolo. Per le coltivazioni si osservano i cicli lunari e si utilizzano concimi naturali. Il terreno fu infatti preparato con prodotti organici seguendo le indicazioni di Enrico Morello di Cordovado, agricoltore biodinamico prestatato al giardinaggio, come lui stesso si definisce.



Veduta dei vialetti del labirinto durante la fioritura delle rose damascene. A Cordovado i visitatori possono passeggiare all'interno del percorso avvolti dal profumo straordinario delle rose e vivere un'esperienza sensoriale unica, camminando con i propri ritmi per ritrovare l'equilibrio interiore: un labirinto non per perdersi ma per ritrovare sé stessi.

Il disegno del labirinto fu tracciato con la calce sul terreno che si estende tra i prati stabili che circondano il parco. Provenienti da Kazanlak in Bulgaria nella Valle delle rose, nel novembre 2015 le duemila talee di damascene furono messe a dimora nel terreno preparato con tecniche dell'agricoltura biodinamica. Fotografia di Paolo Sgaravatti.

Tutte le talee hanno attecchito e nel maggio 2016 il labirinto, di 50 metri di diametro e 3,5 chilometri di vialetti interni, è stato inaugurato durante la manifestazione "Omaggio alle rose". Nel maggio dell'anno successivo le damascene sono fiorite per la prima volta, in anticipo sui tempi previsti, inondando di un profu-

mo intenso il luogo dove – spiega la creatrice - ogni persona può camminare con i propri ritmi per ritrovare l'equilibrio interiore e la serenità.

Nell'autunno 2017 ogni pianta venne intrecciata con le due vicine: in questo modo si è formata una siepe lunghissima. A fine agosto 2020 è stata effettuata

una potatura per favorire nuovi getti e fioriture copiose.

Con soddisfazione Benedetta Piccolomini racconta che gli apicoltori hanno riportato gli alveari nei prati vicini e le api non si ammalano più; sono ritornate le farfalle, tante specie di uccelli e nelle notti d'estate anche le lucciole.

Per approfondire

Begotti P.C., *Castello di Cordovado*, Consorzio per la salvaguardia dei castelli storici del Friuli Venezia Giulia, Cassacco 1988.

Begotti P. C. (a cura di), *Cordovât*, numero unico in occasione del 79° congresso, Cordovado - 29 settembre 2002, Società Filologica Friulana, Udine, 2002.

Fornasari A., *Il Parco di Villa Freschi-Piccolomini*, tesi di laurea, Università

degli Studi Udine, Facoltà di Ingegneria, Laurea di Primo Livello in Scienze dell'Architettura, indirizzo Progettazione e Restauro del Paesaggio, relatore Vittorio Foramitti, anno accademico 2009-2010.

Grasso G., *Violino Mon Amour. Profilo biografico di Antonio Freschi virtuoso di violino e compositore*, Associazione Dimore Storiche Italiane - Sezione del Friuli Venezia Giulia, Udine 2008.

Righetto C., *Il Giardino che Accoglie. Manuale di Orticoltura Terapeutica*, Casa Editrice El Squero, 2019.

Selli E., *Labirinti Vegetali. La guida completa alle architetture verdi dei cinque continenti*, Pendragon, 2020.

Ringraziamenti ai fotografi

Foto Archivio Castello di Cordovado – Benedetta Piccolomini, Francesco Galifi, Paolo Sgaravatti.

Giovanni B.D. SERAFINI

Spilimbergo, scuola mondiale del mosaico

*l'arte non può essere moderna,
l'arte è atavica ed eterna*

Egon Schiele

P

Per gli appassionati d'arte, la visita alla *Scuola Mosaicisti del Friuli* è un'esperienza di assoluto godimento. Non è solo la felice occasione di poter esplorare i suoi interni e di apprezzarne l'ineccepibile organizzazione; è la scoperta di una vera e propria esposizione di splendide testimonianze di questa forma d'arte, dai capolavori della più remota classicità fino ai controversi conati

modernisti. L'edificio principale su via Corridoni e le due palazzine oggetto di lodevoli recuperi su via Barbacane bordano l'ampio comprensorio di questa straordinaria *Scuola* che diffonde l'antica pratica del mosaico, costituendo un istruttivo percorso museale che si estende dal chiuso all'aperto e che richiama numerosi visitatori: nel 2019 quasi quarantamila presenze.



Marilyn (particolare), mosaico di 66 x 125 cm - 2014 - tecnica diretta, opera di Paola Gortan artista che vive e lavora a San Daniele del Friuli.



Spilimbergo, Scuola Mosaicisti del Friuli, ingresso storico su via Filippo Corridoni.



Allievi e insegnanti davanti alla nuova sede della Scuola Mosaicisti del Friuli in via Corridoni a Spilimbergo, primi anni Trenta.

Percorrendo i suoi corridoi e visitando le luminose sale didattiche che traspirano arte, si viene investiti da ventate di emozioni che le opere esposte regalano al visitatore, inebriato da una tale concentrazione di maestria e di bellezza. Malgrado i molti secoli trascorsi, rimane intatto lo stupore di chi si trovi di fronte ai capolavori delle civiltà passate, dall'ellenistica alla romana, dalle raffinatezze bizantine e gotiche alle magnificenze romaniche e rinascimentali, da quelle neoclassiche e otto-novecentesche fino alla nostra era *moderna* – che i posteri archiveranno come una cupa parentesi di guerre, orrori e decadenza – dimostrando a quali vette arrivi l'ingegno umano quando si impegni nell'instancabile ricerca del bello e del vero.

Nuove energie

Senza nulla togliere ai predecessori, da quando è stato nominato presidente Stefano Lovison, uomo d'impresa che applica nella gestione della *Scuola* il procedere per obiettivi e un tenace pragmatismo nel perseguire risultati concreti, appassionandovi la coesa squadra di operatori diretta da Gian Piero Brovedani, si è avvertito un deciso impulso nel suo incremento estetico e organizzativo. In poco più di tre anni è stata inaugurata la Galleria espositiva nella risanata palazzina dell'ex-Società operaia; è stato completato il restauro esterno della ex-caserma dei carabinieri e abbattuto il suo cupo muro di cinta, con l'impegno di ultimare i lavori entro il 2021 per allestirvi un archivio storico e una biblioteca aperta al pubblico. È stata abbel-

lita con un mosaico modulare la scala antincendio; è stato rivestito in marmo bianco, tagliato in forme regolari disposte in modo originale, il muro antistante i laboratori; è stato sistemato il verde e aperto, sanando il vecchio muro di pietre della parete confinaria, un largo viale di accesso da via Barbacane, destinato ad una prossima pavimentazione musiva di 1400 m² che condurrà all'ingresso principale, valorizzando l'arredo urbano e dotando il territorio di un'ulteriore attrattiva turistica: la *Cittadella del mosaico*.

Il giardino della *Scuola*, riordinato e arricchito di nuove opere, partecipa una sensazione di ordine, di lucida determinazione organizzativa. Tra le ultime realizzazioni, la novità che più si fa ammirare è l'opera monumentale, nata con



Paesaggio Urbano, 2018. Rivestimento musivo della canna fumaria della centrale termica della Scuola Mosaicisti del Friuli. Tecnica diretta, mq 78. Opera ideata dall'artista Giulio Candussio e realizzata da mosaicisti qualificati alla Scuola Mosaicisti del Friuli: Claudia Corbi, Chiara D'Alfonso, Lidio Dulaj, Daniele Filesi, Valeria Manzo, Francesca Meo.

finalità di riqualificazione edilizia e intitolata Paesaggio urbano: una canna fumaria funzionante, alta una dozzina di metri e larga tre, è stata trasformata in un capolavoro a cielo aperto, emblematico vessillo musivo situato a lato della *Scuola*. Su ideazione dell'artista Giulio Candussio, un retribuito gruppo di ex-allievi ha ripulito e accomodato il grigiastro intonaco ammuffito, lo ha rivestito di ceramica bianca

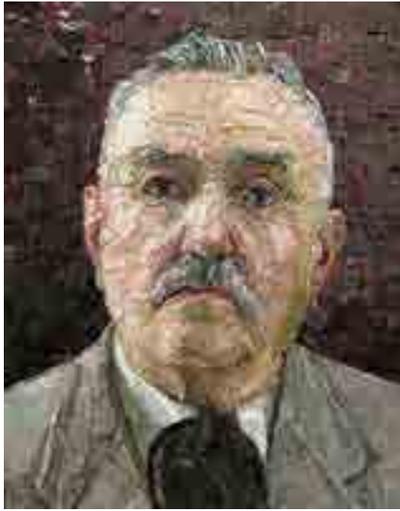
tagliata su modello dei mosaici catalani di Gaudí e vi ha sovrapposto quattro slanciati alberi in mosaico dall'impronta leggiadramente *liberty*, due rivolti a oriente e due verso l'occaso. I primi, investiti dai raggi solari splendono di oro antico e di smalti verdi nell'accompagnare la fertile operosità della giornata; i secondi, composti di ori bianchi e di smalti blu, preludono alla notte e a lunari chiarori.



Spilimbergo, Scuola Mosaicisti del Friuli, interno della Galleria espositiva della Scuola Mosaicisti del Friuli allestita nell'edificio che un tempo ospitava la Società Operaia.

Nobile nascita

La *Scuola Mosaicisti del Friuli* sorge nel 1922 per volontà del sindaco Ezio Cantarutti e di Lodovico Zanini, delegato della *Società Umanitaria per arti e mestieri* di Milano, filantropica istituzione tuttora attiva fondata dall'ebreo Prospero Moisé Loria nel 1892 e sviluppatasi grazie al suo cospicuo lascito con l'intento di "mettere i diseredati, senza distinzione, in condizione di rilevarsi da sé medesimi e per operare per l'elevazione professionale, intellettuale e morale dei lavoratori". *L'Umanitaria* finanzia all'epoca uffici di collocamento, biblioteche popolari e promuove cooperative tra braccianti agricoli e operai. I fondatori spilimberghesi, che ne condividono i principi umanitari, istituiscono un'innovativa scuola, una sorta di accademia dell'arte musiva, vedendo nell'istruzione e nell'apprendimento di un mestiere i principali strumenti per l'elevazione sociale dei meno abbienti e dei meritevoli fornendo loro, con finalità di giustizia sociale, assistenza, istruzione, possibilità di lavoro nel dotarli



Ezio Cantarutti, sindaco di Spilimbergo e co-fondatore con Ludovico Zanini nel 1922 della Scuola Mosaicisti del Friuli.



Leoni che sbranano un cinghiale, copia dai mosaici di El Jem (Tunisia), sec. II a.C. Opera degli allievi del corso I B, anno formativo 2008/2009, tecnica indiretta, cm 120,5x200,5.

di una qualifica professionale. Spilimbergo è collocata tra fiumi torrentizi e sassosi, il Tagliamento, il Cosa e il Meduna, inesauribili riserve di pietre, basilare materia prima del mosaico; è prossima ad Aquileia, celebre sito musivo romano, e non è lontana da Venezia dove fin dal XVI sec. mosaicisti e terrazzieri friulani vi lavorano per impreziosirne i palazzi e le chiese ed è quindi centro ideale per valorizzare questa peculiare tradizione locale e per calamitare i giovani, offrendo possibilità di istruzione e di lavoro nel difficile dopoguerra. La *Scuola*, intitolata alla contessa Irene di Spilimbergo, pittrice allieva di Tiziano, raduna gente dell'area pedemontana ma, allargandosi la sua fama, finisce per attirare allievi da tutto il mondo.

Radici lontane

Mosaico deriva dal latino *musai-cum opus*, opera musiva sacra eseguita in grotte artificiali, nicchie o tempietti con una sorgente o una fontana dedicata alle Muse, protettrici delle arti. Pare che i primi reperti riferibili al mosaico risalgano ai Sumeri, che 3000 anni prima di Cristo nelle città di Ur e Uruk ornano le pareti delle loro costruzioni con inserti colorati e suppellettili con lamelle di pietre calcaree, pezzetti di madreperla, schegge di marmo, conchiglie, smalti; mentre gli Egiziani decorano i sarcofagi dei faraoni con pietre preziose, lapislazzuli e oro. Ma è in ambito ellenistico nel V e IV secolo a.C., con inizio a Creta, che la tecnica del mosaico si diffonde come impermeabilizzazione

di pavimenti in terra battuta, perché più resistente al calpestio e facile da pulire, che presto assume valore ornamentale, apparentandosi alla pittura.

Vengono realizzati i *lithostrata*, pavimenti di sassolini, calcare e ciottoli colorati; ma dal IV sec. a.C. si usano cubetti di marmo, onice, pietre dure, e nel III sec. a.C. si arriva a tessere tagliate per comporre motivi geometrici, arabeschi, vegetali stilizzati. Vi sono importanti rinvenimenti ad Atene, Olimpia, Corinto, Delo, Damasco (*moschea degli Omayyadi*), Ostia, Pompei (*Casa del fauno*, *Casa della fontana grande*), in Macedonia e altrove.

Le maestranze greche dopo la conquista si trasferiscono a Roma, che diventa il principale centro di



Spilimbergo, Scuola Mosaicisti del Friuli, corso di avvicinamento al mosaico realizzato nell'ambito del soggiorno studio dedicato a corregionali che risiedono all'estero, promosso dall'Ente Friuli nel Mondo, X edizione, ottobre-novembre 2019.

produzione musiva con originali esecuzioni in bianco e nero nei templi, nelle terme, nei fori e in versioni policrome nelle dimore imperiali (*Domus aurea*, *Villa Adriana* a Tivoli, *Villa imperiale di piazza Armerina* in Sicilia). Moda decorativa che si estende, sia pure impoverita, alle abitazioni comuni per indicare il nome della casa o come segno di benvenuto o di allerta (famoso il *cave canem*). Il mosaico è alternativo alla pittura e i mosaicisti rivaleggiano con i pittori nell'usare tessere sempre più piccole, componendo eleganti figure pavimentali e iniziando a creare lavori parietali e decorazioni a volta, più duraturi delle pitture murali. Ai motivi geometrici si aggiungono movimenti sinuosi, ondeggianti di volute e di nastri e

soggetti mitologici, eroici, *Venationes* (combattimenti tra uomini e belve), con figure marine nelle terme, scene bacchiche e dionisiache nelle mense, convegni erotici nelle camere nuziali e nei postriboli, immagini di atleti nelle palestre e di animali nei fori boari.

Da arte profana ad arte sacra

Con il diffondersi del cristianesimo – dopo l'iniziale periodo aniconico per il divieto di rappresentare la divinità secondo un passo dell'Esodo (XX, 3-5) osservato fino al III sec. d.C., in cui ci si limita all'uso di simboli: il pesce, in greco *ichthys*, acronimo di *Iesùs Christòs Theoù Yìòs Sotètur* (Gesù Cristo Figlio di Dio Salvatore), l'agnello, il sole – vanno multipli-

candosi le rappresentazioni sacre, anche se a fasi alterne per le contraddittorie decisioni dei vari Concili, che una volta inibiscono le immagini nei luoghi sacri – che ebrei e musulmani da sempre rifiutano nelle sinagoghe e nelle moschee, considerandole blasfeme e accusando gli artisti di empietà nel porsi sul piano del Creatore e nel volerlo addirittura sfidare – e la volta successiva le riammettono, riconoscendo la loro potente efficacia di suggestione nell'indottrinamento di schiere di analfabeti. La divisione in due tronconi dell'impero romano e la scelta di Costantino I di stabilire la nuova capitale a Bisanzio (Costantinopoli), vede affermarsi una corrente artistica indipendente detta appunto bizantina, ispirata a stilemi

tardo antichi, con una iconografia frontale e statica che conferisce alle figure un aspetto ieratico, di divina solennità. Si impongono nel frattempo nuove simbologie: il buon pastore, l'agnello che benedice il pane simbolo del Cristo, che si inizia a raffigurare senza aureola, giovane e imberbe; episodi della Bibbia come la Cacciata dall'Eden, Sansone, Giona; un gallo (il Bene) che lotta contro una tartaruga (il Male, dal greco *tartaroukhos*, abitante del Tartaro, degli Inferi), che ritroviamo nella splendida e ben conservata pavimentazione paleocristiana del IV sec. d.C., con scene dell'Antico Testamento dallo stile naturalistico di derivazione ellenistica, nella basilica patriarcale di Aquileia.

Nel V e VI sec. d.C. vengono realizzati i mosaici parietali di maggiori dimensioni in sontuosi luoghi di culto a Roma, Ravenna (*Mausoleo di Galla Placidia*, *Sant'Apollinare Nuovo*, *Sant'Apollinare in Classe*), Milano (*San Vittore*, *Sant'Ambrogio*), Ariminum (Rimini, *La casa del chirurgo*, *Scena di porto*), Palermo, Palestrina, in Spagna, nel Vicino Oriente a Costantinopoli (*Santa Sofia*), Gerusalemme (*Moschea di Omar*), Damasco, Salonicco. Dopo l'importante stagione musiva dell'arte cristiana, la decorazione a mosaico subisce un arresto. Riprende a Roma con forti influssi bizantini tra XI e XIII secolo; a Venezia dove va assumendo crescente importanza (*cattedrale di San Marco*, *Santa Maria Assunta*, *Cattedrale di Torcello*); in Sicilia (*Duomo di Cefalù*, *Duomo di Monreale*,



Il bianco e Il nero, copie di un particolare del mosaico della Villa del Romeral, Lleida (Spagna), sec. III-IV. Opere degli allievi del corso I A, anno formativo 2019/2020, tecnica diretta, cm 165x95.

Cappella Palatina). Il mosaico pavimentale vive un suo apice nel XII sec., ma nel XIII viene soppiantato dalle più economiche mattonelle di ceramica smaltata. Il Battistero di Firenze è l'ultima importante opera di arte musiva di questo periodo, arte che viene quasi annientata dalla travolgente ondata rinascimentale della pittura a fresco, anche se Domenico Ghirlandaio ritiene il mosaico “*la vera pittura destinata all'eternità*” e il Vasari loda la perizia dei mosaicisti che dai colori netti del mosaico bizantino sono passati all'utilizzo di sfumature e ombre con tessere sempre più piccole, che imitano così bene la pittura da ingannare l'osservatore.

A Venezia il Consiglio dei Dieci istituisce nel 1582 la *Confraternita de' Terrazzieri*, annotando che “*gli maestri propri e particolari*

dell'arte de' terrazzieri sono per ordinario Forlani”, come attestano i cognomi ivi annotati, tipici di Sequals, di Spilimbergo e delle zone circostanti.

Nei secoli successivi il mosaico si riduce per lo più a tecnica di incorruttibile riproduzione di capolavori pittorici, come le pale d'altare del Guercino e del Domenichino. Nel XVIII sec. Roma riconquista il primato nella committenza d'arte musiva, in coincidenza con la decorazione della basilica di San Pietro e nel 1727 nasce lo *Studio del Mosaico Vaticano*, che promuove la ricerca nella produzione di paste vitree per fare concorrenza alla dominante produzione veneziana. L'interesse per il mosaico si risveglia nel periodo romantico con vetrate, tarsie, ripristino di architetture religiose e sul finire del XIX sec. riprende vigore con l'avvento



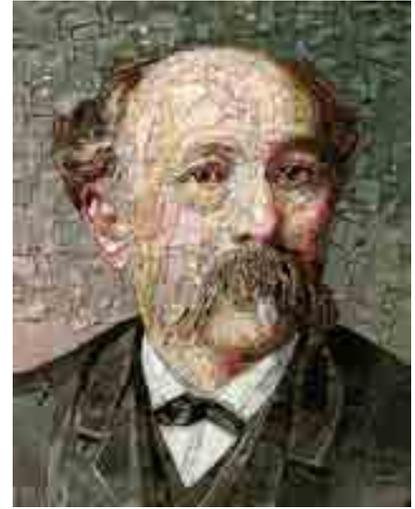
Antica Spilimbergo, anni Cinquanta, ideazione di Fred Pittino, esecuzione Scuola Mosaicisti del Friuli. Spilimbergo, Scuola Mosaicisti del Friuli, atrio dell'ala storica.

dell'*art nouveau* – *Jugendstil* di Klimt, Dudovich, Metlicovitz, Olbrich, Hoffmann, Basile, fino alle più recenti applicazioni nel ritrovato interesse per questa forma d'arte, grazie anche alla virtuosa attività della *Scuola spilimberghese*.

La tecnica

La creazione di un mosaico parte sempre da un disegno e consiste nella composizione di una decorazione impermeabilizzante con l'accostamento di tessere, più o meno minute di materiali diversi, da applicarsi manualmente sull'intonaco fresco di una superficie. Col tempo tali tessere hanno assunto forma quadrangolare, ma vengono anche usati inserti di forma irregolare,

ovali o tondeggianti per figurare le pupille o dettagli di gioielli. In epoca greco-romana l'operare su superfici con un disegno preparatorio, usando tessere abbastanza uniformi viene definito *opus tessellatum*; se si impiegano invece lastre di pietra, di ceramica o di marmi colorati, disposte in forme geometriche, si tratta di *opus sectile*; se i mosaici pavimentali, ornati di bordature con motivi geometrici o floreali, vengono impreziositi da una figura centrale, questa è definita *emblema*. Ciottoli, terracotta, marmi, smalti, pietre dure, e dal I sec. a.C. anche tessere in pasta vitrea con inserita una sottile lamina d'oro, sono i materiali usati e i mosaici ellenico-



Gian Domenico Facchina (Sequals 1826 - Parigi 1903) inventore del "metodo a rovescio su carta" detto anche "indiretto" nella preparazione e applicazione di mosaici.

romani sono così richiesti che si formano categorie specialistiche: il *pictor imaginarius* che traccia il disegno e decide i materiali da impiegare, il *tessellarius* che esegue i mosaici pavimentali, il *pictor parietarius* che riporta il disegno sulla parete e il *musivarius* che vi applica il mosaico.

Le tessere sono preformate o si ricavano dalla frantumazione di pietre e smalti da parte del mosaicista con i suoi inseparabili attrezzi: ceppo, con infisso il tagliolo (cuspidato d'acciaio) e martellina.

Una vera rivoluzione avviene con la brillante idea di Gian Domenico Facchina. Nato a Sequals nel 1826, si trasferisce in Francia nel 1850, sua seconda patria, dove si afferma come valente mosaicista. Ma è dall'Esposizione Universale di Parigi del 1855, dove presenta il suo brevetto, che la sua fama si diffonde, facendogli acquisire importanti



commesse monumentali.

Si tratta di un'inedita tecnica di messa in opera del mosaico che si distingue dal tradizionale metodo *diretto*: invece di inserire sul posto le tessere una ad una nell'intonaco ancora duttile di una parete o di una volta, si preassembla il mosaico, incollando le tessere a rovescio (metodo *indiretto*) su un supporto cartaceo, preparando agevolmente in laboratorio dei pannelli a sezioni per essere poi speditamente applicati uno di fianco all'altro sull'intonaco fresco nella composizione di un'opera di grande respiro.

Non mancano sofisticati puristi che arricciano il naso davanti agli esiti di questa geniale metodica in quanto elimina la necessità delle *fughe* – spaziature cementizie più o meno ampie tra le tessere, usate a volte dai mosaicisti come contrasto tonale nella posa *diretta* – e

Foto storica. Lezione di mosaico, anni Venti. La foto ritrae gli allievi a lezione nella prima sede della Scuola, la ex Caserma Bevilacqua a Spilimbergo.

anche perché “appiattisce” la superficie musiva, inibendo all'autore di disporre le tessere con diverse inclinazioni per generare particolari *vibrazioni* luministiche che esaltino l'opera. Nei fatti l'alternativa di Facchina accorcia i tempi di esecuzione e risparmia fatica con una non trascurabile riduzione di costi, vantaggi che gli procurano prestigiosi e redditizi incarichi in vari continenti. Egli esegue importanti mosaici a Lourdes, a Parigi all'Opéra, al Petit Palais, al Louvre, al Trocadero, al Musée Grevin, al Musée Gallera, al Printemps Hausmann, al Carnevalet Museum, al Le Bon Marché, alla Galerie Vivienne, al Théâtre Antoine, alla Bibliothèqu Saint-Barbe e natu-

ralmente anche in Italia, tra cui delicati restauri ad Aquileia e a Venezia (*San Marco*), diventando un imprenditore di successo con due organizzati laboratori, a Parigi e a Venezia, fino alla morte avvenuta nella capitale francese nel 1903.

Finalità didattiche

Nelle ariose aule dell'istituto spilimberghese si svolgono i corsi professionali scanditi in tre anni di frequenza obbligatoria, da settembre a giugno, per allievi di età compresa tra 18 e 40 anni con diploma di scuola media superiore, ma molti sono laureati e l'età media è sui 26 anni.

Per i più meritevoli c'è un corso di perfezionamento di un anno, con



Spilimbergo, Scuola Mosaicisti del Friuli, allievi del II corso, anno formativo 2019/2020

borse di studio finanziate dal Consorzio per la *Scuola Mosaicisti del Friuli*. Sono previsti anche corsi brevi di 46 ore, diurni o serali, per chi coltivi tale passione. La missione della *Scuola Mosaicisti del Friuli* non è primariamente mirata alla scoperta di talenti, ma a dotare i propri iscritti di solide basi per impadronirsi di un mestiere che garantisca possibilità di lavoro; solo in Friuli si contano più di sessanta laboratori di mosaico. Gli allievi vengono preparati a svolgere attività altamente professionali e allenati a lavorare in gruppo senza far apparire difformità di stili, condizione indispensabile nella realizzazione di opere di notevole estensione. La tecnica mu-

siva diventa arte quando la perizia si unisce al genio creativo, ma rappresenta una proficua professione anche per chi si dedichi soltanto alle riproduzioni.

Le materie di insegnamento sono teoriche e soprattutto pratiche, essendo la manualità elemento base di questa professione. Si inizia giudiziosamente con il disegno, fondamentale esercizio di qualsiasi arte plastica, ormai negletto dalle odierne Accademie di Belle Arti i cui docenti, infatuati di modernismo, che un tempo erano scelti tra i più valenti artisti, non sono in grado di insegnare quello che non sanno fare, sfornando giovani impreparati oltre che teoricamente fuorviati.

Nel primo anno qui invece si studiano le tecniche, i soggetti, i materiali dei mosaici antichi e si impara a copiare la loro immortale bellezza, soprattutto di epoca romana. È curioso passare tra i banchi di lavoro e osservare come da un unico modello nascano tante versioni quanti sono gli allievi, pur ugualmente impegnati a riprodurre fedelmente l'originale.

Nel secondo anno si approfondiscono i mosaici bizantini, splendenti di riflessi dorati, dai quali Gustav Klimt, dopo l'attento studio dei capolavori musivi del Ravennate, trae ispirazione per il suo noto fregio di Palazzo Stoclet a Bruxelles, nel quale l'elemento decorativo con i risalti d'oro e d'argento non è più sontuoso rincalzo del soggetto, ma ne diventa l'icastica centralità. Si realizzano in questa fase scolastica lavori con più ampia libertà creativa, con l'utilizzo di materiali inusitati quali legno e metallo e si realizzano mosaici "in cornice" o inseriti in elementi di arredo. Si impara la citata *tecnica a rovescio su carta* del Facchina, che consente di interpretare con raffinatezza di sfumature capolavori della pittura, come le quattro sublimi figure femminili *liberty* di Alphonse Mucha nella *Saletta Caffè*, come le riletture delle soavi nature morte del milanese Gianluca Corona o delle vivaci figure stilizzate di Egon Schiele, a riprova della capacità della tecnica musiva di ricreare in piena autonomia espressiva qualsiasi dipinto, trasfigurato dall'impronta stilistica e dall'inventiva dell'autore nello sfruttare la matericità e i luministi-



Madre con due bambini, omaggio a Egon Schiele. Tecnica diretta, corso secondo, a.f. 2003-2004.

ci rimandi delle tessere, impossibili da ottenere con i pennelli.

Il terzo anno dilata ulteriormente il campo d'azione degli allievi con tecnica libera, stimolandoli a utili raffronti, concentrandoli sulle caratteristiche dei materiali, sulle teorie del colore, insegnando anche la *computer graphics* come l'attualità impone, cercando di far emergere le varie personalità e avviandoli ad un'autonomia professionale in grado di affrontare qualsiasi richiesta. I docenti, nel fornire gli indispensabili insegnamenti, forse intendono responsabilmente astenersi dall'influencare l'orientamento degli allievi, evitando di plagiarli con discutibili teorie. Osservando però le opere recenti, si direbbe che sia un loro nobile quanto almeno in parte eluso proposito. Incoraggiare accozzaglie



Étoile polaire, omaggio a Alphonse Mucha; tecnica a rovescio su carta, corso secondo, a.f. 2014-2015.

cromatiche senza costrutto, tratti senza significato, composizioni con effetti *optical* fini a se stessi è ingannevole. Chiunque sa impiastricciare una superficie; il capolavoro nasce da un'idea geniale, deve possedere incantevoli forme e un avvincente contenuto, deve avere senso compiuto e dimostrare perizia se intende affascinare, altrimenti rimane eccentrica decorazione, esibizione virtuosistica, stramberia.

Non è corretto, a nostro parere, lasciar credere a un giovane che sia sufficiente abborracciare una qualsiasi insensatezza – abbandonandosi alla farneticante teoria di

André Breton di eseguire l'opera secondo la "libera dettatura del pensiero, in assenza di qualsiasi controllo della ragione e al di là di qualsiasi preoccupazione estetica" – per essere considerati artisti.

L'opera d'arte non vive solo di artifizi visivi, di cromatici funambolismi e ancor meno può reggersi sulla logora retorica del "gesto", l'interessata corbelleria escogitata per avvalorare autentiche burle come rasoiate in una tela, dipinti stesi con la scopa o lanci di secchiate di sangue su un fondale con i quali Hermann Nitsch manda in visibilio raffinati intenditori. Il capolavoro richiede preparazione, conoscenza, allenamento; non nasce dall'improvvisazione e prende sostanza non da *un gesto*, ma da una copiosa serie di controllati gesti da parte di chi posseda la scintilla del genio. Nessun vero artista si sottomette docilmente alla tradizione, ma rielabora con le sue individualissime doti la preziosa lezione del passato, dalla quale trae insegnamento, linfa, stimolo al confronto e alla sfida, avendo assimilato ideali forme di bellezza e armonia di proporzioni. L'artista vero impara ad affinare l'eterno linguaggio universale della *figura*, l'unico che ogni essere umano di qualsiasi epoca sia subito in grado di intendere, fondamentale *medium* che consente un dialogo diretto tra l'osservatore e l'artista, in grado di emozionare anche dopo migliaia di anni, come i superbi mosaici che ci sono pervenuti.

La *Scuola Mosaicisti del Friuli* conferisce il titolo professionale di "Maestro mosaicista", strada



Pietà, omaggio a Michelangelo Buonarroti, interpretazione musiva della scultura conservata nella basilica di San Pietro a Roma, tecnica a rovescio su carta, corso secondo, a.f. 2005-2006. In fondo al lungo corridoio del pianterreno, investita da una luce obliqua che ne esalta l'effetto chiaroscurale, è situata una formidabile interpretazione musiva della *Pietà* michelangiotesca in *San Pietro*, eseguita dall'insieme degli allievi di un secondo anno sotto la direzione dell'insegnante con così portentosa bravura da rendere percepibile la rigida gravezza dei marmi, ingannando l'occhio con uno sbalorditivo effetto tridimensionale che si accentua allontanandosene e salendo i gradini di fronte, dove l'osservatore si ferma in ammirazione, rapito dal prodigioso effetto scultoreo dell'opera.

aperta ad un'ampia gamma di possibilità, dai lavori di artigianato specialistico alla creazione di vere opere d'arte. A quest'ultimo anno accademico hanno partecipato 70 allievi di 18 nazionalità; gli stranieri, per essere ammessi, devono ottenere il *placet* delle nostre ambasciate dimostrando di essere incensurati, di possedere i necessari mezzi di sostentamento e di mantenere l'impegno, a cui molti alla fine sono riluttanti, di rientrare alla fine del corso.

Classicità e “modernità”

Visitando la *Scuola-Museo* ci si rende conto di come la tecnica musiva competa in eleganza con la pittura e perfino con la scultura, avvalendosi della sua materica consistenza nel trasmettere, con il suo peculiare vigore espressivo, una sensazione di compiuta perfezione estetica.

In fondo al lungo corridoio del pianterreno, investita da una luce obliqua che ne esalta l'effetto chiaroscurale, è situata una formi-



Morgan Freeman. Ritratto musivo di Alina Chubova; marmi, tessuto di cotone, inserti decorativi ferrosi, 30 x 30 cm.

dabile interpretazione musiva della *Pietà* michelangiotesca in San Pietro, eseguita dall'insieme degli allievi di un secondo anno sotto la direzione dell'insegnante con così portentosa bravura da rendere percepibile la rigida gravezza dei marmi, ingannando l'occhio con uno sbalorditivo effetto tridimensionale che si accentua allontanandosene e salendo i gradini di fronte, dove l'osservatore si ferma in ammirazione, rapito dal prodigioso effetto scultoreo dell'opera.

Poco più in là una nicchia raccoglie una simpatica serie di vivaci e ben caratterizzati ritratti a mosaico di celebrità dei nostri tempi, in cui il risalto dei colori, combinato con le scabrose prominente delle tessere che si eccitano di luminosi rimandi, ancora una volta comprova la superba efficacia espressiva di quest'arte che afferma la sua



Totò (Antonio de Curtis). Ritratto musivo di Ilaria Buttignol; marmi policromi, cannuccia in filato di vetro veneziano, 30 x 30 cm.



Nina Zaharovna Ulyanenko. Ritratto musivo dell'allieva Anna Maylysh; marmi, sassi, grès, tecnica diretta, 30 x 21 cm, anno 2017-2018. Nina Zaharovna Ulyanenko (Votkinsk, Sarapul, URSS 1923 - Izhevsk 2005) navigatrice e pilota del 46° Reggimento dell'aviazione dei bombardieri notturni Taman Guards - 325° Divisione della Quarta Armata Aerea Sovietica, sul fronte bielorusso durante la seconda guerra mondiale, eroina sovietica coperta di decorazioni tra cui l'Ordine della Bandiera Rossa, l'Ordine della Guerra Patriottica, l'Ordine della Stella Rossa, ecc.

originalità per nulla subalterna alla pittura.

Proseguendo nella visita si inizia tuttavia ad avvertire nelle ultime sale del pianterreno un cambio di atmosfera e una punta di sconforto nell'incontro con lavori dall'aspetto informale, portato di cent'anni di distorsioni teoriche, riflesso di risibili avanguardie (termine dal rancido sapore mussoliniano) divenute bolse retroguardie, il cui nefasto influsso disgregatore non si è ancora esaurito e che noi vecchi talebani dell'arte consideriamo grave tabe del tragico "secolo breve".

Con l'immenso patrimonio di capolavori che abbiamo alle spalle, non possiamo che ritenere malata un'epoca che riconosce come artistiche opere inconsistenti, malfatte, incomprensibili e quindi prive di scopo, ma utili a scaltri intrallazzatori che si sono impossessati del mercato e che sfruttano l'imprepa-

razione e la vanità di neoricchi, di snob, di conformisti.

Incantati dalle superlative figurazioni fin qui ammirate, ci si chiede dove sia finita la genialità degli uomini del passato a confronto della pochezza dei molti contemporanei che credono di fare arte con sterili astruserie. Anche lungo i corridoi del piano superiore si passano in rassegna opere musive che omaggiano enfattizzati, ma ben poco esemplari autori della *modernità* – maldestri *innovatori* spinti dalla smania della *sperimentazione* (?)

e del *nuovo*, oltre che dal tornaconto, immeritevolmente celebrati da un mercato truffaldino e da critici prezzolati – nell'esibire esercizi formali anche impegnativi, ma che suscitano spaesamento nella loro irrazionalità e rammarico per lo spreco di materiale, non avendo capito che non è tanto il *nuovo* in sé ad avere valore, ma il bello e il ben fatto. Lavori nei quali si possono certo ravvisare fantasiose *textures* compositive, busillis cromatici, spericolate contaminazioni di materiali spuri, ma restano solo



Gene Wilder. Ritratto musivo eseguito da Francesca Meo; smalti veneziani, tessuto di panno, 30 x 30 cm.

espedienti, distoniche provocazioni, bizzarri elementi ornamentali, mancando dei basilari requisiti per assurgere alla qualifica di opere d'arte. Purtroppo anche il mosaico si è piegato alle deprimenti mode del tempo, in sconcertante analogia con lo stravolgimento avvenuto in campo culinario con le artificiose trovate della cucina detta "creativa", malinterpretazione della *Nouvelle Cuisine*, tomba di un patrimonio di tradizioni e di autentiche squisitezze, non avendo capito che una pasta e fagioli ben fatta batte nettamente un risotto al cioccolato con salsa di ostriche e polvere di liquirizia di qualsivoglia *chef* pluristellato. Opinioni, certo, ben sapendo che esistono contrapposti e spesso non disinteressati pareri, prони alla vulgata che lo strapotere del corrotto sistema mercantile imperante, nell'abusare del termine "arte", cerca di imporre alle menti deboli. Opposti punti di vista che naturalmente ciascuno ha il diritto di avere, essendo l'arte un'indefinibile percezione soggettiva legata alla sensibilità, alla cultura, all'esperienza che ogni essere umano diversamente possiede.

Le opere realizzate

Tralasciamo in questa sede di replicare l'elenco, che Danila Venuto ha diffusamente citato nel suo articolo sul n. 10 di *Tiere furlane*, delle mirabili opere realizzate nei palazzi, nelle cattedrali, negli spazi pubblici di tutto il mondo e dei riconoscimenti ottenuti dai mosaicisti formatisi a Spilimbergo. Tali opere sono riscontrabili anche nel sito della *Scuola* www.scuolamosaicistifriuli.it e nel catalogo *Mosaico&Mosaici 2020*, una accurata pubblicazione, ricca di informazioni sui programmi didattici, sulla struttura e sull'operato dell'istituto, con eleganti illustrazioni delle migliori opere realizzate.

Finale spilimberghese

Al termine dell'anno di studio viene organizzato, con larga partecipazione di pubblico, un incontro con le autorità per informare sui risultati raggiunti e sui nuovi progetti e per festeggiare i corsisti con l'esposizione dei loro più significativi lavori. L'incontro si conclude con un rinfresco offerto da munifici sostenitori nel quale primeggia l'immane e preli-

bato *musetto* LOVISON, simbolo di friulanità che il sagace Pieruti Lovison, generoso mecenate attivo nel recupero di pregevoli affreschi della zona, ha saputo con la sua azienda meritevolmente rendere famoso grazie al costante controllo di qualità della filiera, dalla sana alimentazione degli animali fino all'accurata e sapiente fase produttiva terminale.

Va infine lodata la responsabile determinazione dimostrata dal presidente della *Scuola* Stefano Lovison che è riuscito a salvare per i corsisti, in buona parte stranieri e presenti a costo di sacrifici, l'anno accademico 2019/2020 nell'ottenere la riapertura delle aule, chiuse da mesi a tempo indeterminato per il timore di contagio da Sars-Cov-2. Dopo aver studiato un rigido protocollo comportamentale e organizzato gli spazi operativi con le dovute misure precauzionali per il ritorno in sicurezza di allievi e insegnanti, Stefano Lovison ha esercitato argomentate e persuasive pressioni sul governatore Fedriga per la ripresa delle lezioni in presenza nei laboratori, essendo del tutto inadeguate quelle a distanza, fino ad ottenere un'eccezionale ordinanza regionale che il 6 maggio 2020 (fatidica ricorrenza per il Friuli) consentiva finalmente la riapertura – primo caso in Italia – dell'Istituto spilimberghese. Si è portato così felicemente a compimento il 98° anno di attività della *Scuola Mosaicisti del Friuli*, centro di studio e di alta formazione professionale in questa gloriosa e nobile arte che si è guadagnato fama internazionale.

Luca PELLEGRINI

Vicende a rami intrecciati

Il Tagliamento e Spilimbergo



I

Il fiume Tagliamento fa parte di quei capitali naturalistici che offrono una riflessione esemplare sull'azione reciproca tra uomo ed ambiente, in una parola: "l'antropizzazione".

Nei tempi passati il Tagliamento non era affatto un mondo dal sapore estetico, ma solo un dato fisico e territoriale, una risorsa. Il fiume rappresentava

una lingua di territorio con definite caratteristiche che erano viste funzionali alla vita delle comunità rivierasche. Di questa simbiosi è necessario fare una ricognizione nel passato per comprendere le profonde ragioni per cui i patrimoni naturalistici vanno oggi goduti e certamente utilizzati, ma restituiti ai posteri con coscienza responsabile.



Il ponte di Dignano. Fotografia di Massimo Monutti.



Il Tagliamento con vista su Spilimbergo. Fotografia di Massimo Monutti.



In questo ritratto cinquecentesco di Tadea da Spilimbergo si vedono il castello e il Palazzo Di Sopra, collegati dalle mura della città, la *Puerta dala Grava* e il sacello dell'Ancona. Come si può vedere l'acqua scorreva al piede della riva. Ora la situazione è diametralmente opposta essendosi il ramo principale del fiume spostatosi verso la riva sinistra.

Origini e sviluppo di Spilimbergo

Il borgo di Spilimbergo prendeva da tempi imprecisati la sua ragione d'essere proprio dalla presenza del fiume Tagliamento. Numerosi blocchi in arenaria, riutilizzati nella tessitura delle fondazioni perimetrali del castello, tutti di accurata e uniforme lavorazione, fanno supporre un'opera di avvistamento preesistente, di cui essi erano parte. Un'altra testimonianza di sicura vetustà è la antichissima chiesetta di Santa Cecilia, minuscola, adeguata a necessità di culto davvero minimali. Fu però di svolta il turno d'anni tra il 1100 e il 1150, quando i duchi di Carinzia presero a organizzare il Friuli patriarcale come feudo tedesco

in funzione strategica per lo sbocco dell'Impero verso il mare. Erano anni di grandi operazioni belliche, l'epoca delle Crociate e in particolare il susseguirsi delle campagne militari dell'imperatore Federico Barbarossa nel Nord dell'Italia.

In Friuli sorsero rocche e castelli in tutti i punti strategici per la viabilità di allora. Troppo lungo sarebbe qui un elenco: erano tutte opere al top della tecnica del tempo, imponenti e ardite; la critica storica, tuttavia, ha valutato essere rimaste in gran parte inutilizzate, se non come guarnigioni, depositi, magazzini e prigionieri, quindi presto dismesse, demilitarizzate e trasformate nelle dimore castellane che oggi conosciamo.

Il Castello di "Spilimbergo" (così appare negli Atti Notarili: *ab originibus* era alla tedesca Spengen/Spennen-berg, poi in forma trecentesca vulgata Spegnimberg, e infine, in italiano sciolto dal 1500, il nome moderno dalle assonanze venete), ebbe ragione di sorgere come caposaldo, sull'asta del Tagliamento. Fu affidato in prima istanza agli Eppenstein, e dobbiamo un inchino: era la più blasonata e referenziata famiglia nobile del Patriarcato. Il colle dove esso sorge era un promontorio (*berg*) naturale, che venne spianato, consolidato e dotato di fondazioni colossali (spessori quasi di 4 metri) su tutto il perimetro (da cui *spannen* 'chiudere a cintura, stringere con un cerchio'); quindi



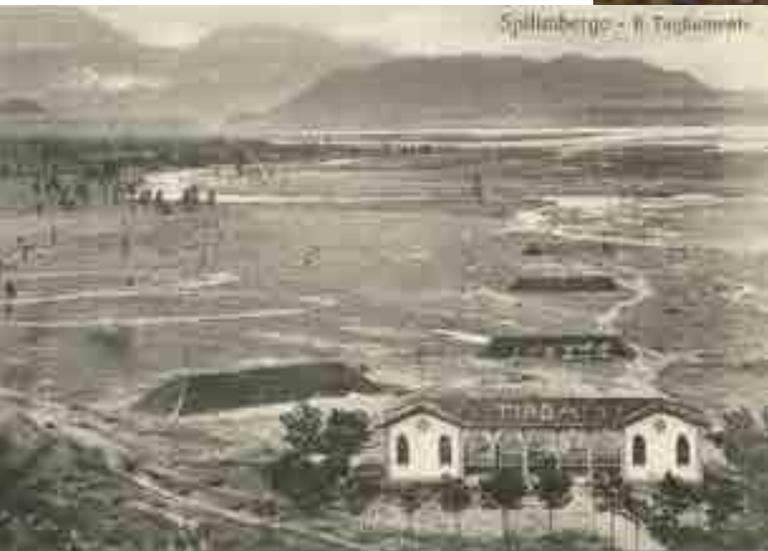
Siamo nel 1924, la Soprintendenza ai Beni architettonici di Venezia esegue una ricognizione dei capolavori presenti in Friuli. In una stupenda inquadratura sono immortalati i grandi testimoni della storia di Spilimbergo: il Castello, la Chiesa dell'Ancona e il Fiume Tagliamento. La piccola chiesa campestre presso l'Eremo di San Giovanni, un bene non ecclesiastico in condizioni precarie, era stata abbattuta una decina d'anni prima. Fotografia P.G.C. MIBACT, Soprintendenza archeologia Belle Arti e Paesaggio FVG - Inv. Ve4463-01.

La vista panoramica sul Tagliamento in questa fotografia scattata nel 1924 evidenzia la mancanza di vegetazione e di ogni insediamento stabile. Vi sono solamente le strutture del poligono militare risalenti al 1905; seminasosta la sezione di tiro, i "bonetti" e l'osservatorio adibito a stalla. Fotografia P.G.C. MIBACT, Soprintendenza archeologia Belle Arti e Paesaggio FVG - Inv. Ve4464.

venne scavato il grande fossato ed erette le muraglie, di cui ancora si nota la accurata tecnica di esecuzione in alcuni settori originari superstiti. Subentrata agli inizi del Duecento la famiglia Spilimbergo-Zuccola, ebbe a svilupparsi un primo nucleo civico, una comunità, nel Borgo Vecchio, che era anch'esso avvolto da mura altissime e doppie. Purtroppo sono scomparse, ma la Torre Orientale ne è un magnifico testimone e mostra da sola il tenore di fortificazione di cui faceva parte: un caposaldo militare inespugnabile e assolutamente necessario. Qui approdava

il guado della cosiddetta "Via Germanica", percorsa dal grande traffico soprattutto tedesco che, scendendo da Gemona si dirigeva al porto fluviale di Pordenone, feudo germanico fiduciario, e di qui al mare. Il castello sveltava sul Tagliamento che scorreva proprio lambendo la sua base. Il grande fiume friulano portava con sé le fortune dei commerci, dalle terre tedesche al mondo latino, pellegrini, eserciti e tradotte commerciali. Lungo il corso d'acqua scendeva il legname dalla Carnia al mare con le zattere e c'erano i famosi "passi a barca". Diritti fiscali, dazi e un

universo di persone in transito fecero ricca e popolosa la piccola Spilimbergo. C'erano perfino tre mercati settimanali, fatto non comune. Di tanto exploit ci fa indice che nell'anno 1284 fu stabilito di innalzare il duomo, che è una delle più grandi chiese del Friuli. I nobili di Spilimbergo erano consapevoli che c'erano le premesse per una città che poteva tenere testa a Cividale, la "City" di allora. Sappiamo che per questa loro intraprendenza si erano caricati di invidie e ostilità tra diverse famiglie feudatarie friulane, scontrandosi perfino con il potere del Patriarca.



Il poligono di tiro di Spilimbergo nel 1910 e i "bonetti". La vista, spazia sull'ampia area golenale fino al fiume ancora attivo; solo qualche residuo ramo (*branc*) morto è ancora vicino alla città. Oltre l'alveo si notano il monte di Ragogna, le falesie di Aonedis e la stretta di Pinzano.

Dove un tempo scorreva il Tagliamento ora vi sono vigne e cereali (novembre 2020).

Risale a questa fase storica la definitiva configurazione del Feudo, di dimensioni ragguardevoli: in pratica, comprendeva i Comuni di Spilimbergo, Sequals, Vivaro, San Giorgio delle Richinvelda e il Comune di Dignano. In questo frangente avvenne il clamoroso evento della divisione della Casa di Spilimbergo in "Di Sopra" e "Di Sotto", degli anni 1366-1368: questa operazione era iniziata come successione ereditaria, che poi fu sorprendentemente estesa ad aspetti feudali, cioè pubblici (lasciatemi dire... tutto si svolse sotto precise "pressioni" del Patriarca, per congelare le arie espansionistiche degli Spilimbergo, il che fu di fatto). Il Feudo fu spartito territorialmente e gli incarichi amministrativi centrali andavano in alternanza (così avanti, fino al repulisti di Napoleone). Di questa epoca è l'erezione

del "Palazzo Di Sopra", oggi Sede Comunale, che non è certo un maniero, ma anch'esso come l'antico guarda con autorevolezza sul Tagliamento.

In epoca trecentesca, e nel primo secolo dell'epoca veneta, gli atti notarili raccontano di una Spilimbergo brulicante di vita, artigiana e commerciale, vivace, imprenditoriale, che si allargava a macchia d'olio.

Con la guerra tra Venezia e l'Austria arciducatale del 1508-1514 ci fu la svolta di natura geopolitica. La consegna di Pordenone a Venezia frenò grande parte dei traffici tedeschi attraverso Spilimbergo. Per motivi fiscali, ma anche per boicottaggio, i convogli dal nord presero a scendere da Gemona con lasciapassare verso gli altri scali rimasti all'Arciducato, o comunque sotto giurisdizione fiduciaria, cioè i porti collegati

alla Laguna di Marano.

A Spilimbergo lo sviluppo urbano si arrestò alla sua peculiare configurazione a spina di pesce, all'anello della terza cerchia muraria. Si viveva sempre di commercio: le botteghe erano dedicate alla produzione artigianale locale e alla distribuzione di mercanzia proveniente da Venezia. Rimasto un luogo isolato, a presidio della Pedemontana, adesso lontano dal gran mondo, non a caso giunsero qui congregazioni religiose e sorsero monasteri che Venezia salvaguardava come strumento di controllo sul territorio (enumerandone le vestigia architettoniche, ce n'erano una decina). Questo mondo sembrò quindi fermarsi, congelato fino alla svolta urbanistica di fine Ottocento e a una rediviva vocazione militare di Spilimbergo, terminata solamente pochi anni fa.

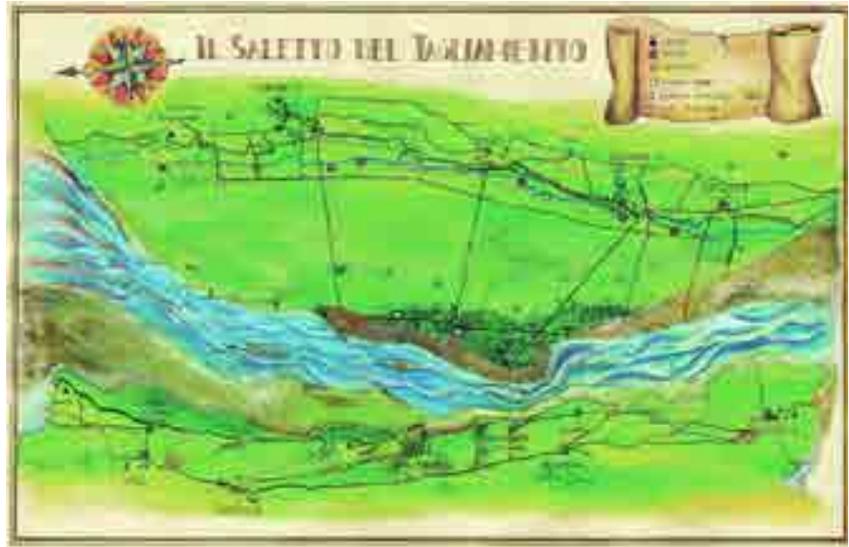
La morfologia del fiume Tagliamento

La posizione strategica di Spilimbergo, ragionando tecnicamente, è spiegata dalla possibilità di arroccare il suo fortilizio su un promontorio naturale, al di sopra del Tagliamento. Le ragioni del suo successo come centro urbano sono però altre e diverse, legate a una speciale conformazione degli ambiti golenali del Tagliamento in questa zona.

Il ragionamento parte anzitutto da una valutazione dello spazio occupato dal fiume nel corso dei millenni. Con un movimento ondine, nel corso di migliaia di anni il Tagliamento è andato a scolpire la pianura alluvionale preesistente, creando una colossale trincea naturale come la conosciamo, alta 30 metri e larga circa 3 chilometri.

Si tratta dunque di un alveo, dove le acque sono teoricamente libere di scorrere ovunque, ma lasciando di fatto qui e là aree di deposito. Sono normalmente barre ghiaiose saltuarie e temporanee, talvolta grandi isole fluviali che, in mancanza di erosione, in pochi anni riescono a coprirsi di vegetazione. Sono queste i "saletti", cioè "sali-ceti" data la prevalenza in esse di varietà di salici e pioppi. Nel corso degli anni può avvenire la successione completa della vegetazione da sterpaglia a prato fino a diventare bosco impenetrabile.

Il Tagliamento ha facoltà di lasciare perdurare immutati alcuni ambiti golenali per anni, decenni, perfino secoli. Difficile, anzi direi impossibile, dare spiegazioni scientifiche alla dinamica della forma-



Il territorio del Saletto di Dignano come si presentava nel XVI secolo. Sulle due sponde sono evidenziati i relativi centri abitati. Il Tagliamento scorre addossato a Spilimbergo e le comunità dei dignanesi usufruiscono di tutti gli spazi agricoli golenali. Sono indicati i punti focali: la Roggia e i mulini distanziati a regola di almeno due metri di prevalenza idraulica; le strade principali dirette a Spilimbergo; il Bosco del Saletto; i cippi della ripartizione territoriale. Per l'attività dei traghetti si intuisce la spartizione di competenza tra passo di Spilimbergo (due/tre stalli), passo di Gradisca (due stalli) e passo di Cosa. Rilievo veneziano del 1606, pubblica perizia dei Provveditori sopra i Beni Comunali (A.S.Ve. b. 223); rielaborazione grafica tratta da Comitato studi Tagliamento, *Tagliamento, due sponde sul fiume. Guida storica e tecnica di un tratto del medio corso*, 2005.

zione e del disfacimento dei saletti. Si tratta di una capacità creativa di natura statistica, direi random, assolutamente specifica di questo fiume, condizionata comunque da fattori quali durezza e forma del ciottolame, intensità e frequenza delle piene, clima e scioglimento delle nevi, e oggi soprattutto fattori antropici di vario tipo.

In epoca storica, i più vasti e importanti saletti presenti nel fiume vennero pienamente utilizzati, tanto per attività saltuarie quali la caccia, il pascolo e lo sfalcio, ma anche per coltivazioni stabili. È del tutto errato pensare che l'alveo, i saletti e le golene del Tagliamento siano luoghi sterili e

aridi. Non deve trarre in inganno la presenza del ciottolo, che in estate diventa a dir poco rovente. La fertilità è dovuta a una grande quantità di limi, humus, sali minerali e agenti biotici depositati ovunque. Si tratta sicuramente di suolo a bassa produttività: quella che noi chiamiamo "agricoltura intensiva" la si può praticare solamente in alcune aree con terreni soffici o su lenti limose, oppure, più raramente, in zone con suoli che la scienza pedologica chiama "evoluti" (in parole povere, si è formata un po' di "terra").

La vicenda storica di Spilimbergo è stata quindi primariamente condizionata dalla presenza di una

vasta area di territorio stabile nel Tagliamento. Si trattava di una piana golenale, rimasta preservata da secoli e secoli dallo scorrere delle acque. Dal punto di vista topografico essa si estendeva in continuità, con una forma a triangolo avente la base sulla sponda sinistra nei pressi di Villanova, Carpacco, Vidulis, Dignano e Bonzicco e il vertice sulla sponda destra rivolto verso Spilimbergo, occupando in tal modo la gran parte della gola con prati e boschi, per una estensione di ben 3,5 chilometri quadrati.

Il Tagliamento era raccolto in un corso molto stretto (le fonti storiche ci permettono di quantificare a 2-300 metri la larghezza dell'alveo attivo), addossato agli spalti collinari della sponda destra, nel tratto che va dal castello di Spilimbergo all'Eremo di San Giovanni Eremita (*San Zuan Rimit*). I notai attestano il luogo come il *comedòn*: con una secca virata, il flusso delle acque svoltava e si riportava verso la sponda sinistra, raggiungeva San Odorico. Da qui in poi il corso riprendeva, grosso modo, ad alternarsi fra sponda sinistra e sponda destra.

Va rilevato che il medio Tagliamento scorre con la caratteristica treccia di canali, ma comunque seguendo una sinuosità principale. A ogni svolta corrispondeva un insediamento storicamente importante. Oggi questo scorrimento non è evidente, perché il corso è stato spinto per azione di un insieme di opere idrauliche nel centro del suo spazio primigenio, ma va precisato che il flusso sotterraneo

non è stato modificato. Infatti, a soli tre metri di profondità presso Spilimbergo è facile il pescaggio dell'acqua ed è attesa come evento probabile la risalita in superficie della falda durante le piogge intense.

Il Saletto di Dignano

Questo vasto ambito golenale era campagna ad uso comune dei dignanesi, dalle colline giù fino all'alveo del Tagliamento sotto Spilimbergo. Era tagliato in lunghezza dalla Roggia di San Odorico, o Roggia del Tagliamento, che era l'esito di una bonifica e regimazione di un ramo del Tagliamento la cui imboccatura era presso Villanova-Albazzana. Essa raggiungeva e quindi superava l'abitato di Rivis di Sedegliano, alimentava perfino una decina di opifici e quindi garantiva l'attività artigianale e molitoria di numerosi impresari, che per evidenti ragioni erano tutti membri di un consorzio (equipollente ad una attuale Associazione di industriali).

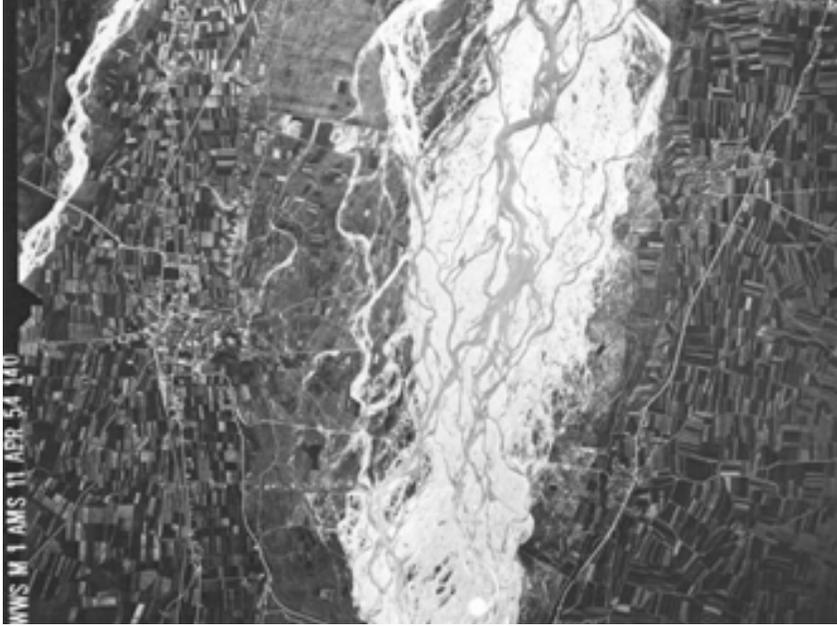
Vecchi documenti attestano che fino al Cinquecento il centro portuale di Albazzana (oggi ridotta a una borgata di Villanova), era in parte abitato da spilimberghesi ed era collocato appunto giù nella gola. Anche il paese di Dignano, fino all'epoca medievale, si diceva fosse posto nel Saletto, tanto che questa campagna si venne a chiamare "Saletto di Dignano". Il Saletto dunque non apparteneva storicamente a Spilimbergo. Era a disposizione delle comunità riunite dei Dignanesi, solo per il lembo settentrionale appannaggio dei

sandanielesi di Villanova e Albazzana.

Non si trattava di una brughiera, bensì di una tavola stabile di terreno, in rilievo e ben distinto dall'alveo del fiume. I grandi problemi li possiamo solo immaginare, quando le piene tracimavano e andavano ad allagare la campagna con depositi di ogni genere e scalzavano il terreno fine superficiale.

I margini con il letto attivo erano a rischio di attacco erosivo: da una parte le quattro borgate dei dignanesi procedevano saltuariamente con accordi formali (i "privilegi") per un arrangiamento reciproco dello spazio utile rimasto dopo i danni, dall'altra i conti di Spilimbergo, giurisdicenti sul territorio, in accordo con San Daniele si facevano carico di lavori di rafforzamento spondale nella zona di Villanova, cioè in testa, dove l'attacco delle acque era più aggressivo, con piantumazioni di alberi e arginature. Spilimbergo doveva tenere integro il Saletto onde salvaguardare lo status dell'economia, e ciò per due ordini di ragioni. Anzitutto le acque del Tagliamento non dovevano disperdersi su nuove diramazioni, bensì restare raccolte in massima parte per passare sotto Spilimbergo: qui si doveva convogliare il legname delle fluitazioni, qui dovevano approdare le zattere dalla Carnia con generi e prodotti della montagna e qui la fauna ittica era sotto controllo e facilmente pescata; infine per un fattore d'immagine o mettiamo pure per una questione di principio: per il Castello e il Borgo.

D'altra parte c'era una responsabi-



In questa immagine aerea del 1954 (Istituto Geografico Militare) si vede l'alveo attivo estendersi al centro del contesto fluviale, occupandolo per circa un chilometro. Con il contributo definitivo dei repellenti a martello si sono sviluppati due spazi di golena adiacenti alle sponde. Il Saletto è a stento individuabile, ridotto a una steppa ghiaiosa, tagliata nel mezzo dal rettilineo della pista militare tedesca del 1944.

lità pubblica: il Saletto di Dignano era attraversato dalla viabilità principale e doveva essere tenuto in sicurezza, come si dice oggi. Il Tagliamento doveva essere attraversato in maniera scorrevole e immediata fin sotto Spilimbergo; viandanti, cittadini, frontalieri e soprattutto i convogli commerciali dovevano trovare immediata assistenza e quantomeno arrivare e sostare per il riposo nel Borgo. Come detto, passato il colle del castello, il Tagliamento correva addossato al terrazzo collinare, fino alla attuale chiesetta di San Giovanni Eremita. L'eremo di San Giovanni si trovava sopra il "dock" di Spilimbergo che assolveva alla funzione di scalo commerciale: legname, zattere, passaggi per grandi carriaggi. C'era un servizio di

passo a barca efficiente e sicuro. Da tempi lontanissimi esisteva qui una "stazione", in ultima analisi un luogo direi apolide, poliglotta, gestito dai monaci Giovanniti, oggi annoverato come "sito ospedaliero" (termine d'uso antico, oggi intraducibile, che aggrega i concetti nostrani di albergo e punto sanitario). Come sopra anticipato, qui aveva luogo uno dei mercati settimanali di Spilimbergo, che andò a esaurirsi all'inizio del Cinquecento. Chi entra a far visita al duomo di Spilimbergo trova nell'abside un'iscrizione affrescata. Si racconta del famoso passaggio di Carlo V imperatore e del suo esercito. Questo memorabile evento avvenne nel 1532 proprio all'Eremo, con la realizzazione di un ponte

a cavalletti lungo 26 passi (circa 45 metri). Vi transitarono 95000 soldati (la metà secondo alcune fonti storiche), cavalli, cannoni e masserizie per un mese. Il ponte venne poi smontato e il legname restituito ai proprietari: infatti sul Tagliamento (ma anche sul Piave, come si precisa per questo evento) era stabilito che non si mantenessero ponti fissi. Potevano essere eretti con uno sforzo comunitario per occasioni eccezionali. I movimenti spiccioli di frontalieri da e per Dignano o San Daniele avvenivano di solito con l'ingresso diretto entro le mura della città, dalla "Porta di Fossal", salendo per la mulattiera dell'Ancona, a vista del castello, dopo aver attraversato il guado di "Sante Sabide".

A questo punto trova giusto spazio un chiarimento, su una confusa vulgata di paese. Il Castello e le mura di Spilimbergo erano un arroccamento inavvicinabile dal Tagliamento: nei pressi dell'Ancona i transiti erano solo cittadini, pedoni alla spicciolata; coi carri si saliva e si scendeva all'Eremo, oppure con muli per altre scorciatoie, per esempio a Sud al *Comedon* (Casali Tramontin) e a Nord al "Campello" (luogo Casetta Garibaldi). L'attuale Via dell'Ancona, carrozzabile, con ampio tornante, è l'esito di una riforma urbana del 1863, occasione in cui fu abbattuta la "Porta di Fossal", quindi la carreggiata venne adeguata per i carriaggi dell'artiglieria, con l'apertura delle attività di poligono a inizio Novecento. Infine, la fantomatica e scoscesa via detta "del Macello", è solamente del 1938.

Vita di fiume

Il Tagliamento era servito dai “passi a barca” che erano attività imprenditoriali con business garantito. Si trattava di servizi di pubblica utilità, dati in appalto a ditte uninominali (al capomastro) con due-tre dipendenti (i passatori) che avevano specifiche dotazioni da capitolato quali barche e barconi nel numero necessario, remi, arpioni, catene e animali da traino, nonché una serie di varie attrezzature quasi marinare e finanche da stradini: un mestiere da duri in un contesto dal fascino mondano.

I passaggi assistiti con barca erano frequentatissimi, con ogni tempo e in tutte le stagioni. Niente di romantico in alternativa, c'era gente che per non pagare o per far strada più corta, attraversava con le sue gambe in posti sperduti, ma a rischio di farsi male, perdere i bagagli, annegare. L'uomo di una volta sapeva soltanto annaspere, nell'acqua. Li aspettava il destino di una tomba comune, dedicata agli ignoti ripescati nel Tagliamento, in Piazza Duomo, mentre i miracolati facevano eseguire degli “ex voto” di cui abbiamo testimonianze scritte e pregevoli raffigurazioni pittoriche.

Questo microcosmo economico legato al Tagliamento era ricchissimo di vicende e cronache. Accanto al gran mondo dei traffici, nella loro quotidianità i residenti praticavano l'attività venatoria, il pascolo e anche lo sfalcio ove possibile. Non mancavano i mestieri più spiccioli, derivanti e

conseguenti alle necessità della gente: c'erano portatori d'acqua con carri e botti e cavatori di sabbia e di ghiaia, c'era chi raccoglieva legna secca da ardere (a rischio e pericolo di chissà quante donne e figlie annegate), chi fabbricava calce (questi non numerosi, il ciottolo del Tagliamento è poco carbonatico e dà bassa resa di calcina), chi raccoglieva vimini da cesti. C'erano perfino i “cercatori di borre” poiché tanti e costosi tronchi andavano dispersi dalle “menade” di fluitazione, rimanendo incagliati chissà dove; siccome erano marchiati a fuoco le ditte di legname, con l'inventario in mano, incaricavano i giovanotti più baldanzosi del lavoraccio di recuperarle.

Infine, uno dei mestieri più cari all'uomo, la delinquenza: il brigantaggio, lo spaccio di refurtiva e i trasporti illeciti per evitare i dazi. Niente di meglio dei boschetti del Tagliamento per aggirare le dogane.

A proposito di legalità: per legge era proibito seppellire animali e carcasse nell'alveo. Può sembrare per igiene, ma era reato fiscale: la carne era un genere alimentare di lusso, tassata e quindi lavorata solo in macello. Il Saletto era immenso, silenzioso, a tratti fitto di vegetazione, un'ora di cammino tutta da soli, sperando di non fare brutti incontri, di non rompere il carro, di non avere un malore. A ogni buon conto, gli Spilimbergo avevano organizzato un punto di sosta, esattamente al centro del Saletto, visibile dal castello, a

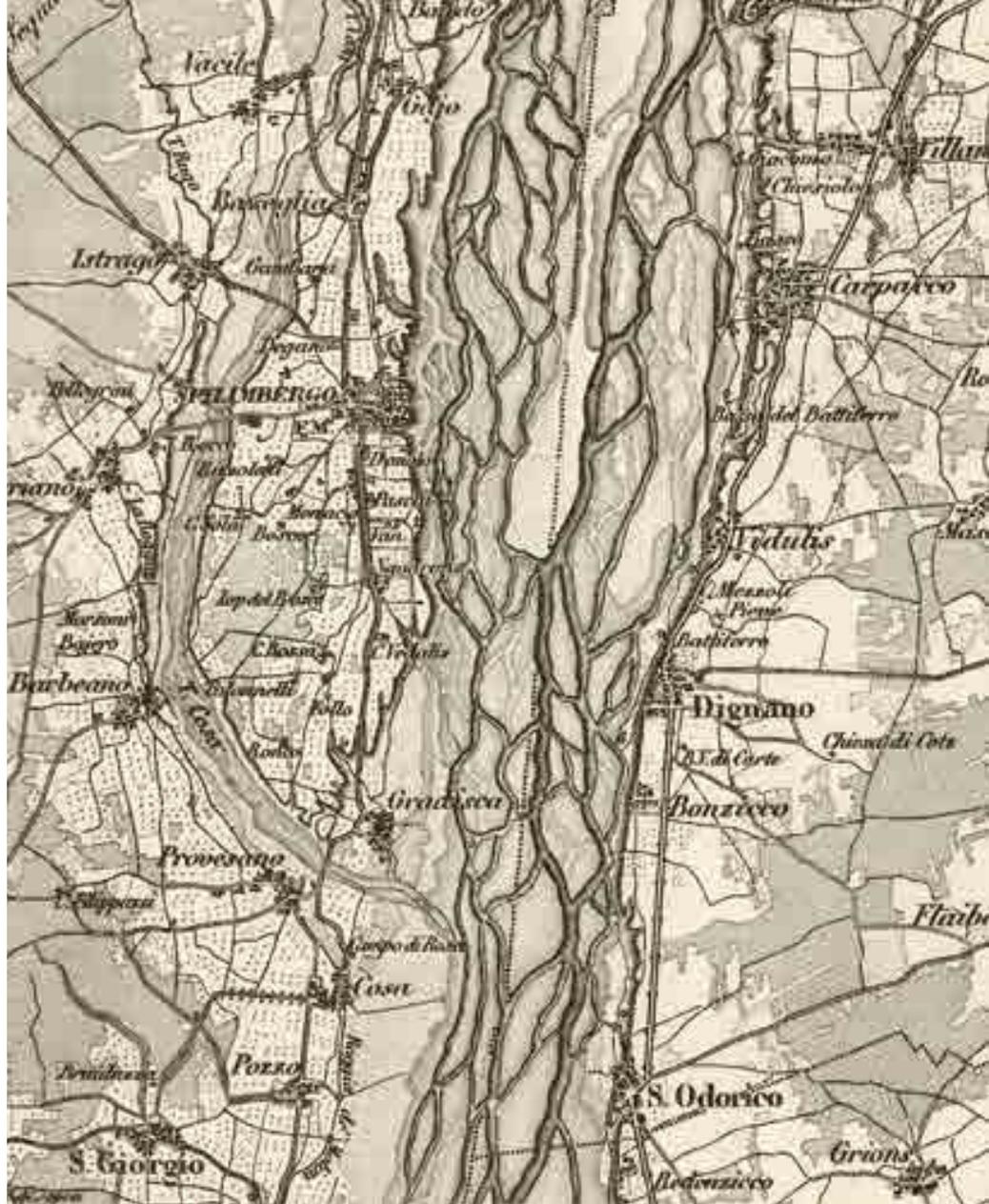
mezzo di una chiesetta (da poche preziose attestazioni, risulta si chiamasse Oratorio di San Gerolamo) dove facevano sosta le persone che andavano e venivano. La tradizione riporta che nel 1592 una piena travolse questo edificio, un quadro con la Madonna riemerse giorni dopo e fu ricollocato nella nuova chiesetta sotto il castello, appunto detta “Madonna dell'Ancona”, costruita con elementi architettonici recuperati dall'oratorio distrutto. Come accennato il Saletto, in quanto posto in ambito golenale, era totalmente soggetto a rischio idrogeologico. La tutela della sua integrità era risolta con interventi di consolidamento spondale. La tecnica consisteva nella piantumazione di pioppi e nell'arginatura con battitura di pali di essenze resinose, tramezzati da fitti reticolati di ramaglie di pioppo e vincastri, tutto poi coperto da ghiaia, con l'aspettativa che i rami radicassero quanto prima.

D'altra parte la cittadinanza era tenuta in guardia, con la tassativa proibizione di estirpare gli apparati radicali, sia vivi che marcescenti. Era l'antica cultura del fiume: la scienza moderna è giunta da poco a dimostrare quanto e come attorno a un ammasso radicale vengano a svilupparsi isole golenali e la possibilità di interi cicli biologici per la vegetazione e per la fauna. Le masse vegetali, tanto disperse che concentrate, concorrono inoltre al rallentamento delle piene.



Mappa militare austriaca di Anton von Zach (fine Settecento - inizio Ottocento). Nel corso del Settecento il Tagliamento ha aggredito e scalzato il lato est del Saletto, qui detto *Pascolo magro* che, in regime di piena rimane così un'isola fluviale. Il ramo principale (il "canale di magra") del fiume fa un gomito che sotto Spilimbergo si mantiene parallelo alla riva fino alla chiesetta di San Giovanni Eremita per poi dirigersi verso Bonzicco sulla riva sinistra. A ovest di questa località è indicato il *Passo (di barca) di Dignano*, diretto a Gradisca, che si avvale anche di una piccolissima icona raffigurante una barca. Sulla destra si può notare la Roggia detta di San Odorico, con ogni probabilità risalente all'alto medioevo.

In questa carta del 1833 si nota che il Saletto di Dignano si è molto ridotto di dimensioni e corrisponde all'area coperta dall'antico bosco mentre il ramo principale del fiume (*branc grant*) si è spostato in mezzo all'alveo e soltanto rami secondari, alcuni dei quali probabilmente morti, si trovano sotto la riva spilimberghese. La linea di divisione dell'alveo, che avrebbe dovuto segnare i confini tra i comuni, all'epoca era ancora in fase interlocutoria; dal 1862 assumerà una conformazione serpeggiante, sempre sull'asse fluviale, assegnando il Saletto al Comune di Dignano. Le aree chiare indicano i terreni a seminativo (seminativo arborato vitato quando sono punteggiate come è il caso nei dintorni di Spilimbergo; le aree grigie indicano i prati. Carta topografica del Regno Lombardo - Veneto, Istituto geografico militare dell'I.R. Stato maggiore generale austriaco, Milano, 1833.



Le colpe e le responsabilità ambientali

Perfettamente irresponsabile, invece, fu la gestione sulle risorse boschive di montagna, dove la Repubblica di Venezia faceva man bassa di piante di alto fusto, depauperando la capacità di ritenzione idraulica dei pendii e pertanto la loro stabilità. Nulla si poté quando, nell'agosto 1692, avvenne la frana del monte Aùda su Buarta (attualmente località Caprizi in comune di Socchieve). A causa di una instabilità geologica locale, dal monte Aùda si staccò una fetta di

pendio, che ostruì il Tagliamento, formando un lago lungo oltre 4 chilometri e profondo fino a 80 metri. Con l'autunno il bacino andò svuotandosi, trascinando detriti lungo tutto il corso del fiume, alterandone in diversi punti il primitivo scorrimento. Il Saletto di Dignano fu travolto e gravemente compromesso in quanto il corso del fiume si impostò parzialmente anche sul lato dignanese.

Nel seguito, grandi eventi di piena del Tagliamento andarono quindi con facilità a ridurre sia la cotica fertile che l'estensione utile del

Saletto di Dignano, in particolare dalla seconda metà del Settecento, con progressive erosioni verso la sponda orientale le quali, dicono le cronache, giunsero quasi a distruggere la Roggia di San Odorico. Il Saletto dignanese, in definitiva, si trasformò in un'isola lenticolare in mezzo all'alveo, topograficamente attigua a Spilimbergo; ancora un territorio appartenente alle genti di Dignano, le quali erano costrette ad attraversare le acque del Tagliamento per raggiungere i loro terreni. Alla fine del Settecento, modifi-



Il Tagliamento con vista sulle Prealpi. Fotografia di Massimo Monutti.

Scorcio del Tagliamento. Fotografia di Massimo Monutti.

catosi il corso del Tagliamento, il business delle zattere fluviali si intesta addirittura a Vidulis, che mai aveva visto il *branc grant* (il ramo d'acqua principale). Anche l'attività dei passi a barca risulta a dir poco scompaginata, dato che la viabilità nell'alveo viene di giorno in giorno compromessa in più punti dai rami divaganti del Tagliamento; erano così raddoppiati i punti di passaggio, uno a Carpacco e l'altro a Dignano, entrambi approdi labili, difficili da posizionare e meno controllati dal capoluogo amministrativo quale era Spilimbergo. Di Dignano furono, guarda caso, gli ultimi barcaioli di cui si tramandi memoria, prima dell'erezione del ponte nel 1923. C'erano in servizio altri due passi a barca: quello tra Gradisca e Dignano (Bonzicco), di epoca ancestrale,

venuto in carico agli Spilimbergo, ma con l'obbligo di esenzione del ticket ai pedoni, e quello tra Cosa e San Odorico, di proprietà ecclesiastica.

Quando a inizio Ottocento vennero a decadere le amministrazioni feudali, sostituite dalle nuove libere comunità, i territori di interesse collettivo, come gli alvei dei fiumi, divennero patrimonio del demanio.

L'occasione fu propizia per spartire in maniera equa l'alveo tra i neonati Comuni di Spilimbergo e di Dignano. Dal punto di vista pratico, le attività e le consuetudini nel Tagliamento vennero deregolate, niente più polizia territoriale, né guardiacaccia, né guardaboschi. Gli abitanti delle due sponde si precipitarono a spogliare il fiume di qualsiasi cosa

venisse utile. Il risultato fu quello di ridurre i tre chilometri di spazio golenale a una immensa landa desolata, come si può notare in certe vecchie fotografie.

Fu uno scempio. Una mazzata all'ecologia di flora e fauna. Un vero e proprio disastro idrogeologico.

Come se non bastasse il danno, avvenivano anche risse tra scalmanati di una parte e dell'altra, dato che le istituzioni si attendevano a ufficializzare i confini comunali entro l'ambito fluviale. Dignano sosteneva la tradizione di possedere tutto lo spazio corrispondente alla campagna del Saletto, quindi addirittura fino a quasi 80 metri dal castello. Spilimbergo impugnava di possedere la golena fino a metà alveo perché tutto era sparito e il corso delle

acque si era spostato dall'altra parte.

Si apriva così il problema della confinazione interna all'alveo, essendo diventato invalido il criterio del "limite di scorrimento delle acque principali", rivendicato dai dignanesi, che ora gli si ritorceva contro, visto che il grosso del Tagliamento scorreva sul lato di Dignano. La questione fu risolta concedendo agli Spilimberghesi metà alveo, ma restò giuridicamente sospesa per ben tre decenni. Finché nel 1862 una legge adottò il principio della spartizione a metà topografica dell'alveo del fiume e finalmente vennero collocati i cippi confinari: nientemeno che pilastri in pietra di 2 metri, completi di piedistallo e palificata di fondazione.

Il Saletto residuale fu confermato al Comune di Vidulis (allora unito a Carpacco). All'inizio del Novecento era ormai un pallido ricordo di sé, ridotto a un isolotto in mezzo all'orizzonte, un'oasi nel deserto. Nel 1913 la superficie lavorabile del Saletto viene regolarmente accatastata (part. n° 2853, in qualità di "zerbo", di pertiche censuarie 93,70, intestato al Comune di Vidulis). Anni fa, in un vecchio registro spese di un contadino di Vidulis mi avevano davvero sorpreso due note di contabilità, vero segno di professionalità e di amore del friulano verso la terra: *1906, 14 aprile: per condotta del concime sul Saletto e sparso q.li 9: Lire 9,50. 1908, 9 aprile: per condurre il concime sul Saletto e spargerlo: Lire 5,00.*

Verso una nuova trasformazione?

Nel primo dopoguerra, la politica agricola del Ventennio fu animata da necessità e da precisi interessi collettivi e quindi la questione della bonifica dell'alveo del Tagliamento fu trattata come opera necessaria.

Dopo l'erezione, doverosa, del viadotto di Dignano, negli anni Trenta si costruirono i famosi repellenti a martello o pennelli per il contenimento delle acque, a destra prima e a sinistra un decennio dopo: queste opere permisero di stabilizzare i terreni di riporto fluviale e dare corpo ad appezzamenti stabili, coltivabili e in pochi anni accatastabili, insomma di dare alla "Grava" dignità di terra agricola una volta per tutte.

Infatti, le golene di destra e di sinistra Tagliamento stavano diventando oggetto di appropriazioni indebite. A Spilimbergo in particolare prese voga una abitudine, presto radicata in passione morbosa (appellarsi *gravarói* era un orgoglioso modo d'essere, tra coraggio, furberia e imprenditoria) di insediarsi con orti e campicelli, intendendo il Tagliamento come una personale opportunità di extra-reddito (si veda *Tiere furlane* n. 10, 2011). Nessun azzardo: bastava dissodare, recintare e piantare quanto si desiderava.

Testimonianze e immagini raccontano degli spilimberghesi che scendevano ai loro orticelli in golena, senza paura e perfino senza bagnarsi le scarpe: il possente branc grant non scorreva più sotto il colle castellano, era ridotto a un

modesto rigagnolo, un fastidio, simbolo morente della secolare storia di Spilimbergo.

Oggi è davvero impossibile calarsi in quel mondo passato e comprendere quale sia stato il rapporto simbiotico, di causa-effetto, tra il Tagliamento e Spilimbergo, a meno che non si esegua un totale rovesciamento di coordinate spaziali e temporali, come qui io ho cercato di fare.

Poi è storia moderna. Le prime abitazioni rurali fecero capolino. Quindi le aziende agricole, assieme alle grandi proprietà estensive: prati, colture di mais e di soia sono andati a occupare l'intero ambito golenale. Chiusa la lunga parentesi delle servitù militari, la presenza di impianti ricreativi e sportivi ha trasformato "il Tagliamento", a pieno titolo, in un uno dei quartieri di Spilimbergo.

Guardando al corso d'acqua che scorre lontano, in una magica scenografia, splendido nel mezzo del suo grande alveo, come se tanta sua storia non fosse mai successa, chiediamoci se l'azzardo antropico è per caso terminato.

Bibliografia

Comitato studi Tagliamento, *Tagliamento, due sponde sul fiume. Guida storica e tecnica di un tratto del medio corso*, 2005.

L. Pellegrini, *La deforestazione nell'alveo del medio Tagliamento*, Rassegna tecnica del Friuli Venezia Giulia, n. 6, 2005.

L. Pellegrini, *Luoghi urbani e periferici dell'antica Spilimbergo*, Quaderni Parteniani, n. 1, 2000, Spilimbergo.

S. Zozzolo, *Dalla Terra alla Città moderna. Spilimbergo 1815-1915*, Ribis, 2003.

Stefania MIOTTO

Sacile, domenica 13 settembre 1868



B

Inaugurazione del settimo congresso dell'Associazione Agraria Friulana

«Bello e ridente il cielo. I campi ubertosi facevano lieta mostra di sé. Sacile, collocata in piano, al piede degli ultimi colli, che si estendono dall'importante alpe Carnica del monte Cavallo, annunziatore propizio sovente all'assetato Friuli delle desiderate piogge, allietata da questo magnifico e veramente invidiabile fiume ch'è il Livenza, bene costruita e ridente

in sé stessa, ed abitata da una popolazione, il cui dolce carattere apparisce tosto sui volti ed attrae, ci fece una cordiale accoglienza». Con questo ridondante esordio, il «Giornale di Udine» riferiva ai suoi lettori l'inaugurazione del settimo congresso dell'Associazione Agraria Friulana, aperto ufficialmente a Sacile il 13 settembre 1868.

Frontespizio della monografia offerta ai soci dell'Associazione Agraria Friulana in apertura del congresso sacilese. Si tratta di una pubblicazione contenente cenni geografici, topografici, storici e studi statistici, più volte ripubblicata nei decenni successivi; priva di firma, viene attribuita a Gian Andrea Curioni, medico polcenighese i cui interessi spaziavano dalla storia alle scienze naturali, coadiuvato forse da Francesco Ovio.

L'Associazione Agraria Friulana

La società era stata fondata nel 1846 da Alvise Francesco Mocenigo, Gherardo Freschi, Paolo Zuccheri, Girolamo Molin, Carlo Freschi, Gaspare Luigi Gaspari e Lodovico Rota, per orientare nella via del progresso vecchi e nuovi proprietari-coltivatori. Dopo il 1820 infatti, si era verificato un forte impulso agricolo, determinato anche da un più deciso intervento diretto dei possidenti, nobili e borghesi, nelle scelte tecniche dei loro poderi: ecco dunque moltiplicarsi gli interessi relativi all'idraulica, alle bonifiche, alla gelsicoltura, viticoltura e frutticoltura.

Organo ufficiale dell'associazione, nonché strumento di divulgazione di un'agricoltura moderna, fondata su basi razionali, fu il «Bulettno», i cui articoli ci permettono oggi di seguire le principali direttrici dello sviluppo propugnato tra i soci.

Nel 1855 fu bandito il primo concorso a premi per la miglior partita di bozzoli (l'allevamento dei bachi stava subendo un duro colpo in seguito alla diffusione della terribile pebrina) e venne ideata anche un'esposizione di animali, strumenti e attrezzi agricoli, mentre l'anno successivo ebbe luogo la prima adunanza generale.

L'Associazione Agraria Friulana, negli anni successivi, incentivò gli impianti dei gelsi, degli alberi da frutta, delle viti, e cercò mediante mostre dell'uva di scoraggiare la diffusione di un numero eccessivo di varietà, puntando su quelle migliori per quantità e qualità del raccolto. Nella lotta contro la crit-



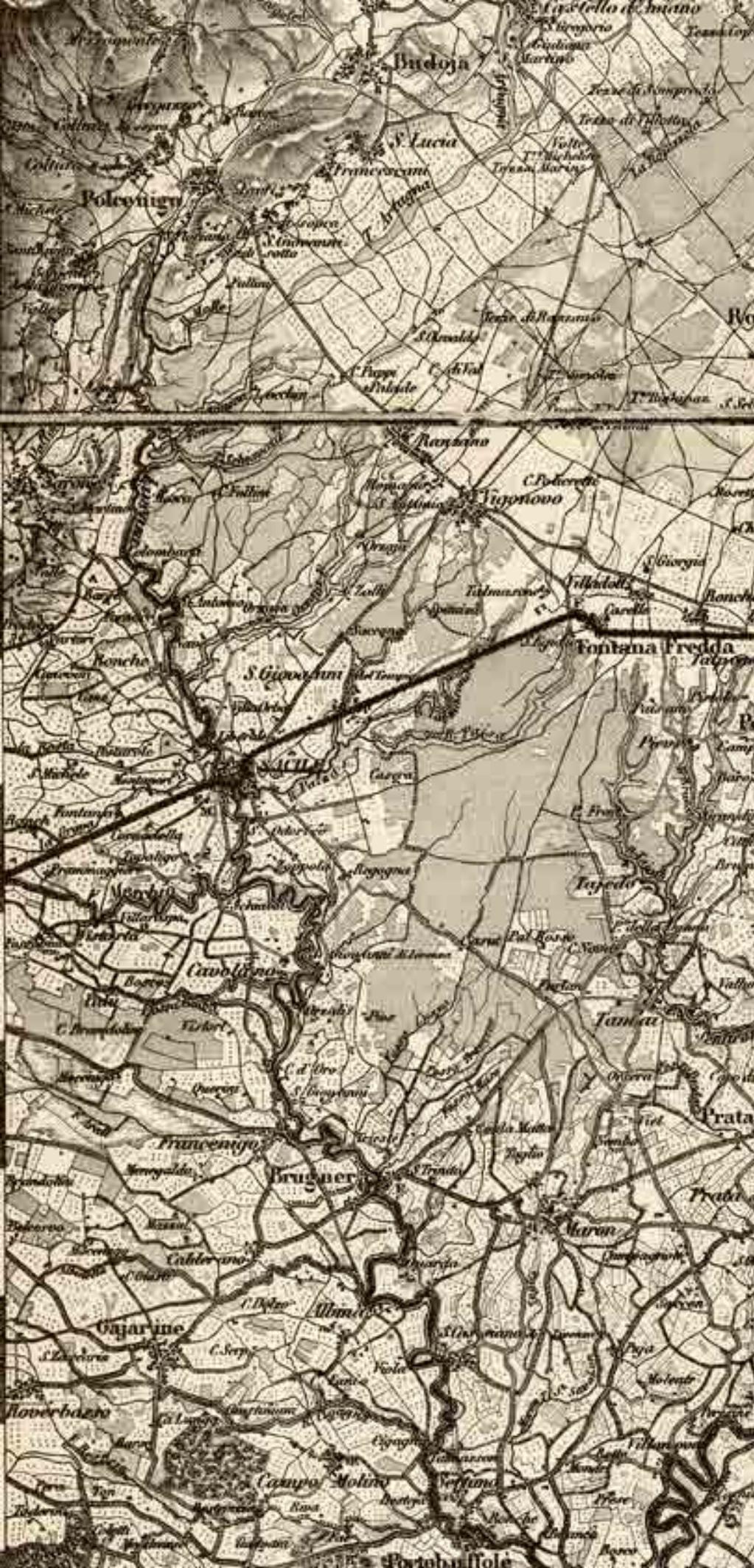
Il ritratto fotografico del giornalista e deputato Pacifico Valussi (1813-1893), illustre esponente dell'Associazione Agraria Friulana, è contenuto in un album appartenuto all'amico Pietro Quaglia di Polcenigo. Valussi era legato da profonda amicizia al giardinista polcenighese e alla sua famiglia; nel 1877, in occasione del matrimonio di Aldina Quaglia con il giurista Saverio Scolari, docente presso l'Ateneo di Pisa, dedicò alla giovane sposa una pubblicazione d'occasione, augurandole una vita felice in riva all'Arno, «che coi monumenti celebri che vi si specchiano non farà men belle e meno care le sorgenti del tuo Livenza». Fotografia Collezione Scolari-Salice.

togama della vite (oidio) venne raccomandata l'applicazione dei nuovi ritrovati offerti dalla chimica agraria: tra i collaboratori di spicco dell'associazione vi era il chimico Luigi Chiozza, amico del grande scienziato Louis Pasteur, suo ospite nella tenuta di Scodovacca. L'introduzione di un nuovo procedimento di solforazione delle viti, nonché l'attenzione dedicata alla selezione di foraggi e cereali, a miglioramenti nell'allevamento del bestiame, nella pastorizia, nell'api-

coltura furono tra gli argomenti di maggior interesse trattati dal sodalizio in quel torno di tempo.

Nel 1865 i soci effettivi erano più di quattrocento, 66 dei quali costituiti da enti comunali.

Con l'ingresso del Friuli nel Regno d'Italia, alle prime elezioni nazionali l'associazione inviò al Parlamento in qualità di deputati quattro suoi esponenti di rilievo: Giacomo Collotta, Giuseppe Giacomelli, Gabriele Luigi Pecile e Pacifico Valussi.



Le campagne nei dintorni di Sacile come rilevate dalla Carta topografica del Regno Lombardo - Veneto (Istituto geografico militare dell'I.R. Stato maggiore generale austriaco, 1833). Le aree chiare indicano i terreni aratori; quando sono punteggiate indicano gli aratori arborati vitati, cioè seminativi con filari di viti maritate ad alberi che, come si può vedere, sono ampiamente prevalenti. Le aree grigie indicano le vaste praterie che, all'epoca, caratterizzavano tutta la pianura friulana. Il fieno era raccolto per i bovini adibiti prevalentemente al lavoro, mentre al latte e alla lana provvedevano gli ovini. Fu solo verso la fine del secolo che, grazie all'Associazione Agraria Friulana, si sviluppò l'allevamento bovino da latte, venne introdotta dalla Svizzera la razza Simmental e si fondarono le latterie sociali: una rivoluzione pacifica fondata sull'erba. Secondo la *Statistica pastorale* del 1869 il Mandamento di Sacile ospitava 5800 bovini di cui 2200 vacche e 1750 buoi, 3600 ovini e 500 equini di cui 200 asini.

Il congresso e le esposizioni

Questa era dunque la situazione nel 1868, quando si aprì il congresso sacilese. I convenuti vennero accolti presso il Teatro sociale sovrastante la Loggia comunale dal sindaco Francesco Candiani, che in famiglia poteva vantare un "tris" amministrativo di tutto rispetto: il fratello Vendramino occupava infatti lo scranno del primo cittadino di Pordenone italiana, mentre il cognato di questi, Giovanni Gropplero, con decreto regio nell'agosto 1867 era stato nominato sindaco di Udine. Giunta la delegazione in riva al Livenza, informa sempre il quotidiano friulano, il Municipio



L'ingegnere giardinista Pietro Quaglia di Polcenigo (1810-1882), nel 1855 era stato membro del comitato della ricostituita Associazione Agraria Friulana. Fotografia Collezione Scolari-Salice.

«gentilmente offerse ai soci un volumetto col titolo: *Sacile e il suo Distretto*», una raccolta di studi statistici più volte ripubblicata, e saccheggiate, nei decenni successivi. Alla monografia anonima aveva contribuito, coadiuvato forse da Francesco Ovio, il medico polcenighe Gian Andrea Curioni: alcuni decenni dopo, la scrittrice Elena Fabris Bellavitis che soggiornava nella pedemontana liventina nel periodo della vendemmia, ne poté vedere infatti il manoscritto. Quanto all'esposizione, il cronista udinese rilevava con orgoglio che «questo nostro Friuli in ogni sua parte possiede molte forze e ottime qualità»: passava dunque in rassegna gli strumenti rurali,



Pietro Quaglia fu l'artefice della sistemazione paesistica del parco di villa Policreti a Castel d'Aviano, intervento elogiato dall'amico Pacifico Valussi nell'«Annotatore friulano». Al giardinista si deve anche la trasformazione in senso romantico del parco di villa Manin a Passariano (1863) e del giardino di palazzo Antonini a Udine (1867), nonché la progettazione del suggestivo giardino a terrazze della sua abitazione a Polcenigo, ora palazzo Scolari-Salice, qui ritratto nella luce promettente di una mattina di marzo.

«tra i quali non manca qualche invenzione paesana», la seta di pregevole qualità prodotta nella zona, la mostra di frutta e uve «di queste colline ed anche del piano, che riempiono stanze intere colle loro bellissime varietà», numerosi capi di animali (bovini, ovini e suini). Vediamo dunque chi erano gli espositori. Vi parteciparono con i loro prodotti anche il folclorista Valentino Ostermann di Gemona e il conte udinese Fabio Beretta, ma la vetrina costituì precipuamente un'occasione per i possidenti del Friuli occidentale. Tra di essi, alcuni potevano vantare lunghi trascorsi nell'associazione: oltre al presidente Gherardo Freschi, ritroviamo infatti l'ingegnere giardi-

nista Pietro Quaglia di Polcenigo, che nel 1855 era stato membro del comitato del ricostituito sodalizio, dopo l'interruzione verificatasi a causa dei fatti del 1848.

Nobili e notabili condividevano trascorsi familiari risorgimentali e partecipazione alla vita amministrativa del Friuli, da poco entrato nel Regno d'Italia.

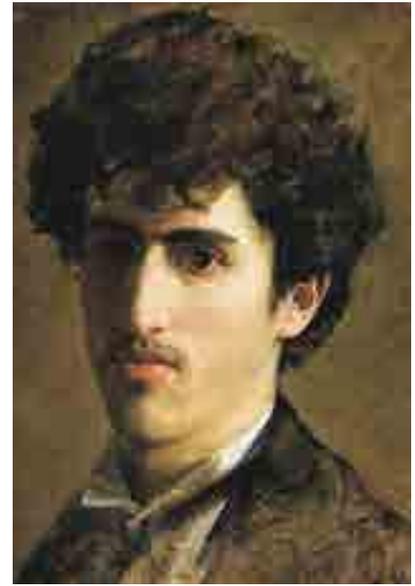
Il conte Francesco Uberto Bellavitis, primo sindaco di Caneva italiana, apparteneva a una famiglia di grande tradizione civica, che poteva vantare una gloriosa partecipazione al Risorgimento: il fratello Mario aveva servito la causa nazionale, aiutando in particolare i patrioti veneti che cercavano di emigrare in Piemonte, e i nipoti



Sembra un libro di Storia, aperto alle pagine dell'Ottocento e del primo Novecento locale, questa foto di Caneva di Sacile: a destra la torretta del palazzo appartenuto al possidente Bortolo Chiaradia, poi ereditato dai Chiap, sulla sommità della collina la tomba di famiglia, adiacente alla chiesa di Santa Lucia in castello, dove riposano le spoglie di Simone Chiaradia e alcuni suoi figli (tra di essi Enrico, autore del *Monumento equestre a Vittorio Emanuele II* al Vittoriano, ed Emidio che fu deputato al Regno d'Italia), mentre a sinistra occhieggia tra la vegetazione la neomedievale *villa Pietranna* dell'architetto canevese Domenico Rupolo, cui si deve anche il campanile della chiesa parrocchiale. Fotografia Giancarlo Rupolo.

Giovanni Antonio e Francesco Gerolamo si erano poi arruolati nel Corpo Volontari Italiani di Garibaldi nella campagna del 1866. Sedeva invece nel consiglio comunale di Sacile il proprietario terriero Bortolo Chiaradia di Caneva, che aveva sposato in seconde nozze Angela Barnaba, che proveniva da una fiera famiglia di patrioti di Buia; gli stessi Chiaradia, il fratello Simone e i figli di quest'ultimo, in particolare Eugenio, Emidio, Evaristo ed Ernesto, avevano partecipato attivamente alla causa risorgimentale. Nelle mani di questa nuova classe borghese, che progressivamente sostituiva quella

nobiliare, si andava accentrando la proprietà terriera della zona. Alcuni espositori erano affermati filandieri, come Carlo Padovani di Stevenà di Caneva, Achille Zucaro di Sacile, Eugenio Centazzo di Prata. Per la produzione serica Carlo Padovani, che aveva esposto tra i vari prodotti «seta greggia in varietà, sementi bachi» e cascami di seta, ricevette una medaglia d'argento. La sua filanda, fondata nel 1860 dal suocero Stefano De Marchi, era stata la prima a vapore del distretto sacilese. Nei decenni successivi Caneva, con quattro filande e un totale di 384 occupati, avrebbe superato ampiamente il



In occasione del congresso il giovane pittore Luigi Nono, sacilese d'adozione, ottenne una menzione onorevole per una *Carta geografica d'Italia*, eseguita ad acquerello e destinata all'utilizzo nelle scuole rurali. Nell'*Autoritratto*, realizzato negli stessi anni, l'artista utilizzava curiosamente come supporto proprio una carta geografica, lasciando in evidenza, all'altezza del petto, «l'indicazione del 'Mediterraneo' e delle isole Baleari, Minorca e Maiorca».

numero di addetti degli altri centri serici del Friuli, ponendosi alle spalle della sola Udine. Si trattava per la quasi totalità di donne, che in un ambiente poco salubre svolgevano un lavoro faticoso e mal pagato, irto di disagi e privo di ogni tutela, fonte però di sostentamento per numerose famiglie del territorio. Oggi testimoni di archeologia industriale, le filande del Friuli sono state convertite a diverse destinazioni d'uso: quella appartenuta alla famiglia Centazzo di Prata di Pordenone, mestamente abbandonata e in condizioni di degrado, attende da decenni un intervento di recu-



Sacile - Loggia Pubblica e Piazza Plebiscito.

pero e rigenerazione, che le restituisca nuova vita salvaguardando la memoria del recente passato. La commissione giudicatrice dei premi assegnò un riconoscimento per la produzione di seta anche i fratelli De Carli di Tamai, figli di Giovanni Battista, scomparso l'anno precedente. Agente del nobile veneziano Nicolò Contarini, De Carli coadiuvato da quattro dei dodici figli si era impegnato per decenni nell'operare miglioramenti agricoli, sviluppando nella tenuta da lui amministrata alcune "industrie campestri": telerie con pettinatura di canapa e lino, una tintoria, un setificio, un mulino, una fornace per materiale da fabbrica e da calce. Si trattava per la località di attività pionieristiche, che permisero di alleviare le misere condizioni di vita dei contadini, ponendoli in grado di far fronte alle emergenze di anni sfavorevoli. Nel «Buletтино» del 1861, De Carli aveva lanciato anche l'idea di un libro popolare d'agricoltura che servisse da testo scolastico in mano ai parroci e ai maestri elementari, una sorta di "catechi-

La Loggia municipale di Sacile, affacciata su piazza Plebiscito (oggi piazza del Popolo), in una vecchia cartolina. Dalla scala si accedeva al sovrastante Teatro sociale, che ospitava rappresentazioni di compagnie drammatiche itineranti e, nel periodo di Carnevale, veglioni mascherati per le famiglie più abbienti; qui vennero accolti dal sindaco Francesco Candiani i convenuti al congresso sacilese (Fondo cartoline, Società filologica friulana, Udine).

simo agrario" per la formazione dei villici.

Tra gli imprenditori presenti al congresso di Sacile spiccava inoltre Valentino Galvani, appartenente alla più potente e facoltosa famiglia borghese di Pordenone, attiva nel settore delle cartiere e della produzione ceramica: consigliere comunale all'epoca del congresso sacilese, pochi anni dopo sarebbe stato eletto deputato al Parlamento nazionale, ricoprendo dal 1876 la carica di sindaco della città sul Noncello. Anch'egli aveva cospirato contro l'Austria e, falliti i moti di Navarons nel 1864, era stato incarcerato per alcuni mesi a Palmanova, dopo la cattura «con grande apparato di forze e precau-

zioni, come si avesse dovuto prendere un leone».

Alcuni, tra gli espositori, avevano biografie alquanto particolari. Napoleone Alessandro Della Janna, insieme al padre Antonio originario di Dardago, aveva vissuto per molti anni in Francia, dedicandosi a lavori di scultura e altaristica. Rientrato in patria, nel 1867 era stato nominato sindaco di Budoia; il mese successivo al congresso, avrebbe sposato Emilia Gobbi, appartenente a una famiglia della borghesia sacilese, stabilendosi in riva al Livenza. Nell'esposizione un piccolo spazio era stato riservato anche ai manufatti artistici. La pittrice Amalia Desprez di Udine, moglie



Ci riporta ai ritmi del passato questa vecchia immagine di Sacile: i carri percorrevano strade non ancora asfaltate tra nugoli di polvere, da cui commercianti ed esercenti cercavano di ripararsi calando pesanti teloni. L'onomastica risorgimentale - via Vittorio Emanuele, piazza Felice Cavallotti, dopo la Grande Guerra ridenominata piazza IV Novembre, e per finire l'albergo Italia - celebrava la recente unificazione del Regno, alla quale avevano contribuito anche molti patrioti sacilesi (Fondo cartoline, Società filologica friulana, Udine).

del nobile di ascendenze sacilesi Giuseppe Ovio, aveva portato alcune miniature, dipinti ad olio e ad acquerello, nonché un curioso lavoro «trapunto in capelli», dallo spiccato sapore artigianale. Il giovane pittore Luigi Nono, sacilese d'adozione, coglieva invece l'opportunità di un primo riconoscimento del proprio talento artistico, esponendo una serie di 9 lavori. Tra di essi, la commissione assegnò una menzione onorevole al pittore e al fratello Urbano, futuro scultore, per una *Carta geografica d'Italia*, eseguita ad acquerello e destinata all'utilizzo nelle scuole rurali. Curiosamente, nell'*Autoritratto* realizzato negli stessi anni, l'artista utilizzava

come supporto proprio una carta geografica, lasciando in evidenza, all'altezza del petto, «l'indicazione del 'Mediterraneo' e delle isole Baleari, Minorca e Maiorca». Della commissione giudicatrice, insediatasi alla prima adunanza, facevano parte nomi di spicco, da Paolo Giunio Zuccheri a Federico Barnaba, ai sacilesi Giovanni Battista Sartori e Giacinto Borgo: tra di essi compare anche il medico udinese Fernando Franzolini, da poco arrivato a Sacile, che alla fine del decennio successivo sarebbe assunto a notorietà internazionale con l'indagine su un caso di isteria collettiva, conosciuto popolarmente come quello delle indemoniate di Verzegnis.

Nella giornata della solenne distribuzione dei premi, che si tenne sotto la Loggia del palazzo comunale con accompagnamento della banda civica, non mancarono riconoscimenti agli alunni delle scuole elementari maschili e femminili della città, nonché alle più distinte operaie delle filande da seta del distretto.

E fu anche una festa

Durante i lavori del congresso venne approvata la costituzione di una Società enologica friulana, su modello di quella appena fondata a Conegliano dall'abate Felice Benedetti e da Antonio Carpenè; la sottoscrizione dei promotori testé aperta fruttò l'adesione di parecchi intervenuti, per l'importo complessivo di 91 azioni.

Restarono invece senza seguito altri spunti di modernizzazione emersi durante le tre giornate di lavori, come la possibilità di sfruttare la forza inoperosa delle acque locali, anche attirando interessi e capitali di altre regioni del Regno. Solo alla fine del secolo, ad opera della ditta Domenico Balliana, Sacile avrebbe visto sorgere sul Livenza una centralina per la produzione e distribuzione di energia elettrica e forza motrice. E a seguire, il pioniere d'industria Giuseppe Lacchin, protagonista di primo livello nella storia industriale tra la fine del XIX secolo e gli inizi del successivo, nel 1906 fece realizzare un'apposita opera di deviazione e canalizzazione in località Camolli, per ottenere un salto di circa 7 metri e un rendimento di 70 cavalli di forza da utilizzare nei propri stabilimenti sacilesi.



L'ampio edificio di Prata di Sopra appartenuto alla famiglia Centazzo assunse l'odierna struttura verso la seconda metà dell'Ottocento, quando la trattura a fuoco diretto fu sostituita dal sistema a vapore. Il piano terra era destinato al deposito di bozzoli, dove avvenivano le operazioni di cernita, agli impianti tecnologici e allo stoccaggio del combustibile; nel primo piano, chiuso da vetrate, i banchi di trattura erano posti longitudinalmente per lasciare libero il corridoio centrale, riservato al severo controllo da parte del direttore (Fondo cartoline, Società filologica friulana, Udine).

Mestamente abbandonata e in condizioni di degrado, la filanda attende da decenni un intervento di recupero e rigenerazione, che le restituisca nuova vita salvaguardando la memoria del recente passato. Fotografia di Enrico Miotto.

Nonostante i suggerimenti scaturiti nel congresso del 1868, la stessa agricoltura locale rimase nel complesso condizionata da abitudini e tradizioni radicate da secoli, condotta con mezzi arcaici e inadeguati e incapace di superare la crisi degli ultimi decenni dell'Ottocento, che avrebbe dato avvio alla grande emigrazione oltreoceano.

Ci piace però concludere ricordando che, «tolto da due anni appena al sospettoso giogo straniero», i tre giorni dell'adunanza furono per Sacile occasione di festa, alla quale accorsero anche molti abitanti del contado per assistere alla tombola «ad oggetto di beneficenza», allo spettacolo dei fuochi di Bengala, alle corse con i biroccini, alle premiazioni sulle note gioiose della banda cittadina.

E, oggi come allora, al tempo non si poté comandare: nel secondo e terzo giorno l'esposizione fu disturbata dalla pioggia settembrina

che, indifferente alle iniziative umane, tra nuvole di vapori andava a congiungersi al sinuoso Livenza.

Bibliografia

Archivio Storico del Comune di Sacile, b. 186 Anno 1868, Ref. V «Commercio e agricoltura».

«Giornale di Udine», 15, 16 e 18 settembre 1868.

Atti della settima riunione generale della Associazione Agraria Friulana tenutasi nei giorni 13, 14 e 15 settembre 1868 in Sacile, Udine 1868.

V. CHIANDOTTO, *Tamai. Una terra, una chiesa, una gente*, Tamai di Brugnera 2006.

A. FADELLI, *Uno scultore dimenticato. Napoleone Alessandro Della Ianna*, «l'Artugna», XXXVI (2007), p. 110.

A. FADELLI, *Gelsi, banchi e filande a Caneva dal Cinquecento al Novecento*, in *Scoatine, ingropine, mistre: vita e lavoro nelle filande di Caneva; storia di un'attività scomparsa*, a cura di C. ZOLDAN, Comune di Caneva 2010, pp. 20-41.

G. FRATTOLIN, voce *Quaglia Pietro, ingegnere*, in *Nuovo Liruti. Dizionario biografico dei Friulani. 3. L'Età contemporanea*, a cura di C. SCALON, C. GRIGGIO e G. BERGAMINI, Udine 2011, IV, pp. 2937-2938.

S. MIOTTO, voce *Lacchin Giuseppe, imprenditore* in *Nuovo Liruti. Dizionario biografico dei Friulani. 3. L'Età contemporanea*, a cura di C.

SCALON, C. GRIGGIO e G. BERGAMINI, Udine 2011, II, pp. 1841-1844.

S. MIOTTO, *Gli anni giovanili del pittore Luigi Nono. Un disegno inedito, spigolature archivistiche e divagazioni d'arte*, «Atti dell'Accademia "S. Marco" di Pordenone», 13/14 (2011-2012), pp. 363-378.

F.R. ROSSI, *L'Associazione Agraria Friulana e il suo "Bullettino"*, «Sot la Nape», a. 48, 4 (1996), pp. 29-32.

F. VENUTO (a cura di), *Agricoltura e villa nelle campagne friulane. Possidenti, operatori e sperimentazioni culturali dall'età veneta al Regno d'Italia*, Torino 2004.

Melania LUNAZZI

Le lunghe sottane s'impigliano...

Storia delle sorelle Grassi, le prime alpiniste in Friuli

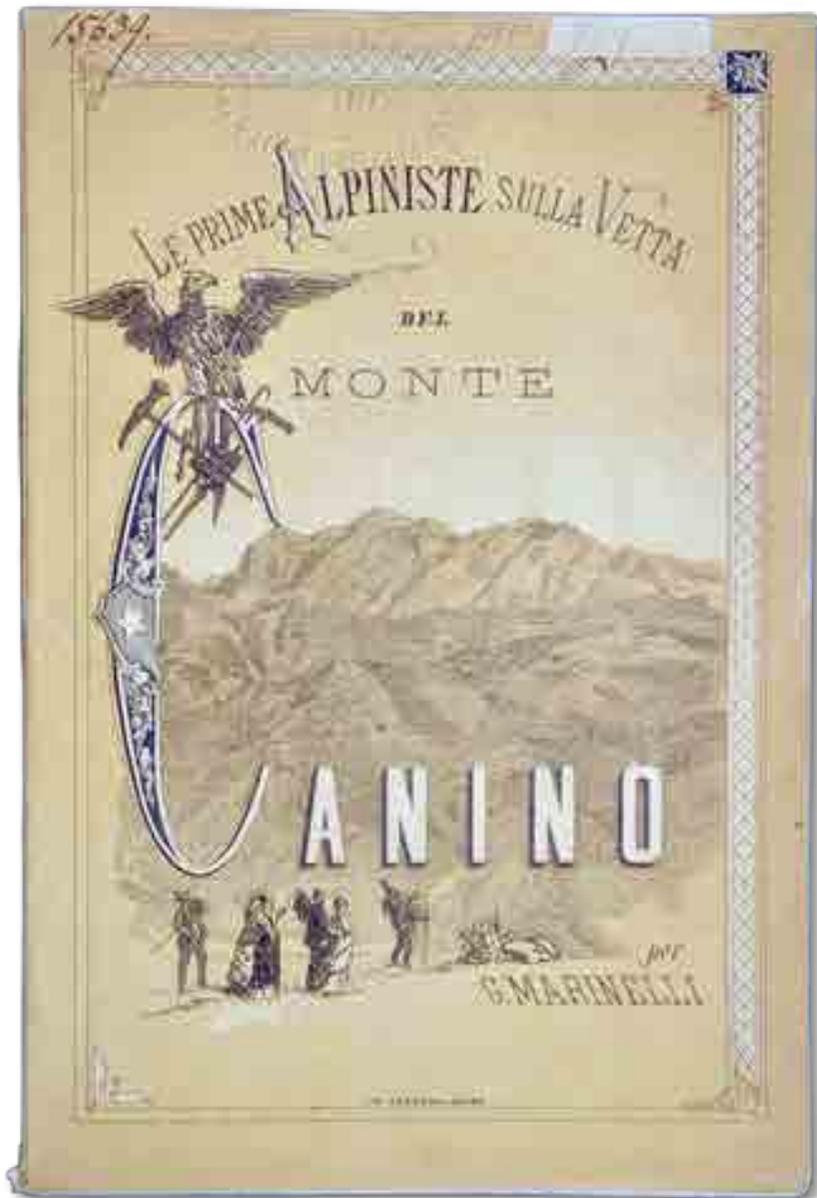
M

Mi trovo in una stanza d'archivio, a caccia di notizie sulla storia dell'alpinismo dei pionieri del Friuli Venezia Giulia. Anzi, delle pioniere. La sala di ricerca del Museo Carnico delle Arti e Tradizioni Popolari "Michele Gortani" di Tolmezzo è tutta per me. Sul tavolo tre pesanti faldoni grigi dell'archivio Gortani aspettano di essere esplorati. Non vedo l'ora, chissà se troverò una nota preziosa, qualche memoria personale, delle foto inedite ambientate in montagna. Sono sulle tracce delle sorelle Grassi,

le audaci alpiniste tolmezzine nate alla metà dell'Ottocento, autrici di pionieristiche ascensioni femminili tra la Carnia e il Cadore. Tre sorelle, tre donne intraprendenti, la cui memoria ci è stata restituita in maniera indiretta grazie al lungo racconto di un'ascensione al Monte Canin realizzata nell'estate del 1877 insieme al geografo, cofondatore e presidente della Società Alpina Friulana, Giovanni Marinelli. Forse da qualche parte, dentro uno dei faldoni, è rimasto il diario delle salite compiute,

con racconti, aneddoti, disegni, impressioni, che permettano di leggere di scalate *d'antan* attraverso i loro occhi curiosi e un po' temerari. Qualcosa che porti dentro le loro motivazioni, emozioni, sentimenti vissuti in prima persona. Dentro quella passione per la montagna che si evince dalle poche salite note compiute tra la fine degli anni Settanta e Ottanta dell'Ottocento.

Il monte Sernio visto da Illegio di Tolmezzo in una sera d'inverno.



La copertina del racconto di Giovanni Marinelli sull'ascensione delle tre sorelle Grassi al Monte Canin. Cortesia Biblioteca Civica Joppi, Udine.

Stiamo parlando di Angelina (1855 - 1911), Giacoma (nata nel 1857) e Anna (1859 - 1916) Grassi, figlie dell'avvocato Michele (1820 - 1881), pilastro portante della neonata – nel 1874 – Società Alpina Friulana nella sua originaria fase tolmezzina.

Poche e frammentarie le notizie sulle escursioni di queste tre ragazze, ma sufficienti a connotarle

come esempio distintivo e promettente di alpinismo femminile degli esordi, interrotto troppo presto da accadimenti, a noi ignoti e solo ipotizzabili, della vita. La loro apparizione in quota come tenaci camminatrici si colloca in quella prima fase esplorativa di ricognizione delle principali cime delle Alpi Giulie e Carniche, in quel fervore pionieristico che attraverso

Giovanni Marinelli, Giacomo Savorgnan di Brazzà, i fratelli Pecile, i fratelli Mantica e altri esempi di nobili e borghesi del Friuli d'allora stava conducendo alla conoscenza della catena di monti regionale, fino a quel momento di esclusivo appannaggio di viaggiatori inglesi e alpinisti austriaci. Le sorelle vissero in prima persona quel clima a Tolmezzo, dove nacque la Società Alpina Friulana, di cui fu sede tra il 1874 e il 1880, quando fu spostata a Udine e di cui il padre fu vicepresidente.

Cresciute con abitudini robustissime

Orfane di madre già da bambine – morì nel 1863, quando la più grande di loro aveva appena otto anni – le sorelle vennero cresciute dal padre, certamente benestante, e presto introdotte alla vita sana all'aria aperta con passeggiate ed escursioni nei dintorni, atte a rinforzarne fisico e spirito. Lo apprendiamo da Giovanni Marinelli, che con loro affrontò la prima traversata del Canin dalla Val Resia a Sella Nevea passando per Forca Prevala: “[...] il padre loro, da quel valentuomo che è, pensa che nulla vale di meglio per irrobustire le membra, di quello che sfidare la fatica, affrontare le intemperie e mantenere il corpo quanto più si può in energico moto. Quindi, rimasto senza la sua compagna, allorché le sue bambine erano ancora in tenera età, le crebbe con abitudini robustissime alle lunghe passeggiate in qualsiasi stagione, al nuoto, alla ginnastica delle membra, alle alpine escursioni”. Le Grassi sono pro-

tabilmente in quegli anni Settanta - Ottanta le prime e uniche donne carniche ad andare in montagna per il puro piacere di farlo. E per questo, come vedremo, verranno anche molto criticate. E probabilmente invidiate. Certamente il fatto che il loro padre ricoprì un ruolo al vertice nel Cai di Tolmezzo fu un elemento che contribuì a far loro compiere certe scelte, legandole strettamente alla montagna. E costituì anche un elemento in più di attenzione nei loro confronti da parte di chi scriveva di alpinismo in quegli anni, almeno finché il Cai di Tolmezzo rimase l'unico in regione e finché visse il padre.

Angelina, Annina e Minetta

Sciolgo i primi lacci con un po' di trepidazione e con molta curiosità apro lentamente il faldone dedicato alle "Foto di famiglia". Ci sono tanti scatti, soprattutto in formato *carte de visite*, ritratti di persone della famiglia di Michele Gortani (Lugo di Spagna 1883 - Tolmezzo 1966), primogenito di Angelina Grassi, la sorella maggiore tra le tre alpiniste, ma soprattutto geologo, politico e studioso della storia e delle tradizioni della propria terra, la Carnia. Figura esemplare, punto di riferimento unanime per questa terra alpina, a lui è dedicato il museo in cui mi trovo ora, dove sono esposti migliaia di oggetti a carattere demo - etno - antropologico da lui raccolti nel corso della sua lunga e intensa vita. Anche per questo motivo, per la passione che ha animato Gortani



Le sorelle Giacoma (a sinistra) e Anna Grassi (a destra) con la nipote Consuelo Gortani nel giardino di casa. Archivio Gortani, Museo Carnico "Michele Gortani", Tolmezzo.

verso le montagne e le tradizioni di casa, ripongo una certa fiducia nel suo archivio personale, dove conto di trovare qualche memoria della madre e delle due zie Anna e Giacoma. Qualcosa devono avergli trasmesso, mi dico fiduciosa, queste zie così diverse rispetto alle loro conterrane, e chissà che lui non ne abbia conservato traccia, consentendomi di fare un salto indietro nella seconda metà dell'Ottocento. Vengo colpita da una serie di stampe in bianco e nero ambientate in un grande giardino. In primo piano ci sono tre donne e due cani, di cui uno di grossa taglia. Che siano le sorelle? A osservare meglio però, una delle tre, quella al centro, sembra molto più giovane delle altre due. Infatti dopo aver fatto a tavolino ripetuti confronti con altre foto, concludo che quella con

l'abito scuro e il libro in grembo seduta a sinistra è Anna, e, quella a destra, Giacoma. Annina e Minetta, così vengono sempre vezzosamente e affettuosamente chiamate, sia in famiglia che nelle poche fonti alpinistiche disponibili. Questa è una foto dei primi anni del Novecento, le due sorelle hanno qui più di cinquant'anni e un'aria leggermente malinconica. Benché di famiglia agiata – lo si scopre leggendo altri documenti presenti in archivio, come testamenti, conti e lettere – dovettero patire più di qualche dolore negli affetti. Il padre Michele, il loro grande motivatore nell'andare in montagna, morì infatti nel 1881, lasciandole orfane poco più che ventenni. Proprio al 1881 risale l'ultima importante ascensione a noi nota di Annina e Minetta, il Monte Antelao che fu, so-



Pausa alla malga. Dall'archivio Gortani, Museo Carnico "Michele Gortani", Tolmezzo.

prattutto, una prima femminile, documentata dalle fonti e in particolare ricordata nel libretto delle due guide alpine che le accompagnarono quel giorno di agosto in cima. Nel libretto guida di Giuseppe Zanucco (San Vito di Cadore) si legge: "Le sorelle Grassi salirono oggi l'Antelao con la guida di Vito Giuseppe e dissero di avere trovata guida esperta e premurosa. L'ascesa si compì in tempo relativamente breve benché nella difficoltà e benché nella difficile discesa ci (...) colse la nebbia"; e così viene riportato in quello di Luigi Cesaletti, "San Vito, 26 agosto 1880 La guida Luigi Cesaletti è ottima per qualsiasi ascesa di questi monti. Lo dichiariamo dopo compiuta oggi egregiamente la salita faticosa dell'Antelao. Sorelle Grassi".

Canin, Peralba e Sernio

Da quel momento probabilmente le ragazze smisero di frequentare la montagna attivamente come alpiniste. O, quantomeno, i loro nomi scompaiono dalle cronache della SAF. Angelina è la prima a cambiare vita, dato che si sposa nel 1882, vive per un periodo in Spagna e fa tre figli – uno di questi è il Michele Gortani al quale abbiamo accennato sopra. Minetta si sposa l'anno dopo e non avrà figli, mentre Annina rimarrà nubile. A questo si aggiunge il fatto che qualche anno dopo, nel 1911, verrà a mancare Angelina. Infatti in questa foto lei non c'è e questo fa pensare che il triplo ritratto sia stata scattato dopo quella data. Di qui (anche) l'aria malinconica stampata sui volti delle altre due? Annina e Minetta dovettero essere molto

legate, se non altro perché il loro sodalizio alpinistico continuò anche dopo il 1877, l'anno della memorabile traversata del Canin con Marinelli. Insieme realizzeranno la salita al Monte Peralba e soprattutto la prima ascensione assoluta al Monte Sernio, nel 1879. C'è anche un'altra foto che le ritrae insieme da giovani, un doppio ritratto realizzato in studio che ne evidenzia la somiglianza e la vicinanza ideale: stessi occhi chiari, bei lineamenti di ovale, naso e bocca. L'aria sognante, chissà se verso nuove ascensioni? Una differenza distintiva sta invece nelle sopracciglia, più folte quelle di Minetta, che ha anche l'attaccatura dei capelli più bassa ed è più bionda della sorella, più arcuate e sottili quelle di Annina. Angelina, la primogenita, ha gli occhi scuri,



Angelina Grassi con Michele Gortani. Archivio Gortani, Museo Carnico "Michele Gortani", Tolmezzo.



Giacoma e Anna Grassi. Archivio Gortani, Museo Carnico "Michele Gortani", Tolmezzo.

la mascella leggermente più marcata e probabilmente un fisico più imponente e meno agile delle sorelle – sarà infatti lei che scivolerà sul nevaio del Canin durante la discesa, arrestata prontamente nella caduta dalla guida Antonio Siega di Coritis (Val Resia). In ogni caso erano tre belle ragazze. Chissà che non fosse anche per questo motivo che Marinelli arrischiò di portarle con sé in quell'eroica traversata di venti ore dalla Val Resia a Nevea – malizio tra me e me. Marinelli, in fondo, non era una gran bellezza, e poi non manca di sottolineare più volte, con garbo, la leggiadria e l'allegria delle ragazze, impavide e adattabili a tutti gli imprevisti occorsi – nebbia, grandine, bivacco

notturmo, sete – in quella lunga gita. Sono da sempre convinta – fin dal 1999, quando per la prima volta incontrai queste avventurose fanciulle studiando i pionieri friulani – che siano loro quelle tre dame con alpenstock ritratte a figura intera sul prato davanti al Ricovero Nevea appena inaugurato (1889) nella più volte pubblicata immagine dell'archivio fotografico della SAF. La donna più corpulenta sulla destra, appesantita dai tre parti, potrebbe essere Angelina, visto anche il naso "di carattere". La bionda con il fiocco scuro e il cappello bianco la Minetta e la ragazza al centro, un po' corruciata, Annina. Ancora belle e femminili. Chi più degne di loro di essere accostate

al neonato ricovero della Società Alpina Friulana situato alle pendici settentrionali del Canin essendo state le prime donne ad attraversare quel massiccio in diciannove ore di percorso? Questa, ovviamente, è soltanto una ipotesi affascinante, non suffragata da documenti o iscrizioni confermate. Se così fosse però, la foto documenterebbe che le (ipotetiche) Grassi si erano finalmente munite di un alpenstock, dopo aver inaugurato dodici anni prima la loro carriera di alpiniste sulle rocce di quella montagna con dei semplici parasole in mano e gli stivaletti a tromba e a elastico ai piedi! Se li procurarono certamente dopo quella memorabile traver-



sata in cui ridussero gli abiti, gli stivaletti e gli stessi parasole a brandelli – mi dico. E, mentre continuo a sfogliare e osservare le foto del faldone, spero ardentemente di trovarne testimonianza, pescando qualche immagine che le ritragga in montagna in quegli anni di giovanili imprese. Ma niente. Non verrà fuori altro, se non immagini molto più tarde relative a scorci montani, presso una malga, in campo aperto o nei pressi del greto del Fiume Tagliamento. Tutte foto di famiglia dei primi del Novecento e non si comprende bene quali donne siano quelle ivi riprese. Di quanto attiene agli anni Settanta, primi anni Ottanta, purtroppo nessuna traccia significativa. L'unico documento risalente a quegli anni sono dei disegni realizzati da Annina, una cartella contenente schizzi a matita di archi-

Le tre sorelle Grassi davanti al Ricovero Nevea. Archivio Società Alpina Friulana, Udine.

tetture, case, vedute di Tolmezzo, nei quali non c'è, ahimè, nessuna montagna. Anche dal faldone contenente le lettere emerge poco di interessante. Le lettere sono tutte novecentesche e non c'è modo di rintracciarvi riferimenti alle ascensioni dell'Ottocento, a sensazioni vissute in quegli anni di fervore giovanile.

Fervore e caparbietà

Fervore e caparbietà. Quella stessa caparbietà che spinse Annina e Minetta nell'estate del 1879, a organizzarsi autonomamente e in segreto, mandando 'a quel paese' Marinelli – cui fino a quell'anno si erano in qualche modo accompagnate e appoggiate in varie escur-

sioni – e intraprendendo la prima ascensione alpinistica assoluta del Monte Sernio insieme a una guida. La cima era stata tentata dall'udinese Giovanni Hocke, che aveva rinunciato per neve. La salita del Sernio fu una sorta di *re-venche* delle sorelle, anche un po' verso Marinelli. Questi si era reso "colpevole" di averle dissuase dal tentare la salita al Zuc dal Boor, da lui ritenuta troppo difficile sulla base di propri parametri di valutazione. Ed è probabilmente per questo che le ragazze decidono di puntare ad altra cima rocciosa di casa non ancora scalata: il Sernio appunto. Suona quindi quasi come un tentativo di riparare a questa mancanza quanto Marinelli scrive-



In malga. Archivio Gortani, Museo Carnico "Michele Gortani", Tolmezzo.

rà ne *L'alpinismo in Friuli nel biennio 1878 - 1879* (pag.19): "Onore va fatto pure alle sorella Annina e Minetta, che distolte da me dal tentare l'ascesa al Zuc dal Boor, vollero sole con una guida attaccare il Sernio, vetta di salita seria e difficile e il 22 agosto riuscirono ad averne l'ardita vetta dolomitica sotto il piede gentile". Un piede gentile, certo, ma deciso e saldo, prensile sulle rocce anche con gli stivaletti a tromba e ad elastico. E un signor carattere. Queste ragazze avevano delle ambizioni. E possiamo supporre che, non apprezzate abbastanza in patria per la loro autonomia, puntarono inesorabili alla successiva ed ultima ascensione importante

che ci è dato conoscere, quella dell'Antelao, sconfinando nelle Dolomiti. Dopo quell'ennesimo importante traguardo erano sicuramente proiettate verso altre cime, altri desideri di rocce verticali per l'estate successiva, ma qualcosa accadde a smorzarne la grinta, a ridurne le possibilità e le motivazioni. Più cose. Senz'altro la morte del padre come detto, e poi questioni ereditarie da sbrigare, un marito da scegliere, i conti e la vita quotidiana da condurre. Non ci è dato saperlo con precisione. Quel che è certo è che fino a quel 1881 ogni estate, da un anno all'altro, il sogno di salire in alto si era rinnovato, spinto da una molla interiore e da un forte desiderio di

autoaffermazione come alpiniste donne in un mondo di uomini. A nulla erano valse nel 1877 le critiche ricevute al rientro dall'epica – a detta di Marinelli, perché alle ragazze l'avventura non fece un baffo e scarmigliò solamente un po' i capelli – traversata del Canin. Nel lungo racconto dedicato all'ascensione, che è tutto da gustare nella sua forma epistolare, Marinelli riporta di aver sentito queste parole quando passò per Tolmezzo quindici giorni dopo a salutare le ragazze e il loro padre: "Ad una fra esse scappò fuori detto: Sa Professore che si fa un gran chiasso senza esempio per la nostra escursione. I più benevoli sono quelli che ci dicono matte, i più malevoli poi...".

Le lunghe sottane s'impigliano...

Quel racconto fa emergere, a bella posta bisogna ammetterlo, l'intenzione di Marinelli di dimostrare la resistenza alla fatica prolungata dell'organismo femminile sottolineando cavallerescamente la tempra delle tre ragazze tolmezzine e il carattere positivo e solare: "D'altronde a me sorrideva il pensiero soprattutto di raggiungere due fini. Cioè di dimostrare da un lato che il delicato organismo femminile, se retto da forte volere, si mostra atto a superare qualunque ostacolo, a reggere a qualunque fatica; e dall'altro di eccitare con l'esempio delle mie compagne certi miei colleghi, amici platonici dell'alpinismo, a diventare più attivi e arditi mountaineers che di solito non si mostrassero. Era



Il monte Sernio in una fotografia di Angelo Iacuzzi.

dunque un esempio, un incitamento e una lezione a certi alpinisti d'acqua dolce, che io mi ripromettevo. [...] poco tempo innanzi a quello destinato per la salita, mi recai a Tolmezzo e chiamato papà e fanciulle, feci una dipintura nera nera della gita; piena di pericoli di roccie che franano, di nevai che non offrono appigli al piede, di corde da legarci, insomma uno spavento. Non giovò a nulla. Non giovò nemmeno la dipintura della casera, il nostro ricovero notturno, né altre paure esagerate ad arte (pp. 9-10)". Il racconto è redatto in forma epistolare dicevamo, come quattro lunghe lettere indirizzate ad una misteriosa amica I. P., dove l'autore mantiene volutamente un tono tra il serio – la sua vis scientifica perennemente presente, infatti in una lettera vie-

ne descritto il massiccio del Canin in tutte le sue peculiarità fisiche e naturalistiche – e il frizzantemente ironico, come quando ricorda di essere arrivato sul punto di voler accorciare le gonne delle sorelle per l'intralcio che procuravano continuamente e per i sassi che smuovevano: "Peggio si era per le signorine, le lunghe sottane della quali s'impigliavano nei roccioni sporgenti e il meno male era quando uno strappo più forte del consueto le lacerava, seminandone i lembi qua e là. Quante volte, in quella discesa, mi era venuto il prurito di cavare il coltello e far man bassa almeno delle balze, se il rispetto non m'avesse trattenuto". È un racconto gustoso e leggero, per certi aspetti volutamente caricaturale, quello de *Le prime alpiniste sul Monte Canino*, pe-

raltro illustrato con una bellissima copertina disegnata, che mostra il pittoresco gruppo in cammino sotto il profilo della montagna. Marinelli voleva esplorare se c'era un passaggio sul Canin salendo dalla Val Resia lungo la cresta orientale, verso Nevea, come avevano riportato le guide tedesche e inglesi, tra Sella Prevala e il Monte Forato (o Prestrelenich) e tutta l'avventura viene raccontata seguendo la comitiva completa tra bivacchi, intemperie e piccoli incidenti. "Di questa mia intenzione di discendere dal Canino a Nevea, aveva tenuto seriamente parola all'avvocato Grassi e alle sue fanciulle, non dissimulando che io ignorava quanto la via fosse lunga e pericolosa, anzi se pur essa fosse possibile: quindi metteva in questione, se fosse opportuno



La Val Resia con il Monte Sart e il Monte Canin (sulla destra). Fotografia Marco Di Lenardo.

che esse si arrischiassero a quella impresa, mentre m'impegnava, in caso di negativa, ad accompagnarle di nuovo a Resia, rimettendo ad altro tempo tale escursione, alla quale stavolta avrei sostituito il passaggio per la sella di Perau, o consimile gita. "Noi la seguiamo ovunque ella vada – era stata la riposta delle giovani – "io le affido a lei" aveva aggiunto il papà". La mia avventura d'archivio invece mi lascia a bocca asciutta e quanto speravo di trovare non è emerso da questi faldoni, anche se Michele Gortani si prese cura della zia Annina fino alla fine, conservandone le ultime memorie. Era lei che amava tanto i cani, quelli presenti nella foto citata poco sopra, e che oltre ad essere socia della SAF per molti anni a venire, così come della Croce Rossa Italiana, indicò

nel proprio testamento che una parte fosse destinata ai cani randagi affinché su questi non venissero realizzati esperimenti. Delle

Bibliografia

Dal Peralba al Canino: raccolta di atti, notizie e relazioni riguardanti le Alpi Friulane, 1875, Tolmezzo.

G. Marinelli, *Le prime alpiniste sulla vetta del Monte Canino: lettere quattro alla signorina I. P.*, Udine, 1878.

G. Marinelli, *L'alpinismo in Friuli nel biennio 1878 - 1879*, Udine, 1880.

C. Ferri, A. Giusa, M. Lunazzi, A. Massarutto, *Alpi Giulie. Itinerari Alpinistici dell'Ottocento*, LEG edizioni, Gorizia, 1999 (racconto del Monte Canin).

D. Durissini, *C'è una donna che sappia la strada? Alpinismo esplorativo femminile in Carnia e in Friuli*, LINT editore, Trieste, 2000.

C. Ferri, A. Giusa, M. Lunazzi, A. Massarutto, *Alpi Carniche. Itinerari Alpinistici dell'Ottocento*, LEG edizioni Gorizia, 2000 (citazione salita al Monte Sernio).

montagne della gioventù non si fa menzione e non ci sono altre tracce, anche se non è detto che finisca qui.

Michele Gortani. La sua vita attraverso le fotografie e i documenti, a cura di Amanda Talotti e Beppina Rainis, 2007, Tolmezzo (pubblicati i ritratti fotografici delle sorelle Grassi).

C. Ferri, A. Giusa, M. Lunazzi, A. Massarutto, *Le Alpi Giulie. Itinerari, letteratura fotografia*, LEG edizioni Gorizia 2017 (racconto del Monte Canin).

Ringraziamenti

Un ringraziamento particolare ai bibliotecari della Sala manoscritti della Biblioteca civica di Udine, in particolare ad Alessandra Negrini, e ai dipendenti del Museo carnico delle Arti e Tradizioni popolari di Tolmezzo, in particolare a Beppina Rainis e Giambattista, per la disponibilità e l'assistenza mostrate. Grazie a Mirco Gasparetto della rivista *Le Alpi Venete*, dove questo articolo è stato pubblicato per la prima volta nel numero estivo del 2018 (per gentile concessione).

Graziano DI BERNARDO

Memorie dei prati naturali del Novecento

A

Delle zone di Arzene,
San Lorenzo, San Martino
e San Giorgio della Richinvelda

Ad Arzene i prati prendevano i nomi di Prati di Sopra e Prati di Monte, a San Lorenzo di Prati di Grem. I prati di San Martino al Tagliamento si fondevano con quelli di San Giorgio della Richinvelda dove, il 6 giugno 1350, venne assassinato il patriarca Bertrando di San Genesio. La loro superficie era interrotta da immensi fossi e selve che diversificavano il paesaggio e, così, la flora e la fauna.



San Martin, prâts di una volta; dipinto del 1978. Graziano di Bernardo ha scritto anche questi versi intitolati "Pozze di prato":
Laghetti di prato,
/ piccoli paradisi d'acqua, / rifugio e ristoro / di fauna selvatica, / uccelli migratori, / anatre / e trampolieri / sguazzavano / felici.

Graziano Di Bernardo

Graziano Di Bernardo (1936 - 2016) trascorre l'infanzia tra Valvasone e Arzene, dove nel 1959 sposa Anna Battel. Nel 1961 si trasferisce con la famiglia a San Martino al Tagliamento e qui risiederà per il resto della vita.

È stato pittore, scultore, grafico, tassidermista e scrittore (racconti, poesie). A seguito di un incidente stradale in cui perde l'uso delle gambe si dedica alle sue passioni artistiche, raggiungendo i momenti più felici negli anni Settanta - Novanta. Numerose esposizioni e diversi premi e riconoscimenti nazionali e internazionali segnano la sua carriera. Persona sensibile e riflessiva, amante della natura,

si rifugia appena può nei luoghi a lui familiari: prati, boschetti e rive del Tagliamento che raggiunge col motorino a tre ruote da egli stesso costruito. In quei luoghi si sente a casa e trae l'ispirazione per le sue opere.

Ai familiari soleva dire "Il rumoroso silenzio di un prato, di un bosco, del Tagliamento in piena, ti conforta l'anima...".

Qui offriamo alcuni stralci dei suoi scritti e delle sue opere pittoriche, soprattutto quelle che riguardano i prati, quegli ambienti che hanno dovuto soccombere davanti alle esigenze, talvolta miopi, di ciò che abbiamo chiamato progresso. Gli uni e le altre fanno rivivere scomparse atmosfere.



Nonno Eugenio

All'inizio del Novecento mio nonno, Eugenio Di Bernardo, partì per cercare lavoro in Canada dove stavano costruendo una ferrovia verso il nord, verso l'Alaska. Posti di foreste selvagge, di lupi, orsi bruni, grizzly e tanti altri animali selvatici.

Gli operai vivevano in baracche di legno; di giorno si recavano al lavoro e verso sera rientravano. Dovevano essere sempre armati, perché un giorno gli operai, che avevano al seguito dei muli per trasportare il materiale, furono avvicinati da un grizzly che, con due zampate, ferì gravemente un mulo. Allora essi abbattono il grizzly a fucilate, ma furono costretti ad abbattere anche il mulo.

Forse il primo temporale della stagione, con le chiome degli alberi non completamente rivestite e foglie ancora tenere, nell'effimero momento del colore che vira dal giallo al verde. L'acquazzone è improvviso e violento, i fossi sono subito pieni, la pedalata deve farsi vigorosa per raggiungere un riparo meno incerto di tabarro e ombrello.

Poi diverse volte trovavano molto scompiglio nelle baracche: erano gli orsi bruni che razzavano gli avanzi e tutto quello che trovavano.

Di notte, specialmente quando cadeva nevischio, i lupi ululavano e mordevano le tavole della baracca; gli operai allora accendevano qualche fuoco per allontanarli.

In quelle zone della British Columbia, con freddi quasi polari, stavano completando la ferrovia. La Germania nel 1917 comperò dei cavalli dal Canada che vennero imbarcati

su un piroscalo. Mio nonno, che voleva tornare in Italia, salì anche lui sul piroscalo e fece un patto col capitano: lui avrebbe governato i cavalli e, in compenso, non avrebbe pagato il viaggio e così fece. Con la nave arrivò ad Amburgo, da dove proseguì per Monaco di Baviera. Qui trovò lavoro e conobbe una bella ragazza. Erano fatti l'uno per l'altro, ma i genitori di lei non apprezzavano quel ragazzo. Allora una sera i due giovani, in silenzio, partirono verso le Alpi; così da Rosenheim di Monaco mia nonna



Il tramonto del villaggio. Prati magri e Prealpi con un domestico Fujiyama la cui neve dice dell'inverno a venire, uccelli ritardatari in un cielo di nubi rossicce stratiformi; alberi, cespugli campanile, case, il viottolo deserto dai solchi fangosi: è l'attesa del freddo che non troverà nessuno impreparato.

Anna Anzil si trovò in Italia.

Era verso la fine del 1917 e, aiutati da parenti e amici, con materiali di recupero, costruirono una piccola casetta in mezzo alla grava di Arzene.

Eugenio costruì anche dei gabbioni per allevare fagiani, e alla domenica venivano a fargli visita, da Piacenza, dei signori appassionati di caccia e di tiro al piattello. Arrivavano con due sacchi di grano e portavano pure liquori. Poi, col passare degli anni, mio nonno Eugenio andava a caccia pure con il parroco di Arzene. Siccome mio nonno non era ancora sposato e, peggio ancora, i figli che aveva avuto non li aveva ancora battezzati, il parroco, trovati i testimoni, regolarizzò la situazione.

Il Meduna divagante

In quegli anni il fiume Meduna non aveva argini; così, quando pioveva molto in montagna, quaggiù esondava e, col passare degli anni, dopo il Settecento si formarono i magredi di Vivaro e tutte le grave di Rauscedo, di Domanins e di Arzene.

Scendendo verso Arzene il Meduna trovò i Prati di Sopra e una sua diramazione, chiamata la Piccola Meduna, erodendoli, si fece strada tra quei prati e nella grava, scavando così il Roiale di Arzene.

Trapper

Con il passare del tempo mio nonno cominciò anche a fare dei lavori in legno: armadi, tavoli e sedie incisi con figure di

fagiani, caprioli o cervi.

In quegli anni, inoltre le pelli valevano molto e lui andava a caccia perché nella zona dove ora c'è la polveriera, lì dove esondava la Piccola Meduna, c'erano dei fossi coperti da una vegetazione fittissima e vecchie piante di salici, e lì c'erano molti animali selvatici: faine, martore, volpi, tassi, donnole (*bilitis*) e serpi (*madracs*). Vi crescevano anche pioppi di grava con grosse ceppaie forate e avvolte da folte edere o rovi; in certi punti c'erano cespugli spinosi di prugni selvatici, piante avvinghiate dalla dulcamara o dal tamaro, in qua e in là qualche marzina, boschetti di piante selvatiche.



La luce di un tramonto smorto è sufficiente a vivacizzare il verde dei prati che, grazie alle piogge, si manterrà nella prima parte dell'autunno. È un paesaggio della quotidianità, raccolto nel suo equilibrio tra uomo e ambiente con nubi tenui che veleggiano davanti alla cortina delle Prealpi. Un grande giardino di cui si ha cura: la falce è per la raccolta dello strame e per la pulizia da erbe invasive fino al piede degli alberi. Non era adatto al turismo di massa, la povera agricoltura della monocoltura, senza valore aggiunto, ne ha fatto giustizia; asfalto e cemento buoni comprimari.

Cielo livido di autunno inoltrato, la prateria ondulata con vallecole umide lascia disegnare sullo sfondo un irregolare orizzonte di alberi fra i quali, forse, si può intuire un villaggio. Le correnti d'aria fanno volteggiare scompostamente gli uccelli. L'uomo, forse perché ancora accaldato dal lavoro ha la giacca buttata sulla spalla e le maniche rimboccate. I prati davano qualcosa, e richiedevano lavoro anche durante l'inverno. La cotica erbosa era delicatamente "pettinata" con dei rastrelli e pulita a fondo con apposite scope, mentre il legno delle ceppaie, faticosamente sradicato con pala e piccone contribuiva al caldo, e al calore, domestico. Il dipinto è del 1982.

Professione: cacciatore

Eugenio viveva tra la grava e tutta la zona della Piccola Meduna con le sue trappole, il fucile e i cani da tana. Sulla carta d'identità, alla voce professione, c'era scritto: "cacciatore". Correva l'anno 1920.

Una volta, tra graffi e morsi, riuscì ad estrarre con le mani una volpe dalla tana; poi, siccome l'aveva legata male, la volpe divincolandosi si andò ad impigliare nel fucile che era a terra, allora per non correre rischi Eugenio la uccise.

Di solito, dove c'era una grossa vecchia pianta, di quelle cave e coperte di edera, mio nonno os-

servava la corteccia in cerca di segni di unghiate; se ne trovava, voleva dire che quella pianta era abitata da faine o da qualche altro animale e allora tendeva delle trappole o ritornava con i cani. Della Piccola Meduna è rimasto solo il ricordo dei suoi boschi: verso Domanins c'era la Selva di Sotto e più su la Selva di Sopra, mentre verso valle, in prossimità del Meduna, c'erano i boschi di Zoppola. Sono cambiate molte cose e come testimone rimane il Roiale della Grava di Arzene che si vede ancora. Poi, col passare degli anni, costruirono gli argini del Meduna, bonificarono tutta la zona e costruirono la polveriera e

la caserma di Arzene.

In grava mio nonno aveva costruito un pozzo e buttato giù un tubo per la pompa. Lì, per un breve periodo, ci fu l'acqua.

Vicino al pozzo aveva piantato una pianta di fico, poi nel corso degli anni erano cresciute molte piante di fico selvatico: quella era la spia che lì c'era stata vita umana.

Siccome mio nonno andava a caccia assieme a un vecchio e buon notaio, questi gli propose di cedergli un piccolo pezzo di terra, però più vicino al paese di Arzene. E così Eugenio e tutta la famiglia costruirono una nuova casa in via Domanins ad Arzene, tra i



Mapa del 1833: le zone in grigio indicano le superfici a prato, quelle chiare punteggiate indicano le superfici ad aratorio vitato arborato, cioè il seminativo consociato a viti maritate agli alberi. I prati si sono conservati fino ad anni non lontani, tanto che Graziano Di Bernardo ne ha potuto descrivere la vita e l'atmosfera. Carta topografica del Regno Lombardo – Veneto, Istituto geografico militare dell'I.R. Stato maggiore generale austriaco, Milano, 1833.



Note di luna e di neve. Il biancore evidenzia i ricacci alla base dei pioppi stimolati dalla potatura o assembramenti di felci e rosa canina recidivi alla falce. Il nido della gazza è l'unico segno di vita che accompagna l'uomo con la bisaccia. Il suo rientro, marcato dalle impronte regolari, sembra stanco e il casolare non ha luci che lo attendono. La nitidezza del quadro è esaltata dalla criura.

La naturalità contorta degli alberi è interrotta dalla verticalità dei pioppi cipressini, così eleganti con la chioma illuminata di luna.

Prati di Sopra e i Prati di Monte. Anche lì aveva il problema dell'acqua. C'era un piccolo ruscello che scendeva da Domanins costeggiando la strada e così mio nonno, con un carretto e dei recipienti, andava a raccogliere l'acqua nelle pozze che il ruscello formava nei prati. L'acqua sapeva di muschio, però era potabile. La nonna Anna nella casa nuova passò qualche anno di tranquillità. Io me la ricordo con i ferri della calza e i gomitolini di lana. Aveva un carattere da tedesca e poche amiche. Qualche volta dalla Germania arrivava i suoi parenti e lei era molto felice, specialmente quando arrivava sua sorella Rosa,

più vecchia di lei, a cui era molto affezionata.

Inverno

Gli inverni degli anni Trenta furono molto freddi a iniziare dal 1929 durante il quale, per il gran freddo, si seccarono quasi tutte le viti e le piante di fico.

Ghiaccio nei ruscelli, nelle buche dei prati; la roggia dei mulini aveva un profondo strato di ghiaccio. Sulla roggia, per lo spessore del ghiaccio, ci passavano sopra, in qualche tratto, pure le carrette. Insomma fece molto freddo sui prati con ghiaccio fino a 50 cm di profondità; poi vennero periodi di scirocco alternati a piogge intense.

Primavera

Verso i mesi di febbraio e marzo la "stufa dell'universo" incominciava a scaldare un po' e i prati si risvegliavano: l'humus accumulato nel terreno iniziava a dare vita a una infinità di piante spontanee tipiche dei prati naturali: finocchi selvatici, gerani di prato, trifoglio comune, trifoglio ladino, ventaglia, valeriana, vilucchio, viole matte, rosolacci, viole mammole, miosotide dei prati (non ti scordar di me), violette tricolori, veronica dei prati, primula comune, verga d'oro e tanti altri fiori ed erbe come l'erba fragolina, la fragola di prato, il fiore di cuculo, i gambi rossi, il giglio giallo, la ginestrina, la camo-



Le viti consociate ai gelsi sono allevate alte, con due robusti cordoni che si dipartono dal palo centrale. La consociazione col gelso a formare filari ai margini delle proprietà si è dimostrata vincente per oltre un cinquantennio, dagli inizi del Novecento alla rivoluzione agricola degli anni Sessanta - Settanta. È un acquazzone di inizio autunno, il freddo non ha ancora staccato tutte le foglie limitandosi a variarne il colore senza però concedere alla vista lo sflogorio di giallo o rosso, a seconda dei vitigni, di cui in qualche annata è prodigo. L'acqua riempie i solchi lasciati dai carri e, assieme alle calzature indossate dall'uomo, ci fa capire che i trattori non sono ancora arrivati.



Vicino ad Arzene, tra i *Prâts di Sora* e i *Prâts di Mont*, sulla strada Arzene - Domanins. Qui scendeva una roggia che era detta *Roia di Domanins*. La tradizione popolare vuole che nella zona si sia svolta una battaglia in tempi napoleonici, ma di ciò non vi è alcun riscontro nei documenti.

milla, le campanule, l'angelica, le mentucce, il pane e vino; erbe officinali e fiori molto profumati come i narcisi e, lungo i bordi dei prati, le rose canine che, con quelle bacche rosse fiammanti, rallegravano gli inverni più grigi.

Sui Prati di Sopra e di Monte si risvegliava un po' tutto, i finocchi selvatici crescevano a vista d'occhio e formavano, qua e là, lussureggianti macchie verdi.

Vicino ai laghetti gli ontani fiorivano, pieni di amenti e sotto, nelle pozze d'acqua, spuntavano iris gialli, viola e arancio. Alla sera era tutto un gracidiare di rane e raganelle e gli usignoli cantavano

senza pausa tutta la notte.

Di giorno gli uccelli d'acqua, come le alzavole e le marzaiole guazzavano felici, guardate indisturbate da qualche biscia d'acqua o da qualche ramarro.

Molte lucciole volavano lampeggiando.

A volte arrivava qualche airone cinerino, goloso di rane e allora cadeva il silenzio.

Sui prati tra le folte erbe c'era tutto un lavorio: le pernici costruivano il nido dove i finocchi erano più folti e c'era qualche stoppione in più. La femmina di pernice avrebbe deposto una ventina di uova; se la prima nidia andava

distrutta, rifaceva il nido, però con meno uova.

Le pernici che nascevano in quella stagione erano più piccole. Anche le quaglie con quel canto battente tac-ta-ta, costruivano con pochi rametti in una buca il nido, ma con molte più uova. Era un piacere osservarle quando si levavano in volo dai finocchi del prato per buttarsi a terra di nuovo a qualche metro di distanza e di nuovo tac-ta-ta, tac-ta-ta.

C'erano in mezzo ai prati dei cespugli di prugnoli o di biancospino e lì sopra si posavano sempre gli strillozzi; con il loro canto ci-cic-trr andavano avanti per giornate



intere; anche loro facevano i nidi a terra sul prato.

A maggio arrivavano molti uccelli di passo: cuculi, rigogoli, torcicolli, falchi cuculi, gheppi, sparvieri, pavoncelle, assioli, garzette, nitticore, usignoli, barbogianni, rondini, gufi, upupe, picchi verdi, allodole, ghiandaie, gazze, corvi, tordele, capinere, cutrettole, averle, cardellini, verdoni, passere mattugie, porciglioni, re di quaglie, poiane.

Fienagione

I finocchi e gli stoppioni erano alti sui prati; in questo periodo la “stufa dell’universo” scaldava molto di più e presto sarebbe arrivato il tempo del primo sfalcio. Quando le falci non tagliavano più, i falciatori le riaffilavano, prima battendole con un martello apposito su un arnese d’acciaio che si chiamava “pianta”, per assottigliarne il filo di taglio e poi ripassando con la cote dove ave-

Il ciclo del carbonio non potrebbe essere meglio rappresentato: il *soreâl* formerà la lettiera delle vacche e, quindi, il letame. Questo tornerà nel campo a formare altro *soreâl* e, come corollario, alimento per l’uomo e gli animali che sarà pure esso riciclato. Non vi sono “perdite” di anidride carbonica per i cambiamenti climatici. Qui tutto è freddo, la neve è bagnata, le montagne di un azzurrino glaciale, le nubi plumbee incombono, l’albero con le sembianze di un noce ha cavità che forse ospitano uccelli o piccoli mammiferi intirizziti, il carro è quasi carico e il cavallo attende paziente il suono gutturale che lo farà partire verso la calda stalla che condivide con le vacche pezzate rosse. Gli zoccoli di legno, anche se riempiti di paglia, non possono essere una calzatura confortevole e il conducente sembra avere fretta di porli ad asciugare accanto al fuoco.

vano battuto per affinarne il filo. La cote l’appendevano nella cintura dietro i calzoni, dentro un recipiente fatto di solito con un corno di vacca contenente dell’acqua. All’indomani le donne separavano le erbe cattive da quelle buone; di solito legavano in fasci i finocchi che, seccandosi, sarebbero divenuti legnosi e li ammuccchiavano ai bordi dei prati. Con i finocchi secchi costruivano i tetti dei capanni, solitamente sorretti da canne (“canne garga-

ne”) e appoggiati a vecchi salici, che servivano per ripararsi da scrosci improvvisi e da tempeste. Il fieno buono lo ammuccchiavano in covoni; all’indomani lo slargavano per seccarlo, poi lo caricavano su carri traballanti e lo portavano a casa. I prati venivano falciati e rastrellati come dei campi da golf: tutto tornava pulito e in ordine, l’erba e i finocchi crescevano di nuovo, i pioppi, i cespugli cambiavano un po’ alla volta colore, le foglie



Vecius casons / poiâts a Vinciârs, / fats di pai / e cianis carginis, / cuierts / di fanoi selvadis secs. Paesaggio fermo malgrado gli uccelli in volo, il nido si avverte vuoto, il falco è immobile. La presenza umana è forte, tanto che un geografo potrebbe parlare di ambiente fortemente antropizzato: il cason, il pioppo potato, il prato che ha visto la falce almeno una volta all'anno altrimenti sarebbe riconquistato da alberi e sterpi... Eppure il quadro è armonico e infonde la piena pacata sensazione di una convivenza possibile e oggi sempre più auspicabile con la natura.

dei pioppi si ingiallivano, mentre i cespugli diventavano di un verde rosato. Sullo sfondo apparivano e sparivano, con i riverberi del caldo, i carri carichi di fieno che per una stradina, dondolando al tramonto, si allontanavano.

Nei prati, le stradine in terra battuta in certi posti erano perfino profonde.

Le pernici amavano spolverarsi in quelle polveri per allontanare i parassiti dalle piume. Nella polvere delle stradelle c'erano sempre molte orme di lepri, di fagiani, di ricci e di volpi.

Poteva succedere che al mattino, in mezzo ai prati, si trovasse un cavallo, magari scappato da qualche stalla durante la notte. Si fermava a pascolare e i padroni lo trovavano il mattino seguente.

Le gazze e le cornacchie, appollaiate sui pioppi, quando avvistavano un gatto facevano un baccano del diavolo.

Autunno

Il tempo un po' alla volta cambiava, si accorciavano le giornate, nei prati un po' di foschia, lontano, sui Prati di Sopra, gente con

gli ombrelli forse in cerca dei primi funghi prataioli.

L'autunno, con le piogge e le nebbie, era arrivato e non faceva più tanto caldo. Verso sera si udivano i canti delle pernici: non si erano dimenticate di essere nate in quei prati e ogni sera si chiamavano per trovarsi e poi dormire tutte assieme.

Le quaglie, come le rondini, i cuculi, i rigogoli e i re di quaglie erano già partite per l'Africa.

Erano rimaste solo alcune quaglie ritardatarie, forse troppo grasse per volare. Infatti mentre le rondini volavano molto durante il giorno e quindi non ingrassavano, le quaglie, invece, volavano poco, facevano una vita sedentaria e così quando giungeva il momento di partire alcune di loro si trovavano in difficoltà ed erano costrette a fermarsi anche d'inverno trovando rifugio nei fossi e sotto gli stoppioni.

Nei laghetti erano di passo le solite nitticore, i beccaccini, i croccoloni, qualche codone, qualche pantana, alcuni piro-piro e aironi rossi. Un'averla maggiore stava mangiando un uccellino che aveva appeso a uno spino di mora. Le averle assomigliano ai corvi, catturano piccoli uccelli come fringuelli e peppole, e poi li appendono ad uno spino per mangiarli un po' alla volta.

Dei falchi volteggiavano alti sopra i prati, le montagne si incupivano e le nubi scure promettevano pioggia di nuovo. Il sole tramontava dietro il Monte Cavallo, le pernici si chiamavano: sui prati stava per scendere un'altra notte.



I rigogoli o merli gialli

Ormai molti anni fa nelle *Veronis* c'erano molti merli neri, grigi e gialli. In particolare quelli gialli si trovavano molto spesso sui pioppi perché golosi di bruchi. Li ho visti anche su qualche albero di fico, dove portavano a mangiare i piccoli della prima covata. Bastava sedersi sotto l'albero e guardarli andare e venire, sempre allegri per giorni e giorni fino a quando a settembre partivano per l'Africa. I genitori portavano dietro tutti i nati dell'estate che già volavano come i grandi. Sapevo che a maggio dell'anno prossimo sarebbero tornati assieme alle quaglie e ai cuculi. Per molti anni tornavano sempre puntuali, ma ora qualcosa è successo, saranno gli inquinamenti o gli antiparassitari usati in agricoltura, chi lo sa, ad ogni modo tutto sta cambiando!

I rigogoli, che noi chiamiamo anche “merli gialli”, sono quasi estinti. Le quaglie nostrane, quelle che d'estate tornano dall'Africa e non dai paesi asiatici, non cantano più. Perfino lo scricciolo si sta estinguendo. Non stava mai fermo e s'intrufolava nei cespugli più fitti e in un attimo usciva con un trillo sottilissimo per tornare nei fossi della brughiera.

Il cuculo era sempre in cerca di nidi da occupare, ma trovandone sempre meno non deporrà neanche l'unico uovo; quindi anche lui sarà costretto all'estinzione. Per uno come me che ha visto tanti uccelli nella vita, adesso sono testimone della loro estinzione. L'essere umano fa morire la fauna selvatica e poi toccherà a lui; io sto vedendo uno degli ultimi tramonti.

Dal libro di Graziano Di Bernardo, *Dal Tagliamento al Meduna*, Comune di San Martino al Tagliamento, 2015.

Nella lingua di Graziano Di Bernardo il rigogolo si chiama *mierli zâl* ‘merlo giallo’ o *mierli auriôl*, con aggettivo continuatore del latino *aureolus* che già indicava questo uccello (da *aurum* ‘oro’). In altri luoghi del Friuli si chiama *oriôl*, che ha la stessa base, o *luri*, che potrebbe esserne un'alterazione, oppure *belvert*. Nella lingua italiana, accanto al raro oriole, si usa più frequentemente rigogolo, che viene dal latino *aurigalbulum* / *aurugalgulum* ‘giallo come l'oro’. Il nome scientifico, *Oriolus oriolus* L., ricalca quello che già nel medioevo si trovava in lingue e dialetti neolatini.

Gabriella BUCCO

La Braida Copetti

A Leproso di Premariacco un dialogo tra natura e scultura

A pochi metri dalla macchia dei lecci, disposti a spirale, si erge l'enorme *Organism cloud 01* (quattro metri per tre) del coreano Kim Seung Hwan. L'acciaio inox, lavorato con straordinaria maestria, riflette come uno specchio deformante il verde delle piante e l'azzurro del cielo.

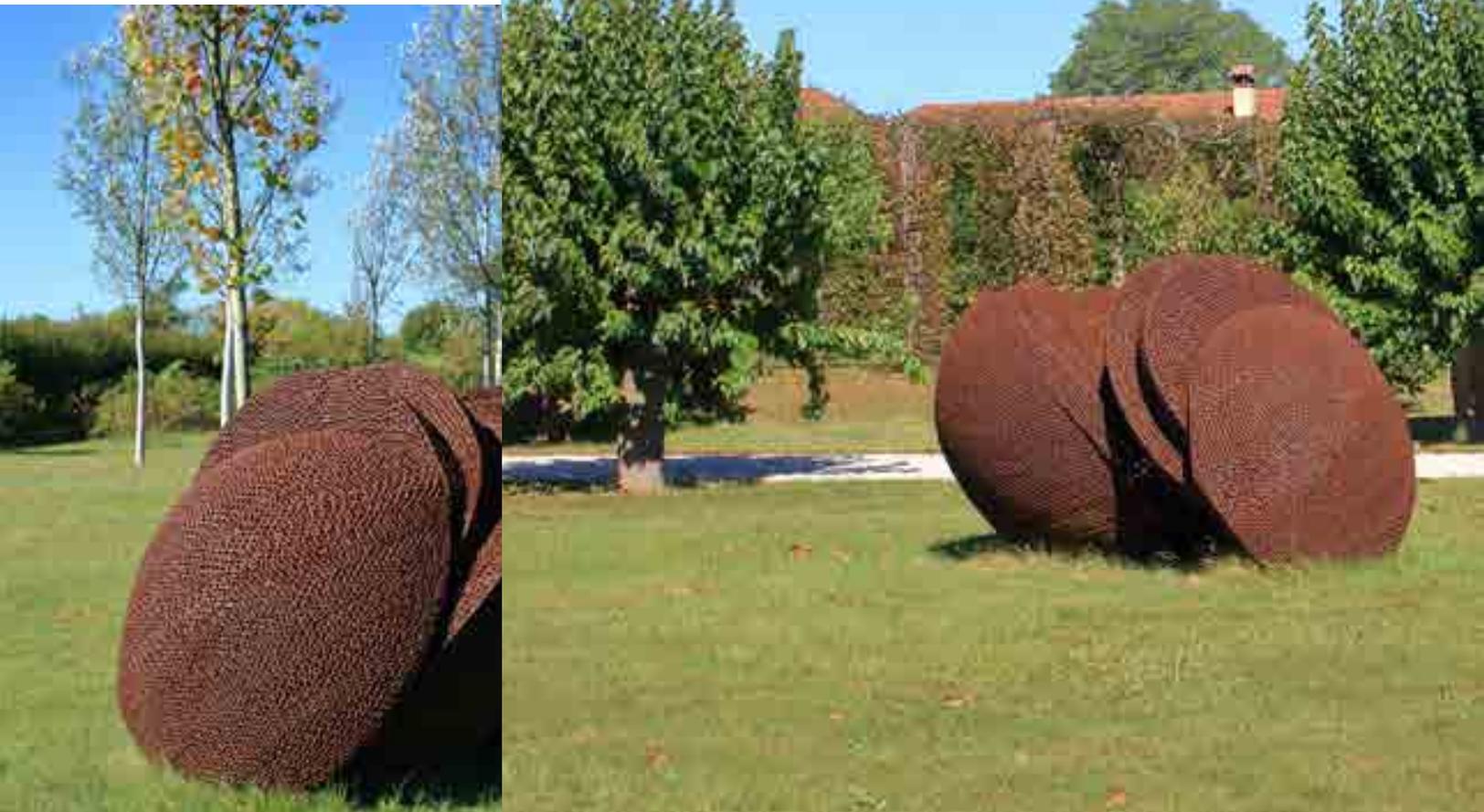


N

Natura e arte contemporanea si fondono nella Braida Copetti a Leproso, dove il termine *braida*, di origine longobarda, intende indicare il pezzo di terra coltivato e recintato vicino alle case friulane. È il sogno visionario di una famiglia di antiquari, i Copetti, che ne hanno fatto il centro della loro attività, iniziata nel 1982 da Giorgio Copetti a Corno di Rosazzo, trasferitosi in seguito dapprima a Cividale e poi a Udine per approdare, infine a Leproso nel comune di Premariacco. Fin dagli inizi dell'attività l'interesse dei Copetti si è rivolto alla scultura, ma all'epoca spiega il fondatore Giorgio Copetti «facevamo antiquariato classico orientato alla scultura in pietra, legno e marmo tra i secoli XIII e XV; mi piaceva in particolare cercare le sculture lignee di Domenico da Tolmezzo». Nei primi anni Novanta il primogenito Ernesto affianca il fondatore e comincia ad abbinare alle sculture antiche opere del Novecento, una tendenza accentuata dall'entrata nell'attività del secondogenito Massimo, che si orienta decisamente al moderno. Resta però il gusto della ricerca antiquaria, tesa a scoprire e riportare alla luce capolavori dimenticati. «Usiamo la stessa filosofia nella ricerca degli scultori, artisti che il mercato ingiustamente ha penalizzato e dimenticato. È il caso del lombardo Mario Negri (Tirano 1916 - Milano 1987), collaboratore di Gio Ponti e amico di Giacometti, autore di forme essenziali, ma plastiche e fluide che ben si inseriscono nello spazio circostante».



Organism cloud 04 si sviluppa in orizzontale e con i suoi quasi cinque metri di lunghezza occupa un corridoio parallelo alla siepe di carpini alternati ad aceri campestri e ad una fila di ligustri.



Le catene di 96 – C, imponente scultura di Dušan Džamonja realizzata con catene in acciaio corten nel 1980, è a ridosso di un boschetto di pioppi argentati. Sullo sfondo, si riconoscono alcuni cespugli di *Rosa canina* e *Rosa chinensis mutabilis*.

La Braida è un'idea

L'idea della Braida come luogo di esposizione nasce però, spiega Giorgio Copetti, «tredici anni fa con l'acquisto di una tipica casa contadina di interesse storico a Leproso e, con l'edificio, abbiamo acquistato anche il terreno annesso: due campi incolti comprendenti una vigna con vitigni assortiti bianchi, un noce e un boschetto di robinie vicino alla ripa scoscesa che conduce al Natisone, dove c'è ancora un vecchio mulino. Nelle mappe napoleoniche, in effetti, questo terreno era chiamato Brai-

da dal Mulin. Ho lanciato allora un'idea "Facciamo una Braida" dove collocare le sculture, poiché mi sembrava pretenzioso denominarla parco, che avrebbe avuto bisogno di piante monumentali poco adatte al contesto. Abbiamo piantato invece delle specie appartenenti alla tradizione friulana come cachi, ciliegi, susini, melograni costituendo un frutteto, come spesso si trova nelle braide, cui abbiamo però aggiunto delle piante ornamentali, come le rose nei grandi vasi di terracotta posti vicino alla vigna. Un progetto vi-

sionario e folle, soprattutto perché nessuno di noi proviene dalla terra; ci siamo messi a imparare tutto quanto riguardava la coltivazione delle piante».

Tutto cambia

Grazie al contributo dell'architetto Massimo Asquini si inizia a progettare la Braida Copetti secondo due obiettivi: la riproposizione modernizzata della tradizionale braida friulana con una piantumazione che permetta l'inserimento delle sculture della collezione onde valorizzarle al meglio. Sono 25 opere di grandi dimensioni, cui se ne possono aggiungere altre più piccole e mobili come è stato fatto nel contesto della mostra aperta durante l'estate. Caratteristica fondamentale è che come la natura cambia continuamente a seconda del



tempo e delle stagioni, così anche le sculture sono soggette a cambiamenti e rotazioni, variando anche loro con il mutamento del contesto. È questo il caso della scultura *Tutto muta* (2013) di Gianpietro Carlesso (Bolzano 1961) una sorta di anello di Moebius in acciaio corten, una lega che non richiede manutenzione arrugginando solo in superficie. L'opera è collocata al centro di una rotonda delimitata inizialmente da cinque pioppi argentati, moltiplicatisi naturalmente nel tempo poiché sono organismi viventi, così anche la scultura cambia i punti di vista. E poiché “tutto muta” il visitatore del parco trova a distanza di un certo tempo situazioni cambiate, che invogliano alla rivisitazione continua della Braida a differenza di quanto avviene in troppi musei.

Tutto muta (acciaio corten, 2013) di Gianpietro Carlesso si trova tra cinque pioppi argentati. Quasi a voler confermare l'asserzione dell'artista, le piante – collocate dai proprietari già adulte – hanno cominciato a moltiplicarsi spontaneamente.

Un itinerario d'arte nella natura

Il grande viale di accesso alla Braida è fiancheggiato da vecchi gelsi, alberi tipici del paesaggio agricolo friulano. Le loro cortecce tormentate dialogano con il *Martirio* di Marcello Mascherini (Udine 1906 - Padova 1983) che ha usato molto probabilmente la cortecchia di un albero, forse proprio un gelso, per la fusione della tormentata superficie in bronzo che fa da sfondo alla *Crocefissione* di Cristo.



Nuove sono anche le recinzioni della braida formate da oltre mille piante tra carpini e aceri campestri che delimitano non solo il recinto, ma anche i settori alla sinistra del viale dove sono inserite le sculture di Pinuccio Sciola, Gianpietro Carlesso e Dušan Džamonja. Il carpino del resto ha una lunga tradizione nei giardini settecenteschi, dove spesso veniva potato a formare vere e proprie gallerie verdi, talora spettacolari come in Villa Panza di Biumo a Varese.



L'Arazzo (*Tapestry*) di Dušan Džamonja domina la parete in pietra sotto il loggiato. L'opera, realizzata nel 1967, è una rivisitazione semplificata, sia nelle dimensioni che nella drammaticità, del *Rilievo alle vittime del fascismo*, che l'autore aveva realizzato per il memoriale del campo di sterminio di Jasenovac, in Croazia.



A destra del viale principale, prima del roccolo e della macchia di lavanda, ci si imbatte nel *Grande grembo* di Mario Negri, opera in bronzo già esposta a Venezia presso la Fondazione Cini e a Milano al Palazzo delle Stelline di Corso Magenta, sede del Credito Valtellinese. Fotografia di Mattia Parodi.

Tra ligustri, sorbi degli uccellatori, meli, ciliegi selvatici e pruni si collocano le tre monumentali sculture di Dušan Džamonja (*Strumica* 1928 - *Zagreb* 2009) di madre serba e padre croato, nato in Macedonia e residente a Zagabria, ben noto a livello internazionale. Come spiega Massimo Copetti, inizialmente lavorò con legno e chiodi per poi dagli anni Sessanta passare alle catene «anche in doppio strato, che lui lavorava con un sistema complesso: faceva un modello in terra, su cui stendeva le catene e saldava anello per anello prima di eliminare la terra con l'acqua». Le grandi sfere del parco ne testimoniano l'opera, mentre due grandi pannelli in legno e catene, *Iron tapestry* (ferro e legno 1967) e *Mask* (ferro, 1978), ispirati al monumento del campo di concentramento di Jasenovac sono invece

appesi al muro del loggiato. Poco lontano una scultura dello scultore tedesco Raphael Beil in marmo rosso di Verzegnis e fior di pesco carnico, proveniente dal simposio di scultura di Vergnacco. Sulla destra del viale il *Grande Grembo* di Mario Negri, artista riproposto con convinzione dai Copetti, e *Mater Bi* (bronzo, 2005) di Gianpietro Carlesso si stagliano sul verde del prato, lasciando correre lo sguardo verso il frutteto e la vigna retrostante in mezzo a cui si staglia il grande noce. La scultura di Gianpietro Carlesso, originario di Bolzano ma residente a Cormòns, è stata la prima a venire collocata: rappresenta una agave sulla lava dell'Etna bene esemplificando il contrasto tra natura e la sua resa artistica artificiosa con materiali come bronzo e acciaio. Qui è collocato anche il giardino

aromatico costruito secondo l'intuizione di Massimo Asquini come un quadro di Mondrian: basilico, timo, maggiorana, salvia, mirto, santolina, elicriso, lavanda in campi rettangolari delimitati da cordoli in pietra piacentina di recupero, presente anche in altre parti del giardino. Ma, aggiunge Giorgio Copetti, in nome della perpetua mutazione di arte e natura «il prossimo anno le piante aromatiche cederanno il posto all'orto, che in una braida non può mancare!». Il cambiamento è all'ordine del giorno nel mondo dell'arte e della natura, per cui Giorgio Copetti progetta di spostare anche i vasi con le rose lungo il viale e di realizzare al loro posto e vicino alla vigna un pergolato di rose antiche. Per adesso in questa parte del giardino tra giardino aromatico e la vite storica potrete comunque os-



In *Mater Bi* (2005) di Gianpietro Carlesso, un'agave spunta da un blocco di lava. L'opera, in bronzo, si trova davanti al giovane frutteto. Sullo sfondo, vecchi filari di vite e un grande noce, tra i pochissimi elementi preesistenti.

servare *Il canneto* (2000) di Pino Castagna in vetro di Murano blu. Una natura imitata dal vetro soffiato, ma completamente artificiale nella scelta del colore, che richiama invece il ceruleo della lavanda.

Il roccolo

Dall'ingresso l'orientamento delle sculture e delle piante conducono lo sguardo verso uno dei punti di forza della Braida: un roccolo in posizione leggermente sopraelevata su una collinetta artificiale. Giorgio Copetti spiega che l'ha voluto «poiché i miei ricordi infantili sono legati agli uccelli e quindi ai roccoli di forma circolare e alle

bressane dal perimetro rettangolare. Mio nonno era guardia forestale a Tarcento e mi portava a Lusevera in bicicletta dove controllava l'uccellazione. All'interno del roccolo si mettevano dei richiami, poi quando gli uccelli si avvicinavano si lanciava lo spauracchio, un aggeggio roteante con specchi che imitava il volo dei rapaci. Così gli uccelli spaventati andavano a finire nelle reti che venivano alzate. Per costruirlo abbiamo coinvolto Dario Bulfoni che gestisce l'unico roccolo funzionante a Vencò, dove vengono inanellati gli uccelli da studiare. Tutte le altre uccellande sono diventate archeologia

del verde. Il nostro roccolo non serve certo a catturare volatili; è diventato un salotto estivo, un luogo magico dove collocare alcune piccole e preziose sculture durante i pomeriggi estivi, come in occasione della mostra *Scultura del Novecento en plein air*, tenutasi nel giugno e nel luglio 2020: la *Niobe* di Antonietta Raphaël Mafai (bronzo, 1939), la scultura "più antica" della collezione, *Osea* (1969) e *Germinazione* (1963) due bronzi di Mirko Basaldella (Udine 1910 - Cambridge 1969) che usa creativamente anche gli imballaggi per le uova, e *Organism* in granito (2019) di Kim Seung Hwan (Seoul



Il *Totem* del 1955, collocato all'interno di una *utia* in carpino, rappresenta un fulgido esempio dell'arte di Mirko Basaldella successiva al suo viaggio in Siria: la fascinazione per l'arcaico viene esaltata da una fitta serie di rilievi e decorazioni, ispirati liberamente dalle antiche civiltà mesopotamiche e precolombiane.

Il roccolo si erge su una collina artificiale ed è composto da due anelli concentrici formati da 18 piante di carpino ciascuno. Viene utilizzato come spazio espositivo per le mostre temporanee, palcoscenico per piccole esibizioni musicali, platea per conferenze e letture. Fotografia di Mattia Parodi.

1962). L'artista coreano è stato protagonista della successiva esposizione inaugurata a fine agosto ed è presente anche nella collezione permanente con tre opere, modellate in acciaio inox specchiante, che riflettono visitatori e ambiente naturale: *Organism*, una spettacolare sfera traforata, e gli enormi *Organism-Cloud 1 e 4*, che superano i quattro metri. Difficilissimo da lavorare, questo è un materiale speciale per le sue ineguagliate capacità riflettenti. Giorgio Copetti racconta che Kim doveva esporre a Milano quattro sculture alla settimana del design, rinviata a causa della pandemia. Si è offerto di ospitarle e il posto è molto piaciuto, tanto da decidere di organizzar-

vi una personale che poi si trasferirà al Museo Francesco Messina di Milano. Molte opere di Kim hanno lo stesso titolo *Organism* poiché, scrive l'artista, «Ho provato a comprendere la natura e l'essere umano attraverso un metodo di realizzazione che estrae e fonde le particolarità delle forme di piante, insetti, crostacei, stalattiti, lava e alberi secolari di tutto il mondo». Intorno al roccolo (le uccellande avevano anche il curioso nome di *utie* in friulano) vi sono spazi di servizio per tenervi gli utensili necessari, ma che in questo caso incorniciano tre preziose sculture di Mirko Basaldella dalla superficie elegantemente lavorata, accanto a un mandala in pietra piacenti-



na (1968) e a un disco metallico (1976) di Luciano Ceschia (Tarcento 1926 - Udine 1991). Vi sono, poi, la sfera riflettente di Kim e il virtuosistico *Neuropteroidea Metamorphica* (2009) in marmo bianco di Angelo Brugnera (Sacile, 1966), artista di Pordenone, presente anche nel parco poco lontano con *Entità sospesa* (2009). L'artista, emulo quasi di Bernini, porta ai limiti dell'impossibile la lavorazione del marmo con inquietanti richiami organici e sottosquadri tondeggianti che invitano ad accarezzare le superfici, pratica consentita nella Braida Copetti con le opportune cautele. Dice di lui Massimo Copetti «è schivo e introverso, non si promuove ma è

geniale perché ha una padronanza assoluta della tecnica e del materiale. Rispetto a queste rivisitazioni organiche e del corpo umano potrebbe senza dubbio fare opere più commerciali, invece segue un filone che è senza compromessi». Vicino al roccolo, quasi una sua estensione protetta, in occasione della mostra en plein air *Scultura del Novecento*, il loggiato ha ospitato alcune sculture prevalentemente figurative: i ritratti di *Guttuso* (bronzo, 1943) e *Togliatti* (bronzo, 1955) eseguiti da Antonietta Raphaël Mafai (Kovno, Lituania 1895 - Roma 1975), un pannello con la *Morte di San Gregorio* (1963) di Giacomo Manzù (Bergamo 1908 - Roma 1991) per



Il *Disco* di Luciano Ceschia del 1976, in ferro piegato e saldato, occupa la prima delle otto utie. Il motivo circolare è ricorrente nella produzione dell'artista tarcentino, molto legato ad alcuni tra i più importanti architetti della regione. Fotografia di Valentina Iaccarino.





In *Neuropteroidea metamorphica* (2009) si può apprezzare tutto il virtuosismo di Angelo Brugnera, che riesce ad ottenere strabilianti forme organiche da un materiale difficile da lavorare come il marmo bianco di Lasa.



Entità sospesa (2009) di Angelo Brugnera è circondata da carpini, bagolari, gelsi, ornielli e ciliegi selvatici. Dall'altra parte del fiume Natisone, che passa a pochi metri dalla Braida, il duomo di Orsaria.

il Vaticano, il *Facocero curioso* (bronzo, 1953) di Anselmo Francesconi (Lugo 1921-Milano 2004). Si passa poi all'astrazione con le *Pietre sonore* calcaree a dimensione contenuta di Pinuccio Sciola (San Sperate 1942 - Cagliari 2016), presente nel parco anche con opere di basalto molto più grandi. È uno degli artisti che meglio si adatta alla Braida Copetti per l'intimo rapporto tra natura e arte; l'artista sardo si propose infatti di estrarre i suoni dalla pietra lavorata con tagli di diversa profondità e distanza in modo che, passandoci sopra con le mani o un archetto o un'altra pietra, emettano dei suoni. Questi

sono diversi a seconda del materiale lapideo usato; è una esperienza da fare durante le visite guidate di Massimo Copetti che, suonando le sculture in basalto o in calcare come se fossero delle arpe, ne trarrà melodie diverse: cupe e profonde dal basalto generato dalla lava e più liquide e argentine dai calcari originati dall'acqua, quasi che l'artista riuscisse a liberare con la sua creatività i suoni imprigionati dalle rocce. Non a caso nel 2019 si sono tenuti nella Braida Copetti un concerto sponsorizzato dal Teatro Giovanni da Udine e 2 incontri con le pietre sonore. Un unicum nella produzione corrente

di Sciola è invece *Città futura* in basalto (2010), una delle 15 opere della serie che verrà esposta alla Biennale di Architettura di Venezia e ben si accoppia con *Il deserto dei Tartari* (1976) in bronzo di Mario Negri.

Un cannocchiale ottico per Nane Zavagno

Il roccolo fa da cesura con la parte ad angolo acuto della Braida, estesa verso la scarpata che scende al fiume Natisone, nascosta dal boschetto di robinie. Inizia qui un canale ottico che converge sul fondo nelle tre alte sculture in rete metallica carat-



Nonostante siano alte quasi tre metri, le reti di Nane Zavagno (2005), in ferro arrugginito, verniciato e zincato – grazie alla loro trasparenza – permettono allo spettatore di cogliere i noccioli, le rose, i ciliegi selvatici e i gelsi retrostanti.

teristiche di Nane Zavagno (San Giorgio della Richinvelda, 1932), «un cannocchiale – lo definisce Massimo Copetti – che permette al visitatore di percepire la profondità e la misura del parco, che ha una struttura trapezoidale irregolare e che dall'ingresso non dà la misura di come si sviluppa». In un gioco di trasparenze i volumi di Zavagno sembrano dissolversi nella luce variando dal bianco al marrone fino al nero. Ai lati il degradare dello spazio è scaglionato da monumentali sculture nella parte ombrosa vicina al fiume: *Mutazione* (bronzo, 2001) di Gianpietro Carlesso, *Venus*

(bronzo, 1969-1970) e *Gran personaggio* (bronzo, 1987) figure sedute o semidistese di Mario Negri, imponenti nel loro metafisico classicismo. Sul lato opposto Totem verticali e un disco composto da profilature metalliche di Luciano Ceschia dialogano con gli aerei volumi di Zavagno, mentre *Tragedia in miniera* di Mascherini (bronzo, 1962) si impone per il suo espressionismo materico. La natura esalta le trasparenze, i pieni e i vuoti delle sculture grazie a una spirale, piantumata cinque anni fa, composta da lecci e segnata per terra con delle pietre bianche che formano quasi un



Kim Seung Hwan, *Organism* 2019-17, 2019. Acciaio inossidabile, cm 100x100x100.

sentiero da percorrere, mentre la forma si nota meglio se vista dall'alto.

L'itinerario finisce nel cortile della casa, un recesso ombroso punteggiato da lavori in pietra piacentina, tipica della zona cividalese, amorevolmente salvati dalla dispersione. Qui è l'arte a farla da padrona: al muro sono appesi i *Gong* da Hiroshima (bronzo, 1961) di Luciano Ceschia, assai bene rappresentato anche attraverso una serie stupefacente di grandi ceramiche, ovviamente ospitate nelle sale interne, e un delicato rilievo di *Davide vittorioso* (bronzo, 1940) che ricorda le analoghe raffigurazioni di Casa Cavazzini a Udine. Dal terreno sembra sbucare la rara serie dei bronzei fiori di Marcello Mascherini (*Fiore rosso*, 1973): i Copetti



Luciano Ceschia, *Gong da Hiroshima*, 1961. Bronzo, cm 90.

ne hanno raccolti sette sui venticinque prodotti alla fine degli anni Settanta. Inquietanti nei rigonfiamenti tipici delle piante carnivore, sono un *unicum* nella produzione del Maestro, friulano di nascita, ma triestino di adozione. Ai turgidi fiori di Mascherini fa eco la *Fioritura bronzea* (1966-1967) di Alik Cavaliere (Roma 1926 - Milano 1998) «successore di Marino Marini alla cattedra di scultura a Brera, sperimentatore, indomabile ricercatore che non si ripete mai, con tematiche ispirate al *De rerum natura* di Lucrezio, finissimo letterato» così lo definisce Massimo Copetti. La scultura fa parte delle opere ispirate al mondo vegetale degli anni Sessanta e Settanta, in cui «anticipa la tematica ambientalista: la pianta ingabbiata è secca e sta morendo, ma ha sempre frutti maturi che rappresentano la vita che trionfa sulla morte,

segno di un ottimismo di fondo». Qui è collocata anche l'ultima acquisizione, un marmo di Giacinto Cerone (Melfi 1957 - Roma 2004), più conosciuto per le policrome ceramiche informali.

Le scelte artistiche dei Copetti: tra ragione e istinto

La Braida Copetti non trova molti confronti in regione se non forse con il Parco Marzona a Verzegnis, che però ospita opere *site specific*, cioè costruite espressamente per quel luogo e inserite tutte nell'ambito della *Minimal Art*. «Noi invece – osserva Giorgio Copetti – non abbiamo un vero filo conduttore che non sia il nostro gusto. Abbiamo perciò acquisito nuclei importanti di opere di Mario Negri e di Mirko Basaldella, incontentabile sperimentatore, di cui abbiamo acquistato nel 2016 il fondo statunitense del nipote



Giacinto Cerone, *Senza titolo*, 2000. Marmo bianco di Carrara, cm 210x50x50.



Ciascuna utia accoglie una scultura. Ai due estremi, due bronzi di Mirko Basaldella (*La sposa* del 1964 e la monumentale *Stele II* del 1959). Al centro, due opere in marmo: *Neuropteroidea Metamorphica* di Angelo Brugnera (2009) e *Source de vie* (1983) della scultrice di origine polacca Maria Papa Rostkowska. Fotografia di Mattia Parodi.



Raphael Zariski. Disegni, pitture, legni, bronzi, cementi, rami che coprono tutto l'arco della sua produzione, dal periodo figurativo all'astratto, caratterizzati dalla incessante ricerca materica. Mario Negri, amico di Giacometti, troppo presto dimenticato, è solo di recente entrato a far parte della nostra messe artistica con quello che rimane del suo archivio. Siamo in contatto con il Centro artistico Alik Cavaliere e con la Fondazione Pinuccio Sciola, abbiamo lavorato con Luciano Ceschia e con Dušan Džamonja, lo scultore croato ritenuto da Henry Moore il più grande scultore del Novecento. Lo abbiamo conosciuto nel 2004 durante l'esposizione al castello di Miramare; dopo la sua morte abbiamo continuato i rap-

porti con il figlio che ne gestisce lo studio e il parco di sculture a Orsera in Istria. Tutti questi autori sono rappresentati da ventisei grandi sculture fisse nel parco, cui se ne aggiungono altrettante più piccole che possono essere viste anche se non sono esposte nella Braida: facevano parte della mostra *Scultura nel Novecento*, terminata il 18 luglio 2020, che in un mese ha registrato 1000 presenze in sole 16 ore settimanali di apertura. Eravamo molto amici con Aldo Colò, Luciano Ceschia e Tonino Cragnolini, tutti artisti con cui abbiamo lavorato per quarant'anni. Adesso è venuta meno la cultura di riunirsi in gruppi, di confrontarsi per interagire e gli scultori sono sempre meno numerosi.

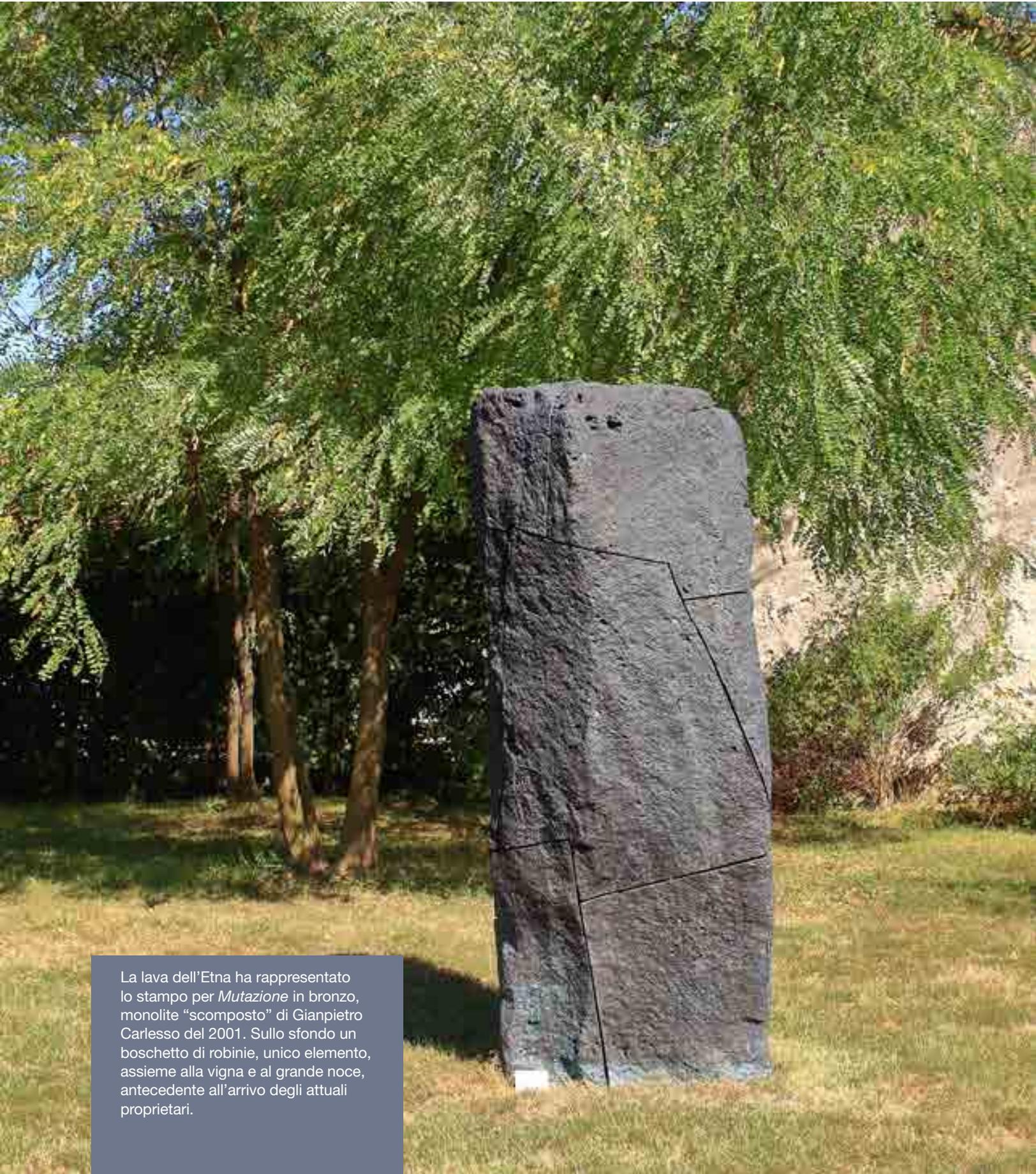
Dialogo tra natura e scultura

Il parco è stato inaugurato nel luglio 2018, a una decina di anni dall'inizio delle piantumazioni; in questo periodo, mentre le piante crescevano, i Copetti si sono dedicati alla ricerca di sculture significative. L'idea iniziale, che prevedeva un parco tematico dedicato ai più importanti scultori friulani del Novecento, è stata presto abbandonata a favore di una iniziativa di respiro geografico più ampio. Nessuna delle opere presenti è stata concepita per essere inserita in questo contesto, ma la loro collocazione, accuratamente studiata, fa dialogare la parte botanica del giardino con le sculture.

I visitatori capiscono subito e apprezzano la passione dei Copetti: il flusso di visitatori è per loro un piacere. Intendono, perciò, rafforzare le iniziative culturali anche se sono solo collaterali alla loro professione. – Non si vive di solo lavoro – amano affermare – ma anche di soddisfazioni –. E il successo degli incontri, presentazioni, serate e conferenze che si tengono in questo angolo di Friuli sulla riva del Natisone è una bella soddisfazione, e uno stimolo che la famiglia raccoglie per dedicare ulteriori energie alla promozione della Braida, soprattutto ora che la gente si sente sempre più attratta dalle attività, anche culturali, all'aperto.



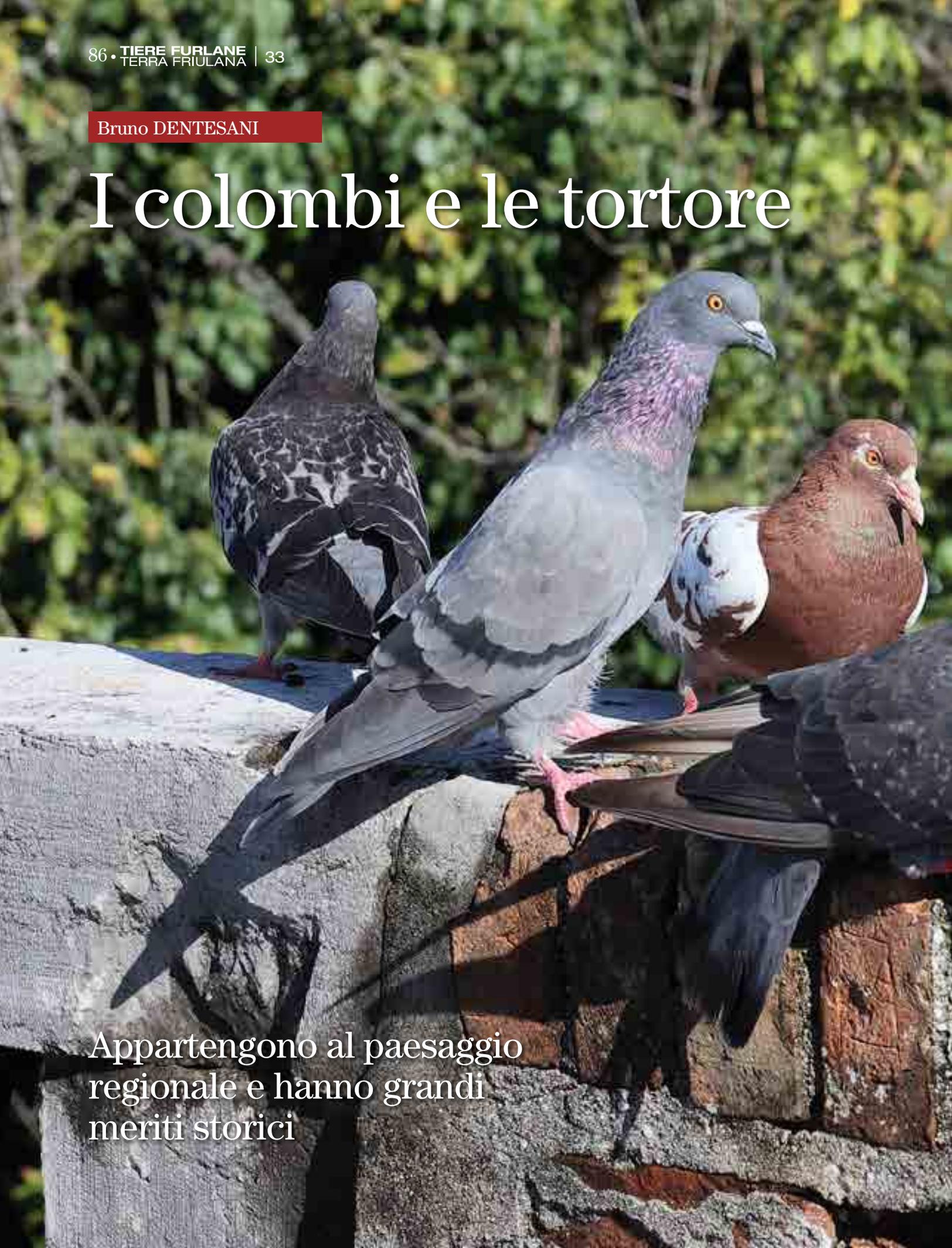
Pino Castagna, *Canneto*, 2000.
Opera in acciaio e vetro di Murano
(studio Berengo), cm 275x40x40.



La lava dell'Etna ha rappresentato lo stampo per *Mutazione* in bronzo, monolite "scomposto" di Gianpietro Carlesso del 2001. Sullo sfondo un boschetto di robinie, unico elemento, assieme alla vigna e al grande noce, antecedente all'arrivo degli attuali proprietari.

Bruno DENTESANI

I colombi e le tortore

A photograph of three pigeons perched on a brick wall. The pigeon on the left is dark grey with white speckles. The middle pigeon is light grey with a iridescent purple and pink neck. The pigeon on the right is reddish-brown with white speckles on its wings. The background is a blurred green foliage.

Appartengono al paesaggio regionale e hanno grandi meriti storici



La famiglia dei Columbidi, appartiene all'ordine dei Columbiformi e comprende circa trecento specie di uccelli diffuse in tutti i continenti con eccezione dell'Antartide e di alcune piccole isole oceaniche. In generale il loro aspetto è robusto e compatto e grandi sono le loro capacità di spostamento aereo che effettuano con volo potente e veloce grazie ai forti muscoli pettorali. Al di fuori del periodo riproduttivo, che li vede deporre tipicamente due uova in un nido semplicissimo situato in un territorio delimitato, i Columbidi europei conducono una

vita spiccatamente gregaria. La loro alimentazione è costituita principalmente da semi di vario genere, bacche e germogli, ma occasionalmente anche da insetti, piccole chiocciole, ecc. Tipica di questa famiglia è la capacità di bere risucchiando l'acqua senza dover alzare la testa per deglutire. Quando sono posati sul terreno si muovono agitan-

do la testa avanti e indietro in modo caratteristico. I nidiacei vengono alimentati inizialmente con una specie di latte che viene prodotto dall'ingluvie degli adulti e successivamente con il cibo degli adulti.

Nella nostra regione sono presenti cinque specie appartenenti a questa famiglia, tre tra i colombi e due tra le tortore.

Il discendente semi-domestico (*Columba livia domestica*) del colombo selvatico ha conosciuto fin da subito, grazie alle introduzioni da parte dell'uomo e alle sue capacità di adattamento a varie forme di insediamento urbano, una diffusione inarrestabile: attualmente è presente in tutti i continenti con esclusione dell'Antartide. Nella foto si possono osservare alcune contaminazioni di colore del piumaggio. Diversi individui hanno mantenuto comunque una colorazione identica alla forma selvatica.



I colombi

Sono di maggiori dimensioni e possiedono un corpo più compatto e più muscoloso rispetto alle tortore dalle quali si distinguono anche per il colore del piumaggio prevalentemente grigio azzurro.

Il colombo torraiole

Il colombo torraiole (*Columba livia*), detto *colomp di tor* in friulano, è uno dei più antichi e più conosciuti animali domestici. Noto anche come piccione, da migliaia di anni vive soprattutto a stretto contatto con l'uomo che a sua volta ha contribuito a diffonderlo con rilasci più o meno volontari praticamente in tutti i continenti, ad eccezione dell'Antartide. Allevato soprattutto per scopi alimentari, attualmente è una delle specie più diffuse negli ambienti urbani e nelle zone rurali dove è riuscito a riconquistare la libertà sfruttando le risorse alimentari offerte dalle attività

Il colombo torraiole (o piccione) è stato, fra gli uccelli, il primo a essere addomesticato. Pare che già nel IV millennio a.C. in Egitto fosse oggetto di particolari attenzioni anche nei rituali religiosi. Il soggetto nella foto ha mantenuto i colori ancestrali della specie da cui deriva. L'antenato selvatico dei colombi domestici (*Columba livia*), originario della zona mediterranea e di alcune zone dell'Asia, sopravvive ancora, ma il suo areale riproduttivo originario, costituito da falesie costiere e interne, si sta contraendo molto a causa della distruzione ambientale e del disturbo antropico. L'inquinamento genetico resta comunque la prima causa della sua rarefazione.

umane. Fino a pochi anni fa tutte le case dei contadini avevano modeste "piccionaie" o "colombaie", mentre molte dimore nobiliari disponevano di torri ricche di fori dove i colombi nidificavano in grande numero. Molti soggetti sono "fuggiti" da questi ricoveri diventando semi-selvatici. Grazie alla abbondanza di cibo sempre a disposizione, a differenza dell'antenato selvatico che si riproduce due volte in un anno, le varietà "semi-selvatiche" (o "semi-domestiche") sono sedentarie e nidificanti in tutta Italia, piccole isole comprese, e si

possono riprodurre in qualsiasi stagione arrivando a effettuare fino a cinque covate all'anno.

La forma di questa specie che possiamo osservare ormai dovunque nei nostri paesi, nelle città e nella campagna (con eccezione della montagna) discende da una forma ancestrale selvatica (*Columba livia livia*) che, un tempo, era diffusa nelle zone di falesia e in alcune zone rocciose interne oltre che sulle torri di alcuni centri abitati (da cui il nome di torraiole). Attualmente nella nostra regione la forma selvatica è quasi



La parte superiore della torre colombaria che si trova nelle pertinenze di Villa de Brandis a San Giovanni al Natisone.

scomparsa, trovandosi probabilmente localizzata soltanto in pochi luoghi impervi (costiera di Duino e forra del fiume Natisone) dove peraltro rischia l'estinzione a causa dell'ibridazione con le forme domestiche. Anche il Vallon nel 1904 ne parlava come di una specie rara e nidificante lungo il corso superiore del fiume Natisone, riferendosi probabilmente alla forma selvatica. In precedenza (1854) il dott. Giulio Andrea Pirone parlava piuttosto confusamente, probabilmente confondendolo con il colombaccio (*Columba palumbus*): *“Uccello dell'ordine delle Colombe. È la stessa specie che in primavera ed autunno passa in grandi stormi pel Friuli e che vive in una cattività quasi volontaria nelle piazze*

a Venezia”. Il colombo, infatti, a differenza del citato congenere, non è migratore.

Pur non essendo migratore possiede grandi e innate capacità di orientamento sfruttate dall'uomo da tempi immemorabili. Queste si basano sulla posizione del sole, sulla percezione del campo magnetico e probabilmente anche sull'olfatto. I piccioni “viaggiatori” furono utilizzati già nell'antico Egitto, poi in Persia, in Cina, dagli eserciti romani fino ad arrivare alle due recenti guerre mondiali. Si rivelarono utilissimi per recapitare messaggi dai fronti di guerra. Questa specie è in grado, nei soggetti più dotati, di percorrere fino a mille chilometri in un giorno a una velocità di oltre settanta chilometri orari. Anche oggi,

nell'era della comunicazione digitale, i piccioni possono (o potrebbero) garantire un livello di privacy insuperabile nel recapito dei messaggi. Attualmente queste doti vengono utilizzate per scopi amatoriali: in molti paesi si svolgono gare di velocità e di orientamento anche con percorsi di diverse centinaia di chilometri e con ricchi premi (in Europa si parla di cifre a sei zeri) destinati ai vincitori. Un piccione “campionissimo” nel 2019 è stato venduto per 1,25 milioni di euro in Belgio, battendo ogni record mondiale precedente nella valutazione. Nelle intenzioni del suo compratore cinese non dovrà più volare, ma solo procreare nuovi campioni del suo calibro. Attualmente a far salire le quotazioni dei piccioni viaggiatori, in un mercato non più solo di nicchia, sono i colombofili asiatici che stanno dando un grande impulso a queste gare.

In alcuni centri abitati questa specie si trova talmente bene che produce fenomeni di concentrazioni numeriche esagerate, tali da provocare problemi sanitari e di degrado per l'arredo urbano e per i monumenti. Molto spesso le autorità devono intervenire con somministrazione di mangime trattato con sostanze antifecondative, con l'apposizione sugli edifici di sistemi di dissuasione alla nidificazione (grate, spilli, ecc.) e, soprattutto, con una informazione rivolta a quei cittadini che mettono a disposizione di questi volatili cibo a volontà. In campagna si alimenta generalmente in ambienti aperti di stoppie e coltivazioni di cereali. Grandi concentrazioni di colombe si trovano anche nei pressi dei centri di raccolta di cereali e nei dintorni



dei mulini.

Spesso guardiamo il colombo come una specie invadente e fastidiosa, dimenticando le sue grandi qualità e i suoi meriti che fin dal passato sono stati di grande rilevanza per l'uomo: pensi per esempio alla produzione di carne per l'alimentazione umana e allo sfruttamento delle sue grandi capacità di orientamento. Per i servizi prestati durante la seconda guerra mondiale il famoso piccione Paddy ottenne una medaglia all'onore, la stessa conferita ai soldati eroi. Nel 1944 dal fronte di guerra in Normandia esso riuscì a portare un messaggio cifrato, nonostante le pessime condizioni meteorologiche e lo sbarramento dei falchi tedeschi, fino in Inghilterra per comunicare l'avvenuto sbarco alleato attraversando la Manica a novanta chilometri orari. Paddy è morto nel 1954 a Larne, sua città natale, nell'Irlanda del Nord.

La colombella è presente nella nostra regione soprattutto durante la cattiva stagione quando, generalmente in piccoli gruppi, si sposta nella campagna coltivata. Spesso si associa al colombaccio, del quale condivide le abitudini alimentari e dal quale si distingue per le dimensioni decisamente inferiori. Recentemente, dopo decenni di apparente assenza, è tornata a nidificare in alcuni siti adatti dell'alta pianura.

La colombella

La colombella (*Columba oenas*), in friulano *colomp*, è una specie molto simile al colombo torraio da cui a distanza è quasi indistinguibile. Alcuni elementi, se osservati da vicino, la individuano come specie diversa: la coda è più corta, non ha il groppone bianco, non ha due barre alari bensì un solo accenno di barra, l'iride è scura (rossastra nel colombo), il becco è rossastro chiaro (scuro nel colombo). In volo mostra il sottoala grigio mentre nel colombo è bianco. Con il colombo condivide l'abitudine di nidificare

in cavità anche se, data la maggiore selvatichezza di questa specie che generalmente rifugge la vicinanza dell'uomo, le ricerca nelle cavità dei tronchi di alberi in boschi maturi e grandi parchi. Può occasionalmente utilizzare cassette nido collocate nei posti adatti e di adeguate dimensioni. Diffusa in Europa e Asia centrale alle latitudini medio alte, durante la cattiva stagione migra verso zone dal clima più mite. Pare che fino all'inizio del secolo scorso fosse nidificante anche nella nostra regione. A tale proposito il Vallon (1904) così descriveva la situazione



della colombella all'inizio del secolo scorso: “*Non è rara, nidificante nell'aprile e nel maggio. Specie, come la precedente (si riferisce al colombaccio), generalmente di passaggio da noi; giunge abbondante in settembre ed ottobre e ripassa in più scarso numero in marzo*”. Nei decenni successivi la specie è sembrata estinta come nidificante mentre ha continuato a essere presente durante le migrazioni e durante la cattiva stagione. Nella nostra regione durante l'inverno si possono osservare stormi di varia entità vagare per la campagna coltivata, spesso in compagnia del colombaccio, principalmente nella bassa pianura. Gli individui svernanti formano dormitori comuni che, se non disturbati, frequentano assiduamente. In anni recenti è stata riscoperta come nidificante in alcuni siti particolari dell'alta pianura.

Uno dei principali nemici naturali (se escludiamo l'uomo) dei piccioni è il falco pellegrino (*Falco peregrinus*). Durante l'inverno questo rapace percorre in caccia anche i dintorni dei centri abitati dove si radunano spesso grandi stormi di colombi. Esso li cattura al volo con potenti e spettacolari picchiate aeree.

Il colombaccio

Il colombaccio (*Columba palumbus*), in friulano *colomp salvadi* o *colomp de corone*, è il columbide europeo dalle maggiori dimensioni. Appare grosso e pesante se confrontato con il colombo torraiole o la colombella con le quali specie condivide talvolta i territori di alimentazione. Si riconosce anche per le mostrine bianche ai lati del collo e per una fascia bianca che gli attraversa le ali oltre che per la testa proporzionalmente piccola e la coda lunga. Distribuito come nidificante in tutta Europa, migrano soltanto le popolazioni più

settentrionali verso la zona mediterranea. Durante le migrazioni, specialmente nel mese di ottobre, si possono osservare stormi compatti (a forma di palla o di mezzaluna) di diverse centinaia di individui che si susseguono durante la mattina volando verso le zone di svernamento. Questa specie, dove la concentrazione è massima, è spesso responsabile di gravi danni all'agricoltura come accade nel Regno Unito dove in certi momenti (periodi di semina o di raccolto) può diventare una vera calamità. Nemmeno la caccia, con diversi milioni di soggetti abbattuti



Il colombaccio è il più grande rappresentante dei columbidi presenti nella nostra regione. La sua alimentazione è molto varia: nella foto vediamo un soggetto che si alimenta delle bacche dell'edera, cibo molto prezioso come risorsa invernale.

annualmente in Europa, è riuscita a limitare il numero di questa specie, confidente nelle città dove sa di non correre pericoli, diffidente e con una notevole distanza di fuga nella campagna.

Il colombaccio, a differenza dei congeneri europei che si riproducono in cavità naturali o artificiali, costruisce un semplice nido con pochi rametti sugli alberi nei boschi o nei giardini. Il nido è talmente piccolo che riesce a malapena a contenere i due pulcini prossimi all'involto che appaiono straripanti rispetto alla base che li sorregge. In origine la specie viveva prevalentemente nei boschi (in inglese è chiamato *wood pigeon* "colombo di bosco") dove si nutriva prevalentemente di ghiande

nella stagione adatta. Le sue grandi capacità di adattamento a nuove situazioni lo hanno avvicinato alle zone rurali prima e successivamente ai giardini dei centri abitati.

Attualmente è una presenza costante anche nella nostra regione dove è presente durante tutto l'anno in campagna e in città, dalla costa fino alle medie altezze sui rilievi. I suoi voli territoriali "a festoni" sono caratteristici e li possiamo osservare praticamente durante tutto l'anno. Infatti questa specie, pur concentrando le attività riproduttive in primavera, può deporre le uova anche in altre stagioni, similmente a quanto fanno i colombi di città, grazie alla disponibilità di cibo pressoché costante.

Le tortore

Le tortore si differenziano dai colombi per un corpo più esile, la testa piccola, il becco più debole e la coda piuttosto lunga. La colorazione inoltre è decisamente più chiara. Due sono le specie di tortora che possiamo incontrare normalmente in Friuli.

La tortora selvatica

La tortora selvatica (*Streptopelia turtur*), in friulano *tortorele*, è di dimensioni decisamente inferiori rispetto al piccione e anche alla tortora dal collare, ha una corporatura più esile e meno allungata. Presenta un piumaggio colorato piuttosto vivacemente di cannella e grigio, la coda bianca e nera, zampe, iride e anello palpebrale rossicci. Il volo di questa



La tortora dal collare vive prevalentemente a contatto con gli insediamenti umani, vicino ai quali trova spesso modo di alimentarsi. Nella foto alcuni soggetti si accalcano presso una mangiatoia invernale predisposta per i passeriformi.



La tortora dal collare fino al 1946 non era stata segnalata in Italia. In seguito a una prima segnalazione avvenuta a Latisana questa specie, di origine orientale, negli anni a seguire è diventata sedentaria e nidificante in tutta la penisola e nelle isole con esclusione delle zone montuose. Nella nostra regione è ben distribuita dalla costa fino a ridosso dei rilievi.

Lo sparviero è una minaccia frequente per le tortore. Volando velocemente a bassa quota si palesa solo all'ultimo momento e cattura il soggetto meno attento del gruppo di tortore in alimentazione. Gli attacchi spesso sono a vuoto, ma alla lunga la tecnica del rapace è vincente.

tortora è veloce e agile, anche quando si infila nella chioma di un albero. Distribuita in Africa del nord, Europa e Asia centrale alle medie latitudini, è una migratrice trans-sahariana e sverna in Africa equatoriale nelle zone semi aride della savana.

Nella nostra regione è diffusa nelle zone di pianura e collina dove frequenta i margini di formazioni boschive, anche di piccole dimensioni, a ridosso delle campagne coltivate preferibilmente a cereali, aperte e soleggiate. Le sue abitudini schive la fanno stare alla larga dalle abitazioni umane. Come altri columbidi costruisce un nido semplicissimo in una qualche biforcazione di rami di alberi e cespugli. Questa specie ha avuto negli ultimi decenni un declino significativo. Un tempo era numerosa anche nella nostra regione, ma una serie di cause quali la distruzione ambientale, l'uso

di pesticidi, il bracconaggio durante le migrazioni, l'eccessiva pressione venatoria oltre a problemi vari nelle aree di svernamento africane ne hanno ridotto drasticamente il numero. Resta da noi il tempo necessario per la riproduzione, arrivando in aprile e maggio e ripartendo già dalla fine di agosto. Appena finita la riproduzione si possono formare concentrazioni di adulti e giovani presso zone ricche di cibo, quali ad esempio campi di girasole e sorgo.

La tortora dal collare

La tortora dal collare (*Streptopelia decaocto*), che attualmente è presente in quasi tutti i parchi e giardini e in prossimità delle abitazioni, è stata una delle ultime specie a giungere nei nostri territori, provenendo spontaneamente da alcune zone pre-desertiche dell'Asia centro-meridionale.

Era infatti ignota al precursore degli ornitologi friulani, Graziano Vallon, scomparso nel 1926. La nostra regione fu la prima a essere interessata dall'espansione di questa tortora, osservata per la prima volta nel 1946 a Latisana, quindi a Monfalcone nel 1952, per poi occupare negli ultimi cinquanta anni praticamente tutte le zone pianeggianti e collinari italiane. Il fenomeno espansivo è poi continuato in tutta l'Europa, raggiungendo i paesi baltici grazie alla sua grande capacità di adattamento a nuove situazioni ambientali. Si riconosce facilmente per l'aspetto robusto, la forma allungata, la colorazione color sabbia e il caratteristico collare scuro aperto sul davanti. Il suo volo è potente, tipicamente sfarfallante al decollo.

La tortora dal collare non è abitualmente migratrice, ma quando necessario



La tortora selvatica, a differenza della tortora dal collare, è un uccello schivo e tende a evitare gli insediamenti umani. Per una serie di motivi, fra i quali la distruzione di ambienti a essa congeniali, l'uso di pesticidi e il bracconaggio, è in serio declino numerico.

effettua spostamenti invernali per scopi alimentari. Marcati movimenti di dispersione riguardano soprattutto soggetti giovani che si muovono per colonizzare nuovi territori. Nei periodi extra riproduttivi diventa anche fortemente gregaria e si raduna in gruppi costituiti anche da centinaia di individui nei campi di girasole, nei pressi dei centri di raccolta cereali spesso in compagnia di colombi. Il periodo riproduttivo di questa specie è tipicamente primaverile, ma spesso si riscontrano nidificazioni anche in altre stagioni, specialmente in alcuni centri abitati dove la disponibilità di

cibo è costante grazie, ad esempio, alla presenza di mangiatoie predisposte per passeriformi, cortili con allevamenti di galline, ecc. Generalmente il nido, una costruzione semplicissima costituita da pochi rametti, spesso addirittura trasparente se guardato da sotto, è posto su piante, ma anche su cornicioni, fioriere e supporti vari e insoliti.

Attualmente la specie non risulta particolarmente minacciata; probabilmente va soggetta a una certa predazione di uova e nidiacei da parte della cornacchia grigia (*Corvus cornix*) e subisce alcune uccisioni illegali per

atti di bracconaggio. La predazione effettuata dallo sparpiero (*Accipiter nisus*), pur frequente, non incide minimamente sulla abbondanza di questa specie che resta una presenza costante nei nostri giardini.

Bibliografia

- BirdLife International (2004). *Population Estimates, trends and conservation status*. BirdLife Conservation Series.
- Brichetti P. & Fracasso G. (2006). *Ornitologia italiana*. Vol. 3. Alberto Perdisa Editore, Bologna.
- Dentesani B. (2011). *Uccelli del Friuli Venezia Giulia*. Editrice CO.EL., Udine.
- Moltoni E. (1954). *A proposito di alcuni arrivi di Tortora dal collare orientale nella zona di Cividale del Friuli*. Riv. Ital. Orn., XXIV, 230-231.
- Pirone G.A. (1854). *Voci friulane significanti animali e piante*. Ed. Trombetti-Murero, Udine.
- Vallon G. (1903). *Fauna ornitologica friulana*. Boll. Soc. Adr. Scienze Naturali, Trieste.

Enos COSTANTINI

I colombi in Friuli

Nomi, colori, carne e concime

I

I colombi erano presenti nella cultura del passato, fino a quello più recente, a causa di un indubbio interesse alimentare e pecuniario e grazie al loro valore simbolico di antica origine. A ciò si aggiunga che entravano nel campo visivo, tanto per i loro nutriti stormi che per i loro ricoveri chiamati spesso a completare l'estetica di case padronali e ville signorili.

Nei nomi

Il nome di persona Colomba / Colombo risale al latino *Columba* / *Columbus*; dapprima è attestato come nome servile e successivamente si diffonde negli ambienti cristiani come nome augurale, dato che la colomba era considerata fin dall'antichità simbolo di purezza e di rappacificazione. Questa immagine positiva appartiene pure alle

credenze popolari del Friuli, come è testimoniato da Valentino Ostermann (1894) secondo cui il *colomp* è “uccello di buon augurio, forse in nesso col racconto dell'Arca di Noè e con la figurazione dello Spirito Santo in forma di colomba; forma che non possono pertanto assumere né i diavoli né le streghe”.

Ora il nome personale è in disuso, ma era abbastanza frequente, soprattutto nella forma femminile, all'inizio del Novecento, quando era ancora sostenuto dalla tradizione religiosa e, secondariamente, da quella letteraria. Vi sono diverse sante, in effetti, che portano il nome di Colomba, una delle quali è patrona di Osoppo.

La letteratura può avere influenzato la diffusione del nome con il romanzo dello scrittore francese Prosper

Mérimée intitolato *Colomba*, uscito nel 1840, che ebbe grande successo anche in Italia.

Questo nome è, forse, rintracciabile in toponimi, quale ad esempio *braida della Colomba* a Cormons nel 1789. Molti cognomi, come è noto, sono originati da nomi personali e in Friuli ricordiamo il matronimico *Colomba* che è caratteristico di Bordano. Troviamo altresì *Colombi*, *Colombo*, *Colombino* e *Colombatti*. Il più famoso italiano con questo cognome è il genovese Cristoforo.

Vi sono, poi, dei cognomi che prendono origine dalla struttura di allevamento dei colombi: la colombaia (*colombàra* in italiano desueto) che in friulano è detta *colombàre*, *colombàrie* e *colombère* e in veneto *colombàra*. Così troviamo i cognomi *Colombera* a Caneva e *Colomberotto* a Sacile.



Pellegrino da San Daniele, *Madonna in trono e Santi*, tempera su tela, datata 1494 – 1495, Osoppo, Chiesa di Santa Maria ad Nives, particolare della figura di santa Colomba.

Come risulta da documenti d'archivio rivenuti da Vincenzo Joppi nella seconda metà dell'Ottocento, la pala d'altare (cm 249 x 175) in cui la santa è raffigurata assieme a numerose altre figure di santi e angeli, fu eseguita dal pittore Martino da Udine detto Pellegrino da San Daniele (1467-1547). Il contratto fu stipulato nel 1494 e l'anno successivo ebbe luogo il primo pagamento.

Ritratta con le sembianze di una giovinetta dal volto contornato dal velo bianco, la santa tiene nella mano destra una colomba. Secondo la tradizione popolare, la giovane cristiana fuggita da Aquileia invasa dai barbari, si rifugiò in un anfratto che si trova tuttora sul versante meridionale del Monte di Osoppo. Non si sa con sicurezza quando il culto si diffuse: pur non essendo proclamata santa ufficialmente fu venerata come tale. Documentata per la prima volta nel 1262, poco distante dalla grotta sorse la chiesa intitolata a santa Colomba che nel XVI secolo fu inglobata nel Castel Novo costruito da Girolamo Savorgnan. Un'epigrafe funeraria, ritrovata nel 1717 nella chiesa, indicava che questo era il luogo della deposizione, avvenuta il 6 agosto 524, del corpo di Colomba, vergine consacrata a Dio, vissuta nel Signore all'incirca novant'anni. L'antica chiesa venne distrutta durante l'occupazione napoleonica, ma la lastra fu recuperata ed è ora murata nella parete ovest della chiesa parrocchiale. Patrona di Osoppo, la santa viene festeggiata la prima domenica di luglio.

Le colombarie

Fra i *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa* scritti da Giacomo Agostinetti nel 1679 ve ne è uno intero (sarebbe un capitolo) intitolato *Della colombara*. Si tratta di ben tre pagine in cui, accanto a consigli pratici, si descrivono i vantaggi, tanto pecuniari come estetici, di questo allevamento. Ne diamo solo due brevi stralci: *“La tua gastaldia non sarebbe adorna se bene haverà un copioso bruolo di frutti diversi, un orto abbondante di ogni sorte di erbaggi et anco un giardino bellissimo, quando non avesse una bella e buona colombara. La qual, per esser fruttifera e copiosa di colombini, doverà essere fatta almeno in doi solari, l'uno più oscuro dell'altro, che sarà quel di sopra, et quel di sotto più chiaro, perché in questo si deve darli da bere, et in quel di sopra più oscuro, perché li colombi amano molto covar li ovi all'oscuro, e ne vedrai l'effetto, che molti più parti troverai nel solaro oscuro che nel chiaro [...] La colombara vuol essere lontana da strepiti, in luogo aperto, non appresso strade correnti, lontane da arbori grandi, ne' quali praticano uccellazzi di rapina et altri che insidiano la vita alli colombi e li fanno paura. Stariano bene a faccia delli viali, degli orti o bruoli, quando non vi fossero grand'arbori; né siano troppo appresso né troppo discosti dal cortivo. Amano essere vicini all'acque correnti, e quando queste mancassero, saria bene far far un cavamento non molto lontano che tenesse acqua di continuo, acciò havessero quel comodo, col quale*



Pietro Fuluto, decorazione ad affresco, particolare della Vergine annunciata, chiesa di Sant'Antonio abate, Mione (Ovaro), 1520 circa.

La colomba fa riferimento all'episodio evangelico dell'Annunciazione (il libro accanto alla Madonna riporta l'Ave Maria in latino). Il dipinto si trova sulla volta del coro che è suddivisa in costoloni: in quello accanto è raffigurato l'arcangelo Gabriele, negli altri sono ritratti i quattro evangelisti e alcuni profeti e al centro il Cristo benedicente.

La prima opera documentata del Fuluto risale al 1506 e si trova nella chiesa di S. Leonardo a Osais; nel 1515 dipinse a Liariis e nel 1519 a Luint, località poco distanti da Mione dove potrebbe aver lavorato all'incirca negli stessi anni. Qui e nelle altre opere eseguite in Carnia e in Friuli mostrò fedeltà all'arte di Gianfrancesco da Tolmezzo di cui fu probabilmente allievo e forse anche collaboratore. La linea di contorno tanto utilizzata dal Maestro delinea anche in Fuluto la figura e il volto che risultano, come in questo caso, assai gradevoli.



Questa torre, detta *La Colombera*, bella testimonianza di archeozootecnia, si trova a Porcia in un parco privato. La fotografia, risalente con ogni probabilità agli anni Sessanta, fa vedere come all'epoca fosse ancora abitata e denota un edificio solido, forse costruito anche con intenti difensivi. Abbiamo qui testimonianza di quanto potessero essere imponenti i ricoveri per i colombi e, quindi, della loro importanza economica: si pensi solo ai costi di ammortamento e di manutenzione per una struttura del genere. Fotografia Archivio fotografico Ente regionale per il Patrimonio culturale del Friuli Venezia Giulia.

Questa bellissima colombaia si trovava nel *compound* dell'Istituto tecnico agrario di Cividale. Venne trasformata in aule didattiche probabilmente verso la fine degli anni Cinquanta, mentre prima entrava nelle pertinenze dell'Istituto friulano orfani, assieme a stalla, scuderia, pollaio, ecc. Anche nel Cividalese, fino agli anni Sessanta, le famiglie contadine allevavano colombi che erano venduti a coppie in età giovanile. La loro carne era raramente consumata in famiglia, perché si privilegiava il riscontro economico. In zona si ricorda che il principale problema di questo tipo di allevamento era rappresentato dal barbagianni, accanito razziatore di nidiacei. Collezione Michele Pizzolongo.

si levarebbe l'occasione a' colombi d'andar lontani a beber; acciò non siano presi ed ammazzati".

Nei toponimi

Le stesse strutture, o luoghi frequentati da questi volatili, hanno formato dei nomi di luogo. È verosimile che solo le colombaie più grandi, vere e proprie torri che generalmente si trovavano presso le ville patrizie, potessero segnare il paesaggio e, quindi, diventare punti di riferimento tali da giustificare la creazione di un toponimo. "La denominazione *Colombera*, o simili, alludeva sempre a case con annesso torri più o meno grandi con funzioni di colombaie, ma che all'occorrenza potevano servire per difesa. Talvolta

il toponimo indicava semplicemente una casa che per la sua grandezza si imponeva come una grossa torre in un paesaggio caratterizzato fino al XVIII secolo da case popolari piccole, spesso semplici *casoni* col tetto di paglia e canne" (M. Puntin inf. pers.). Torri e torrette erano frequenti un po' in tutto il Friuli e il *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona riporta *Colombâr* come toponimo comune. Il tempo e i terremoti hanno cancellato la maggior parte di queste strutture senza che ne fosse stato stilato un compiuto censimento e i relativi nomi sono di conseguenza scomparsi dall'oralità ma, avendo assunto la dignità di toponimo, rimangono nelle carte e, sebbene in modo sempre più

rarefatto, nei ricordi dei parlanti. Qui ricordiamo il *luogo detto la Colombara* documentato nel 1568 ad Aquileia. Il nome è tuttora in auge e indica una località con case sulla strada per Villa Vicentina; è passato anche a denominare un ristorante. A Chiopris la *Colombero è la torate dal Comun: prime di comedâ la cjase dal Comun, inta Colombero, si viodevîn lis busis par là che a levin drenti i colomps, ... al jere dut plen di sbits!* A Rubignacco di Cividale una imponente casa circondata da muri merlati che fu dei conti Manin (fra questi un conte Ottaviano Manin denominato *Serpe*) è ora detta *el Colombâr*, con ricadute sulla toponomastica

ufficiale (strada del Colombar) e su una attività economica (agriturismo *el Colombar*). In passato era documentata tanto come *Colombara* (1577 *oratorio alla Colombara*; 1699 *nella Colombara*) che come *Colombaro* (1589 *in pertinenze di Rubignacco il loco detto li del Colombaro*; 1699 *braidà nuda detta la braidà del Colombaro*; 1748 *campo detto del Colombaro*; 1879 *Braidà mappale 2770 detta Colombar*). Va detto che in loco è documentato anche il cognome Colombar: alla vicinia di Rubignacco del 2 giugno 1680 era presente tale *Pietro Colombar*.

Toponimi simili si trovano a Cormòns, Camino di Buttrio, Medeuzza, Villa Vicentina, Scodovacca, Tapogliano, Vergnacco, Premariacco, Gagliano, ecc. Per il Friuli occidentale lasciamo la parola a ad Alessandro Fadelli (2010): “*Strada della Colombera* a Pordenone, un’altra *Strada della Colombera* tra Fontanafredda e Talmasson e una terza *Strada della Colombera* a Dardago, e poi varie *Colombera* a Sacile, a Nave, nelle vicinanze di Fiaschetti, a San Quirino, a Porcia (ancora esistente nell’attuale odonimia ufficiale), *Monte Colombera/Colombara* sulla montagna di Aviano, dove si trova pure una *Forcella Colombera*, *Colomber* a Barcis e a Erto e Casso, dove è nome anche di un ponte, *Colombara* sia a Meduno che a Morsano al Tagliamento e a Valvasone, dove compare anche come *Campagna della Colombara* nel 1606 e rimane l’odierna *via Colombara*, *Colombere* a Rivarotta di Pasiano, ancor oggi vivo in *via Colombere*, ai quali possiamo aggiungere, in territorio trevigiano appena oltre gli attuali confini regionali, *Colombaja*



Davanti alla facciata posteriore dell’ala occidentale della villa Bresciani - Peteani von Steinberg - d’Attems von Petzenstein - Auersperg, a Cervignano del Friuli, si conserva un’interessantissima colombaia o piccionaia, una *colombère* in lingua friulana, perfettamente conservata in tutte le sue parti e presumibilmente risalente al XVII-XVIII secolo.

Benché per la colombicoltura un tempo s’impiegassero anche terrazze chiuse sovrastanti il tetto o stanze ubicate nel sottotetto (tanto da rendere il vocabolo *piccionaia* pressoché sinonimo di “ultimo piano”), nella fattispecie si tratta di un’alta torretta quadrilatera in muratura destinata all’allevamento e all’ammaestramento, detto *trenaggio*, dei colombi.

La nobiltà godeva addirittura di uno specifico “diritto del colombaio”, speciale privilegio di allevare «colombi di alto volo» al preciso scopo di spedire e farsi recapitare corrispondenza. Di colombi portalettere, inoltre, si servirono soprattutto i servizi postali, mentre gli eserciti ebbero a lungo a disposizione colombaie fisse o mobili, collocate tanto in prima linea quanto nelle retrovie, per permettere la trasmissione/ricezione rapida mediante piccioni viaggiatori di dispacci d’ogni tipo, detti in gergo “colombigramma” durante il primo conflitto mondiale.

Accessibile agli allevatori, la torricella ubicata sul retro della storica villa cervignanese presenta al piano più alto una duplice serie di entrate/uscite equidistanti, le cosiddette *buche*, inferiormente fornite di piatto bordo sporgente orizzontale sorretto da mensole (in sostituzione del non comune *asserello* ligneo), ideale non soltanto per favorire il tipico, prolungato “appollaiarsi” dei colombi e le partenze o gli arrivi di questi un tempo insostituibili “messaggeri alati”, ma eventualmente anche per impedire l’accesso a eventuali malintenzionati (gatti, topi, ladri...).

(Gabriele Caiazza, inf. pers.)



Il *Palombâr* (485 m) di Gemona è una delle cime del gruppo del Cumieli con una parete strapiombante sopra il vecchio poligono militare, spazio ora occupato dalla caserma dei pompieri. Forse il nome è dovuto alla passata presenza di colombi selvatici.

a Portobuffolè”. Chiudiamo con *Colombera/Colombara* che si trova a Fossalta di Portogruaro verso Cintello.

Colombo e palombo

In italiano, accanto a colombo, esiste anche palombo che indica il colombo selvatico. Viene dal latino *palumbu(m)* che aveva lo stesso significato (sono documentati i termini *palumbarium* e *palumbaria* come *locus ubi palumbes nidificant*) e la cui radice andrebbe ricercata in *pallidus* ‘pallido’ (DEI) probabilmente a causa del piumaggio grigio chiaro. Questa tonalità deve avere promosso l’uso di *colombo* per indicare certe sfumature cromatiche. Già il latino conosceva il colore *palumbacius*, mentre ‘colombino’ è aggettivo italiano con cui si qualificano specialmente i tessuti. Così, nel veneziano del XVI secolo, *colombin* significa “che ha il colore del colombo, bianco tendente a grigio” e, in un documento del 1584, si trova *una coltra de raso columbin fodrà de tela zala* (Cortellazzo 2007).

Il friulano conosce la versione *palòmp* almeno per quanto concerne il colore.

Questo aggettivo, infatti, indica il colore grigio nero che assume l’uva quando si avvicina alla maturazione. Il termine, poi, è passato a indicare anche le sfumature cromatiche di frutta e biade quando cambiano colore per assumere quello caratteristico del prodotto maturo. Vi è anche il verbo *palombâ* che si applica all’uva allorché maturando comincia ad annerire (invaiaatura o saracinatura), e che, per estensione, è passato a frutta e cereali.

L’aggettivo poteva servire pure a contraddistinguere animali allevati; ad esempio in un contratto udinese di soccida d’inizio Quattrocento viene nominata *una vacha di pel palombo*; a Santa Marizza nel 1672 un paio di buoi sono chiamati l’uno *palomp* e l’altro *stelìn*, nel 1696 a Pavia un paio di buoi sono detti *Palombo* e *Belin*.

Successivamente pare che *palomp* sia stato sostituito da *colomp*; così nel 1714 a Torre di Pordenone si ha *una vacca Colombina*, nel 1743 a Gradisca di Sedegliano un bue è chiamato *Colombin*, nel 1773 a

Pordenone sono censiti *un paro de manzi* uno dei quali di *pelo Rosso* e l’altro *Colombin*, assieme a *un paro di vitelli di pelo colombin* e l’altro *sarasin detti Colombin e Sarasin*. Quest’ultima attestazione certifica che l’aggettivo diventava nome.

Palomp

Viene ora da chiedersi se *palomp*, in friulano antico, indicasse anche il volatile e non solo il colore. Ciò è estremamente probabile, sia perché altrimenti non si spiega agevolmente la diffusione dell’aggettivo, sia perché vi sono dei toponimi il cui conio non sarà sempre da assegnarsi all’aspetto cromatico del luogo. Per esempio a Udine è testimoniata nel 1409 una *via de Colomba versus crucem columbe* che nel 1437 diventa *via Crucis de la Palomba*.

A Gemona vi sono ben tre toponimi che hanno sicuramente la base in *palomp*: così *Palombâr* indica una delle cime del gruppo del Cumieli di quota 485 m, con una parete strapiombante sul locale Tiro a Segno; il nome, quindi, si dovrà a colombi selvatici che nidificavano su quelle rocce; lo stesso si può dire per due località sul monte Cjampon, il *Palombâr grant* e il *Palombâr piçul*. Nella dirimpettaia montagna di Braulins c’è il *Clap Palombâr*. In alcuni casi compare il singolo volatile, come in *Pale da Palomp* a Bordano e *Cuesto Palomp* a Gracco di Rigolato, ma si può ritenere che i nomi abbiano valore collettivo.

Per la *Piere Palombe* di Palazzolo dello Stella (*Piera Palomba* nel 1432 e *Piera Colomba* nel 1563) si può pensare tanto al colore che alla presenza dei volatili.

Carne ricercata

In un proclama emanato il 5 marzo 1579 da Pompeo Prampergo, capitano della giurisdizione di Latisana, leggiamo un categorico divieto: “... che non sia alcuno che ardisca ammazzar colombi di colombarre con schiopi né altra sorte di inganni...”. È la testimonianza di uno “sport” sicuramente diffuso e la cui pratica poteva ben difficilmente essere contenuta da “grida” dal sapore manzoniano. Si sfruttavano anche le torri campanarie, son pure sempre torri, per l'allevamento di queste creature, ma la quantità industriale di *sbits* prodotti non doveva essere di gran decoro per i finitimi luoghi sacri, tanto che il visitatore ecclesiastico recatosi a Sterpo nel 1595 fu categorico: *Non si permette in alcun modo di tenere colombi sul campanile*.

La carne dei giovani colombi era ricercata e pregiata e figurava nei banchetti delle persone abbienti, come nei pranzi che la povera gente si sentiva in dovere di offrire a personaggi importanti di passaggio. Il 10 maggio 1778 l'arcivescovo di Gorizia, Giuseppe Edling, si recò a Driolassa e venne festeggiato da quei villici con un sontuoso pranzo in cui figuravano, tra le tante portate, *polastri*, *capponi*, *colombini* e *dindie* per un valore di 15 lire, un terzo di quanto si era speso per la carne bovina, comprese le pregiatissime *lingue seche* e il doppio dell'importo per *persutto* e *salami*. Che fossero carni di pregio, digeribili e nutrienti, si riscontra a Latisana nel *Mensuale di spese cibarie in monte* del convento di Sant'Antonio da Padova delle Terziere francesca-



La piccola colombaia di legno presente in quasi tutte le case contadine si può vedere presso il Museo della Vita contadina di Cjase Cocel a Fagagna. Qui si trova tra i *seleârs*, paglia di segala battuta e pettinata che poteva servire per la copertura dei tetti, per fare legacci, e anticamente, anche come torcia.

ne nel novembre del 1801, quando vennero spese lire 4 in *colombini per le amalate* (Bini 2010).

I colombi entravano anche tra i regali che si facevano ai sacerdoti: nel periodo natalizio coloni e contadini si recavano in chiesa *cul zeut* (cestino) *dut a flocs o rosis*, *a puartâ un poleç*, *o un cjapon*, *o colomps al plevan*, *pe glesie* (D'Orlandi 1955, 16).

Nel classico trattato *Mangiare e ber friulano* della contessa Giuseppina Antonini Perusini (1970) troviamo due preparazioni alimentari con colombi che sottoponiamo ai nostri lettori. *Colomps rosts* (colombi arrosto):

“I colombi si cuociono al forno con olio, burro, fettine di lardo, foglie di salvia, come si fa per gli uccelli”. *Sope di colombins* (sopa de colombini) da una ricetta di casa Farra di Udine scritta nel 1803: “Cevola in tochi, un poco di butirro disfritto tutto insieme, un poca di cannella in polvere, brodo il bisogno e, quando è più di mezzi cotti, un poco de vin de Cipro e marasche”.

Giosuè e Rita Chiaradia (2018), a cui si rimanda, trattano l'argomento in modo più approfondito e descrivono tre preparazioni: colombo lessato, arrosto e ripieno.



La fabbricazione delle *colombinis* col midollo di fico nelle fasi finali. Fotografie di Claudio Mattaloni.



Colombina

Colombina è una maschera veneziana della commedia dell'arte ma, per gli agronomi e per i contadini di un tempo, la colombina, detta pure letame colombino, era un fertilizzante di elevata qualità. Aveva un contenuto di acqua che era soltanto del 22% mentre quello del letame si aggira sul 75%; l'azoto era presente con ben 5 kg per quintale, contro il letame che ne ha soltanto mezzo chilo per quintale ed era parimenti più ricca in anidride fosforica, avendone 1,8 kg per quintale contro i tre etti del letame. Come tutte le cose preziose non era abbondante e normalmente veniva mescolata con lo stallatico ma, con più costrutto, poteva andare a formare terricci speciali per la floricoltura e l'orticoltura.

Sicuramente aveva un'immagine poco positiva dal punto di vista sensoriale come si può evincere da questa storiella narrata da Maria Paoluzzi nello *Strolic furlan* del 1994: *Une sere, in file, Toni al voleva dà une stocade a un che nol jere maridât: "Come i vedrans, par esempli, in chest mont no àn vude ché di maridâsi par no vè fastidis di femine e fruts – al dîs – ma là dilà ur tocje di lavorâ ancje a lôr: tune stanseate a devin drazâ sbîts di colomp, di e gnot, saldo di e gnot..."*

Cence scomponisi il vedran i rispuint: "E sastu parcé ch'a àn di fâ un tant? I vedrans a drazin i sbîts e i maridâts a scugnîn mangjâju! ..."

Lis colombinis

In molti paesi del Friuli per la Domenica delle Palme (*Domenie Ulive*) si preparavano le "colombine" (*colombinis*), graziose figure tridimensionali costruite col midollo del fico che andavano a ornare i rami di olivo. Ne troviamo una prima traccia nel Bollettino della Società filologica friulana del 1928 (n. 3, pag. 47) in un breve componimento di Silvia Giuliani Braidotti: *... ti cjoncin cualchi ram, figâr, par stricâ fûr / la tô blancje medole che je lat dal to cûr; / e si fâs colombis par dâ un ton plui vîf / al verdulin patît des palmis dal ulîf*. La sequenza fotografica della loro fabbricazione si può vedere in un libro edito dalla Università della Terza Età dello Spilimberghese (Costantini 2016, 220-224), mentre per una descrizione della medesima ci rivolgiamo ai *Quaderni zoppolani* (Petris 2020, 24) che trattano *La colombina dala Domenia Uliva*: "Si trattava di una colombina simbolica da legare ai ramoscelli d'ulivo benedetti la Domenica delle Palme (antico uso proprio), ma adoperata dai bimbi anche

come giocattolino (uso collaterale). Per realizzarla veniva reciso un pollone di 1-2 anni di *figâr salvâri* (albero di fico selvatico), dai quali si recuperava il midollo interno. Per spingerlo fuori dalla sede si andava in cerca di un ramoscello diritto di legno duro e senza nodi, avente un diametro leggermente inferiore al midollo, come ad es. la *sansina* (sanguinella) o il *nolâr* (nocciolo). Questo materiale, leggerissimo, perfettamente candido, spugnoso e malleabile (può ricordare il polistirolo), veniva modellato da mani sapienti schiacciando alcune sue parti, conferendogli le sembianze di una colombina lunga 4-6 cm. Sostanzialmente si trattava di realizzare il corpo, con un pezzetto al quale conferire l'opportuna "S" per il collo, e indi premuto in punta per formare il becco e a spatola per la coda. Un altro pezzetto, sagomato a "U" veniva incrociato per costituire il petto e le ali a riposo, di chiusura. Questo materiale presentava una leggera collosità, ma comunque si preferiva fasciare il tutto con del sottile filo di rame per tenerlo insieme e fissarlo infine al ramoscello di ulivo. Minuti particolari come gli occhi (segnati a lapis) e le penne delle ali e della coda (incise col temperino e leggermente distanziate) perfezionavano l'opera in miniatura".

Bibliografia sommaria

Agostinetti 1679 = Giacomo Agostinetti, *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, 1679 [Neri Pozza editore 1998].

Bini 2010 = Giuliano Bini, Benvenuto Castellarin, *1000 anni di cibi e bevande nei documenti scritti della nostra storia*, la bassa, Latisana, 2010.

Chiaradia 2018 = Giosuè Chiaradia, Rita Chiaradia, *Salvia e Rosmarino*, Forum, Udine, 2018.

Cicieri 1988 = Andreina Cicieri, *Le colombere di Sarustin (a Battaglia di Fagagna)*, Sot la Nape, n. 1, 1988.

Cortellazzo 2007 = Manlio Cortellazzo, *Dizionario veneziano della lingua e della cultura popolare del XVI secolo*, La Linea Editrice, Limena (PD), 2007.

Costantini 2016 = Enos Costantini, *Blavis, jerbis e pomis. Spunti di storia agricola del Friuli*, Università della Terza Età dello Spilimberghese, Spilimbergo, 2016.

DEI = Carlo Battisti, Giovanni Alessio, *Dizionario etimologico italiano*, G. Barbera Editore, Firenze, 1975.

D'Orlandi 1955 = Lea D'Orlandi, *Alcune usanze e credenze natalizie in Friuli*, Sot la Nape, a. 7, n. 6, 1955.

Fadelli 2010 = Alessandro Fadelli, *Volatili e uccellazione nei nomi di luogo del Friuli occidentale*, in Franco Finco e Federico Vicario (a cura di), *Il Mestri dai Nons. Saggi di toponomastica in onore di Cornelio Cesare Desinan*, Società filologica friulana, Udine, 2010.

Ostermann 1894 = Valentino Ostermann, *La vita in Friuli*, 2 voll., Del Bianco editore, Udine, 1940. Ristampa anastatica Arnaldo Forni Editore, Sala Bolognese, 1976.

Petris 2020 = Nerio Petris, *Sòucs, sogàtui, sísins e matiès*, in Quaderni zoppolani, vol. XVIII, dicembre 2020.

Virgili e Menossi 1969 = Dino Virgli, Toni Menossi, *Colomberis e toratis*, Risultive, Udine, 1969. Con 13 illustrazioni del pittore Toni Menossi.

Ringraziamenti

Si ringraziano per la collaborazione: Gabriele Caiazza, Alessandro Fadelli, Franca Merluzzi, Claudio Mattaloni, Stefania Miotto, Carlo Petrusi, Michele Pizzolongò.



Giulio Quaglio, *Presentazione di Gesù al Tempio*, olio su tela, pala d'altare firmata e datata 1696, Venzone, Duomo di Sant'Andrea apostolo, particolare della giovinetta che reca la cesta con due colombe.

La scena fa riferimento al Vangelo di Luca in cui si narra che Gesù, come tutti i primogeniti, quaranta giorni dopo la nascita fu presentato e offerto al Signore. La pratica religiosa del tempo prevedeva che in tale occasione i genitori portassero in dono un agnello o, i più poveri, due colombe o due tortore.

Lo studioso d'arte Giuseppe Bergamini definisce quest'opera del pittore lombardo Giulio Quaglio "un vero capolavoro oltre che un prototipo per più tardi lavori". Nato nel 1668 a Laino Intelvi, un piccolo paese situato nei pressi del lago di Como, il pittore fu a lungo attivo in diverse località del Friuli, dell'impero asburgico (Slovenia e Austria) e nel suo luogo d'origine. A Udine, dal 1692 al 1701, affrescò alcuni palazzi di nobili famiglie ed edifici sacri (tra cui la cappella del Monte di Pietà). Con enfasi barocca di grande effetto decorò il palazzo Antonini di piazza Patriarcato (sede della ex Provincia di Udine).

Raffaele TESTOLIN e Pietro ZANDIGIACOMO

Delle pere in Friuli: tradizione e innovazione



U

Uno sguardo al passato

Il pero, sia coltivato che selvatico, è presente da millenni in tutto il bacino del Mediterraneo. È specie apprezzata nelle civiltà antiche, tanto che Plinio il Vecchio, scrittore romano del I secolo dopo Cristo, nella sua *Storia naturale* descrive la bellezza di 41 varietà note a lui e agli studiosi di agricoltura del suo tempo.

L'Italia è certamente terra di pere. Una ricognizione fatta a partire dagli anni '70 del secolo scorso ad opera della scuola fiorentina del Morettini ricorda ben 428 varietà di pero presenti nella Penisola, alle quali andrebbero aggiunte 285 varietà descritte in letteratura e non più ritrovate nelle varie collezioni (Bellini e Scaramuzzi 1977).



Particolare di un dipinto che raffigura l'intera Famiglia Leschiutta di Zuglio con il capofamiglia, il signor Giovanni Battista (in mano ha un cartoncino su cui si legge: S.r G. Batta fu Alessio/ Leschiutta/ Zuglio), la moglie Caterina Riolini e i loro cinque figli. Qui si vedono due figli (i nomi e l'età sono annotati sul retro dell'opera): Alessio, dodicenne, appoggia una mano sul braccio del fratello più piccolo e con la destra tiene un libro; Nicolò di cinque anni ha in mano una pera con peduncolo e foglie e con l'indice della sinistra pare indicare il frutto. Il quadro è esposto nel Museo carnicò delle arti popolari Michele Gortani di Tolmezzo e fa parte della donazione in memoria di Luigi Ciceri. Proviene da Zuglio e fu lo stesso Ciceri a individuarlo nella casa dove la famiglia Leschiutta risiedeva. Il ritratto, olio su tela, datato 1853, viene attribuito al pittore austriaco Andrea Lexer (1819 - 1878 ca.).



In questo particolare, anch'esso tratto dal dipinto che ritrae la famiglia Leschiutta al completo, si vedono due delle tre figlie di Giovanni Battista e di Caterina Riolini: Maria di otto anni e Rosa di dieci, ben abbigliate con abito e grembiule, colletto bianco e catenina al collo, orecchini e capelli raccolti con riccioli sulle tempie. In mano, una giovinetta tiene un grappolo d'uva, l'altra un cestino di paglia intrecciata con dentro una pera assieme a uva e a una pannocchia. L'eleganza dell'abbigliamento e i gioielli, ma anche le dimensioni notevoli del quadro (cm 74 x 250), rivelano l'agio economico nel quale viveva questa famiglia.

Nella nostra regione la coltivazione del pero vanta un'antica tradizione che si è consolidata nel tempo. Gli interessi per la coltivazione di questo fruttifero sono molteplici: da una parte gli alberi di pero non necessitano di particolari attenzioni, sono rustici e longevi, dall'altra le diverse varietà presentano un ampio ventaglio del periodo di maturazione, da quelle più precoci (giugno) a quelle più tardive (fine autunno-inverno). Inoltre, le varietà molto tardive potevano essere

conservate in fruttai fino agli inizi della primavera dell'anno seguente. Infine, le diverse tipologie permettevano l'utilizzo dei frutti in svariati modi: consumo fresco, consumo dopo cottura, produzione di sidro (*most*) e distillati, produzione di essiccati (*persecs*). Ancora oggi i frutti costituiscono un ingrediente importante di piatti tradizionali (es. i *persecs* nei *cjalsons*). Il legname derivante dai tronchi delle piante mature aveva un utilizzo particolare in ebaniste-

ria; serviva per produrre elementi d'arredo di elevata qualità (es. tavolini, comodini), caratterizzati da un gradevole colore rossastro, una bella patina lucida e resistenza agli attacchi dei tarli. Anche attualmente sono coltivate in Friuli varietà di "pero comune" (*Pyrus communis*), varietà di "pero nivale" (*Pyrus nivalis*) e ibridi fra le due specie; queste ultime varietà, con frutti piccoli, per lo più sferoidali, con lungo peduncolo e con calice persistente,



Giovanni Ariis, ritratto dei tre fratelli Da Pozzo di Solars di Ravascletto, olio su tela, cm 74 x 115, datato 1847, firmato G. Arijis Dip.e, Tolmezzo, Fondazione Museo Carnico delle Arti popolari Michele Gortani. Come si legge nella scritta in alto, il dipinto raffigura Gio: Battista/ D'anni V/ Teresa/ D'anni IX/ Clemente/ D'anni VII/ Figli di Antonio Da Pozzo e Teresa De Crignis. Sulla destra Clemente, che ha in mano un grappolo d'uva, indossa una redingot chiusa da una doppia fila di bottoni, sotto un gilet con camicia chiara e pantaloni in stoffa rigata. La sorella Teresa in abito a decori vegetali con grembiule e fazzoletto tiene una pera nell'incavo della mano; al collo porta una collanina a doppio giro con una crocetta, ai lobi un paio di orecchini pendenti e i capelli acconciati a treccia attorno al capo. Il più piccolo dei tre, Giovanni Battista, indossa come il fratello una redingot sopra gilet e pantaloni scuri e camicia chiara. Nella sinistra stringe una pannocchia, nella destra una pera. Il quadro faceva parte della collezione di Luigi Ciceri donata da Andreina Nicoloso Ciceri al Museo Carnico di Tolmezzo. Giovanni Ariis, stando alla firma riportata, è l'autore di questo dipinto che presenta evidenti analogie con il ritratto della famiglia Leschiutta di Zuglio di cui sono riprodotti due particolari qui accanto. È probabile che i frutti dell'autunno abbiano una funzione simbolica benaugurante.

Piruç myo doç inculurit...

Siamo nel 1380 a Cividale del Friuli, in un contesto plurilingue (si scriveva soprattutto in latino, ma si parlava friulano, oltre che tedesco, volgare veneziano e trevigiano), quando un Anonimo (forse il notaio Antonio Porrenzoni), innamorato della sua bella, scrive nel friulano medioevale della città ducale la ballata *Piruç myo doç inculurit*, costituita da quattro strofe di sei versi seguiti dal ritornello costituito dai due versi iniziali.

La ballata inizia così:

*Piruç myò doç inculurit,
Quant yò chi vyot, dut stoy ardit.*

*Per vo mi ven tant ardiment
E si furç soy di grant vigor
Ch'yò no crot fa dipartiment
May del to doç lial amor
Per manaço ni per timor,
Çi chu nul si metto a strit.
Piruç myò doç inculurit,
Quant yò chi vyot, dut stoy ardit.*

Piruç mio dolce colorito,
Quando io ti vedo, tutto sto ardito.

Per voi mi viene tanto ardimento
E così fortemente sono di gran vigore
Che io non credo di allontanarmi
Mai dal tuo dolce leale amore
Né per minaccia né per timore,
Chiunque voglia si metta a contesa
Piruç mio dolce colorito,
Quando io ti vedo, tutto sto ardito.

(TRADUZIONE DI RIENZO PELLEGRINI).

La bella è appellata *Piruç*, letteralmente “pera”, un frutto dolcissimo, con un bel colore rosato, dalle forme sinuose che forse ricordano quelle della sua musa ispiratrice.

a maturità tardiva e bisognose di “ammezzimento”, tradizionalmente vengono di solito utilizzate per la produzione di sidro e distillati.

La non trascurabile importanza del pero, rispetto al “cugino” melo, nella nostra Penisola può essere desunta indirettamente dalla Pomona italiana (1817-1819), famosa opera di Giorgio Gallesio, nella quale sono descritte 21 varietà di pero e solo 8 di melo.

Ma le varietà di pero erano certamente molto più numerose; alcune possono essere considerate “autoctone” o comunque di origine italiana; molte altre provenienti dai più importanti centri europei di selezione e diffusione di varietà “migliorate”, come ad esempio la Francia e la Germania. Un esempio di ciò lo possiamo trovare nell'elenco delle varietà di pero presentate nel *Catalogo Generale degli alberi e piante coltivati nei vivai di Carlo Maupoil al Dolo di Venezia* del 1827. Sono presentate oltre 80 varietà di pero delle quali solo una ventina hanno un nome italiano; fra queste ultime si possono ricordare le varietà Brutta buona, Canellino, Gnocco, Moscatello, San Germano, Spada, Spina Carpi, Zuccherina, tuttora note e conservate per lo meno in campi catalogo. La grande parte delle rimanenti sono di origine estera, in particolare francese (es. Bergamotte d'été, Royal d'hiver, Rousselet de Rheims, Merveille d'hiver, Verte longue). Forse non a caso, perché la famiglia Maupoil era di origine francese. I meli in catalogo sono invece poco più di 30.

Qualche decennio più tardi, in

PERL.	
Alguerino, o Verino	* Chaptal
Ambrette d'automne	* Charloniere
* Archiduc d'été	* Citron des Carmes
* Belle de Bruxelles	* Colmar
* Bellissime suprême	* Créssane
id. D'hiver	* Cuisse de dame
* Bergamotte d'automne	* Culotte de suisse
id. d'été	* Dojeat gris
* id. d'Hollande	* Echassery
* id. de Paque	* Epargne, ou, Beau present d'été
* id. de Soulers	* Epine d'hiver
* id. Panachée	* Faux Rousselet
* Bezi d'Eril	* Finor d'Orleans
id. de Chaumontel	* Franc Real
id. de la Mothe	* Frangipane
id. de Montigny	Garzignolo bianco
* Beurré tanné	id. rosso
* Beurré du Colonna	Gnocco
* Bon Chrétien d'Espéque	* Gros-Rousselet
id. Turc	* id. tout temps
* id. d'Anch	* id. blanquet
* Bonne de Soulers	* Imperiale à feuille de Chêne
* Brutte bonne de Giaven	* Manuette
Brutta buona	* Merveille d'hiver
Buon cristiano d'estate	* Messire jean
Buon cristiano d'inverno	id. Doré
Buttiro giallo	* Moscatello
id. grigio	* Muscat fleuri
id. d'Inghilterra	* id. vert
Canellino	Naranzino
Codrino, orange d'hiver	* Orange tulipée
* Cesar	* Passe colmar
* Poire à 3 têtes	* Sanguinole d'Italie
id. à Robert	* Sarasin
id. à la reine	* Sept en genre
id. de livre	Spada
id. figue	Spinacarpì
id. œuf	* Sucre vert
* Robine	* Sylvaage de Metz
* Royale d'hiver	* Verte longue
* Rousselet de Rheims	Vergolosa
* Saint Francois	Zuccherino
San Germano	

Varietà di pero elencate nel *Catalogo generale degli alberi e piante coltivati nei vivai di Carlo Maupoil al Dolo di Venezia* del 1827. Carlo Maupoil, ricco giardiniere di origine francese, suo figlio Scipione e in seguito i nipoti furono fra i più importanti vivaisti del nord Italia; lo “Stabilimento Orticolo-Agrario”, fondato nel 1823, aveva sede a Dolo. I Maupoil produssero, a partire dal 1824, cataloghi in più lingue per la vendita di piante e sementi in vari paesi europei.

Friuli, nel *Catalogo e prezzo corrente dei vegetali e delle sementi disponibili presso lo Stabilimento Agro-Orticolo in Udine. Primavera 1864*, ritroviamo un elenco di 30 varietà suddivise in “peri d'estate”, “peri d'autunno” e “peri d'inverno”, innestati su cotogno, da allevare “per alto fusto” o per “piramide e spalliera”. Anche in questo caso, la grande maggioranza delle varietà è di origine francese o in ogni caso estera, e solo poche sono di origine italiana (es. Passatutti, Spina Carpi). Le varietà di melo nello stesso

Catalogo sono invece 35. Si ricorda come la struttura dello Stabilimento Agro-Orticolo (SAO) sia stata fortemente voluta dall'allora Associazione Agraria Friulana. Un elevato numero di varietà di pere le ritroviamo anche più a oriente, nel Goriziano austriaco, come risulta da uno studio, voluto dalla i. r. Società Agraria di Gorizia, affidato al prof. Carlo Mader. Egli, viaggiando nelle quattro regioni in cui era suddiviso il territorio esplorato, riscontrò personalmente la presenza di ben 70 varietà diverse, diffuse per lo più nella “Pianura

specie	superficie (ettari)				produzione (quintali)
	coltura pura	coltura mista prevalente	coltura mista secondaria	coltura promiscua	media per anno nel sessennio 1923-1928
	integrante		ripetuta		
ciliegio	2	0	591	7547	6213
pesco	66	58	1108	5158	5747
susino	0	1	1137	7880	3377
melo	0	13	596	6924	11659
pero	0	4	976	8087	6052

Superfici e produzioni delle principali piante da frutto nella allora vasta provincia di Udine che comprendeva anche l'attuale provincia di Pordenone. Le colture pure ovvero specializzate e quelle miste prevalenti (con una specie da frutto più frequente negli appezzamenti rispetto ad altre) sono ancora poca cosa rispetto ai frutteti caratterizzati da diverse specie arboree (rielaborazione dei dati del Catasto Agrario del 1929).

friulana” e nel “Collio Reifenberg Dornberg Canale”, mentre il numero delle varietà era nettamente inferiore nel “Carso” e in “Val d’Isonzo superiore e Val d’Idria”. In ogni caso, aggiungendo altre varietà di pero note per l’area indagata, il numero raggiungeva il totale di 117 (per il melo il totale era di 54). Anche da questa indagine si rileva la larga diffusione di varietà “internazionali”; fra le poche considerate “locali” vengono ricordate: Pero Fico, Formentina, Cociàrizza e Tepka (quest’ultima da sidro). Una situazione più “conservativa” (con un probabile arrivo più tardivo di varietà “internazionali”) la troviamo in Carnia scorrendo il testo di Pacifico Valussi che riporta parte della “Conferenza del 10 aprile [1859] sopra gli alberi da frutto” tenuta dall’abate Leonardo Morassi nella “Scuola domenicale di Monajo e Zovello”. Intervenendo relativamente ai *Peri-Perars-Pyrus communis Linn.*, il Morassi si esprime con queste parole:

“Ne contiamo di buone specie sì primaticcie che estive, come d’autunno ed invernali: da far mosto (bibita fermentata) e disseccare al forno, da acquavite, delle quali ne accennerò alcune tra le tante: Peri di S. Giacomo; di S. Giovanni; di S. Lorenzo; Bottiri; Bonitti; Agostani; da Roncadizza; Dolci; Pilonghi; Janisi; Bianchetti; Burocutti; Dell’Orso; Campanelli; Pascon; Gnocchi; Virgini; Del ruggine”.
La produzione in regione derivava per lo più da piante sparse o da filari misti con altre piante da frutto. Tale situazione si prolungò nella prima metà del Novecento. Consultando i dati del “Catasto Agrario” del 1929, relativi all’allora vasta provincia di Udine (che comprendeva anche quella di Pordenone), relativamente alle principali specie da frutto si osserva che erano state censite colture “pure” solo di pesco e di ciliegio. Molto scarse erano anche le superfici a coltura “mista prevalente”. La grande maggioranza delle piante da frutto veniva col-

tivata in coltura “mista prevalente” o in “coltura promiscua”, ovvero sulle stesse superfici erano allevati alberi di diverse specie. La specie più coltivata era il melo, seguita da ciliegio, pero e pesco. Fra le 12 varietà di pero nominate, nove sono “internazionali”, due “italiane” (Coscia e Passa Crassana) e una sola “locale” (Pero fico).
Attualmente (2020, dati dell’Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, ERSA), le superfici coltivate a pero in frutteti specializzati in regione superano di poco i 120 ettari; tuttavia non sono messe nel conto le migliaia di alberi isolati allevati nei cortili, negli orti familiari, nelle pertinenze delle abitazioni, nonché tutti i peri da sidro che ancora vegetano nelle aree montane della Carnia, del Canal del Ferro, della Valcanale, come pure nelle aree montane orientali delle Valli del Natisone, lungo i confini con la Slovenia. Le superfici regionali a melo si attestano a poco più di 1200 ettari.

Le varietà di pero coltivate in Friuli

Il panorama varietale del pero in Friuli è ampio sia per l'ampia stagionalità che per la destinazione del prodotto, come risulta dalla copiosa letteratura locale citata. Del resto non ci si poteva attendere diversamente considerato che il pero è tradizionalmente una delle specie da frutto più diffuse in regione.

Bearçs (piccoli frutteti familiari) e *tavielis* (piccole campagne coltivate) collocati lungo la pedemontana da Pordenone fino a Gorizia, sono state per qualche secolo un florilegio di piante di pero e melo, con prevalenza dell'una o dell'altra specie a seconda del luogo e della tradizione. Su tale materiale, Franco Sulli dell'ex-Comunità montana della Carnia e poi il dott. Jamil Youssef dell'allora CRSA (Centro Regionale per la Sperimentazione Agricola), hanno lavorato per raccogliere e catalogare questo prezioso materiale prima che andasse perduto definitivamente (Youssef et al 2000, Zandigiaco 2014). Al momento in cui è iniziato tale progetto, l'identificazione della cultivar ha rappresentato un problema, dato che le varietà presentavano denominazioni di fantasia che si riferivano all'epoca di maturazione, alla forma, al colore, alla località, al proprietario o altro e solo raramente portavano il nome originale, magari storpiato, della varietà (Adduca et al 1998). D'altra parte, nell'800 e nel '900, i nomi non erano importanti né in Friuli né altrove, come hanno scritto in molti.



Pianta di pero in stato di abbandono tra le vigne dei Colli orientali. Testimonia la passata diffusione di questa specie che alimentava un buon commercio di frutta verso Cividale o Udine.

Nell'ambito di una riorganizzazione delle collezioni, a partire dal 2016 l'Università di Udine ha collaborato con l'ERSA alla caratterizzazione botanica e molecolare (mediante analisi del DNA) del materiale raccolto. Dei 180 campioni analizzati all'Università, 83 sono risultati unici, gli altri sono risultati sinonimi. Se consideriamo anche il materiale raccolto da amatori – e ce ne sono molti in Regione – le varietà antiche di pero rinvenute in Friuli Venezia Giulia potrebbero essere oltre il centinaio. Nelle pagine che seguono ne ven-

gono descritte alcune, raggruppate per epoca di maturazione, con richiami ai gruppi varietali di probabile appartenenza, con l'avvertenza per il lettore che, senza la possibilità di confronto dei profili molecolari, gli accostamenti a varietà descritte in letteratura presentano margini di incertezza elevati.

Pere precoci (di giugno)

Sono poche e poco diffuse le pere che maturano in giugno. Del resto, tutte deludono le attese. Si tratta di pere che maturano in fretta e,



In Friuli i componenti di un gruppo di pere precoci (maturano ai primi di luglio) sono noti come *Blanc*; hanno come riferimento il Bianchetto descritto da Molon (1901). Queste pere mostrano una grande somiglianza con una serie eterogenea di bianchette francesi, come Blanquet Anastère, Petit Blanquet, Gros Blanquet, Blanquet à longue queue, Blanquet precoce e altre descritte da Leroy (1867-1869). Caratteristica comune di queste pere, note nelle diverse regioni italiane anche con altri nomi, sono l'elevata precocità, le piccole dimensioni, il colore verde della buccia, che solo a maturità degrada verso il giallo, la polpa bianca. Si tratta di pere con gli stessi difetti delle pere di giugno, anche se la consistenza della polpa è migliore delle prime.

appena raggiunta la maturazione, perdono rapidamente di consistenza ("ammezziscono", detto in termine più tecnico). Se aggiungiamo il fatto che presentano spesso polpa poco succosa, abbiamo completato il quadro.

Proprio perché poco diffuse in Friuli, come in altre parti d'Italia e del mondo, sono "senza nome". Le più note sono certamente il Pero di San Giovanni e il Pero di San Pietro, che maturano verso la fine di giugno. Il 26 giugno ricorre la festa di San Giovanni apostolo, il maggiore, e il 29 giugno quella dei Santi Pietro e Paolo. Si tratta in tutti i casi di pere di piccole dimensioni (< 40-50 g) a buccia

verde-gialla, a volte caratterizzata da sovracoloro rosso, come il Pero di San Giovanni. In alcune, la polpa a maturazione, oltre ad ammezzire, diventa di colore bruno. Coltivate in Carnia e nel Goriziano erano una buona fonte di reddito, ma la rapidità con cui divenivano invendibili una volta raccolte ne ha decretato l'abbandono.

Pere di luglio

Ai primi di luglio maturano i bianchetti e le pere moscatelle. *Blanc* è il nome con cui sono noti in Friuli i bianchetti, un gruppo di pere precoci che hanno come riferimento il Bianchetto descritto da Molon (1901), presente anche nelle col-

lezioni piemontesi (AAVV 2003). Queste pere mostrano una grande somiglianza con una serie eterogenea di bianchette francesi come Blanquet Anastère, Petit Blanquet, Gros Blanquet, Blanquet à longue queue, Blanquet precoce e altre descritte da Leroy (1867-1869). Caratteristica comune di queste pere, note nelle diverse regioni italiane anche con altri nomi, sono l'elevata precocità, le piccole dimensioni, il colore verde della buccia, che solo a maturità degrada verso il giallo, la polpa bianca. Si tratta di pere con gli stessi difetti delle pere di giugno, anche se la consistenza della polpa è migliore delle prime.

Verso la seconda metà di luglio matura il Pero moscatello, risultato sinonimo del Pero di San Giovanni nella collezione dell'ERSA, ma molto diverso nella descrizione del Morettini (1967). Le pere moscatelle, piccole, precoci, eterogenee e con il caratteristico profumo di miele o "moscato", vengono fatte risalire da alcuni autori all'epoca romana (Gallesio 1817-1839). Sono diffuse in tutta Italia con molti sinonimi e sono presenti in molte collezioni regionali di varietà di pero. Gallesio scrive che tutti i pomologi parlano della Pera Moscatellina e continua dicendo che "tutti la descrivono quale la conosciamo ora in Italia, e quale si trova in tutti i giardini d'Europa. Aldrovandi ne parla nella sua Dendrologia, Carlo Stefano nel suo Seminarium, Bauchino nella sua Storia delle piante, Porta nel suo Pomario, Tournefort nelle sue Istituzioni, e dopo di loro Duhamel,

Knoop, Miller, Forsyth, Mayer; e molti altri”. Scrive Molon (1901) che le pere moscatelle sono piccole e disomogenee, compaiono tra le prime nei mercati dell’alta Italia e sono quindi ricercate come primizie. Tamaro (1915) le considera pere “di grande commercio”, ricercatissime dai mercati locali e internazionali sia come primizia che per fabbricare conserve, mostarde, frutta sott’alcool e sidro.

La regina delle pere di luglio, in Friuli, è tuttavia la pera Janis, forse l’unica varietà di pera friulana di cui è documentata l’origine. Secondo Nicolò Grassi (1782), Francesco Janis (o Ianisi) originario di Tolmezzo, “dottore di leggi eccellentissimo”, in qualità di ambasciatore della Serenissima, fu inviato nel 1519 presso la corte di Carlo V in Spagna. Ivi raccolse una varietà precoce di pera con frutti piccoli e la portò nella sua Carnia, ove è tuttora nota come Pero di Janis. La storia è riportata da vari autori, tra cui Molon (1901), Tamaro (1940) e Zandigiaco (1994). La varietà è diffusa anche in altri comprensori fuori della Carnia, tra cui il Cividalese, come ricorda Carlo Petrusi (2016). Janis matura a fine luglio, il frutto è molto piccolo (peso medio circa 40 g), allungato, a buccia verde, gialla a maturazione avanzata, presenta polpa succosa, croccante se consumato poco prima della completa maturazione. La varietà non è presente nelle collezioni dell’ERSA analizzate ed è stata ritrovata con un po’ di fortuna nel *bearç* di Duiio Cacitti a Caneva di Tolmezzo (UD). Lo ringraziamo di cuore, per



Il Pero moscatello studiato matura verso la seconda metà di luglio. In realtà questo nome accomuna più varietà precoci eterogenee, ma tutte con frutti piccoli con il caratteristico profumo di miele o “moscato”; secondo diversi autori vengono fatte risalire all’epoca romana. Sono diffuse in tutta Italia con molti sinonimi e sono presenti in diverse collezioni regionali di varietà di pera.

aver messo a disposizione il materiale di moltiplicazione.

Delle ‘pere formentine’ parla Pietro Vallig (1925), definendole interessanti come varietà precoci e descrivendo la loro diffusione nel Goriziano, nel Collio e nella vallata del Vipacco. Si tratta probabilmente di piante eterogenee, dato che le varietà che possono essere ricondotte a questo gruppo – denominate Formentin e Formentoni – sono diverse tra di loro, avendo in comune solamente l’epoca di maturazione nella seconda metà di luglio e l’origine dalla zona di Cormons (GO).

La Formentin potrebbe essere ricondotta alla Coscia, una pera fiorentina rinvenuta nel 1830, diffusa in molte regioni Italiane e tutt’ora coltivata nel Centro e Sud

Italia (Morettini et al 1967, Faedi e Baruzzi 2017), ma in assenza di confronti molecolari la prudenza è d’obbligo.

Tra la fine di luglio e i primi di agosto maturano altre pere, come il Pero rosa, il Pero di San Giacomo (25 luglio nel calendario liturgico), il *Pirùs* di Sant’Anna (26 luglio nel calendario dei santi, sin. Pero di Muggia) e il *Peruç* di San Rocco (16 agosto nel calendario liturgico romano): tutte varietà di cui a volte si trova corrispondenza almeno nel nome in letteratura e il cui nome richiama generalmente le date di maturazione associate ai santi del calendario. Evidentemente, la diffusa religiosità delle popolazioni rurali dava grande risalto alle ricorrenze santorali, che segnavano spesso feste religiose e di paese.



In Friuli, la regina delle pere di luglio è la pera Janis, forse l'unica varietà friulana di pero di cui è documentata l'origine. Nicolò Grassi (1782) riporta che Francesco Janis di Tolmezzo, "dottore di leggi eccellentissimo", fu inviato nel 1519 come ambasciatore della Serenissima presso la corte di Carlo V in Spagna. Ivi raccolse una varietà precoce di pero e la portò nella sua Carnia, ove è tuttora nota come Pero di Janis. La varietà era diffusa anche in altri comprensori del Friuli, tra cui il Cividalese. Il frutto è molto piccolo, allungato, a buccia verde, gialla a maturazione avanzata; presenta polpa succosa, croccante se consumato poco prima della completa maturazione.

Pere di agosto

Tra le prime pere di agosto ricordiamo Ivetta (sin. Favetti), una pera identificata presso alcune abitazioni del pordenonese, non presente nelle collezioni ufficiali dell'ERSA. È una interessante pera estiva, che matura tra la fine di luglio e i primi di agosto. Il frutto è di piccole dimensioni (70-80 g), ma le caratteristiche organolettiche

Koré: è un gruppo di bellissime e pregevoli pere autunnali. Si tratta delle ben note pere Curé francesi, Curato in molte regioni italiane (alias Spada/Spadona). Diffusa in Francia nel 1760, avrebbe successivamente conquistato il mondo per le sue caratteristiche di produttività, qualità, aspetto e serbevolezza. Si trova in Friuli sotto vari nomi (Curato, Koré di Cicigolis, Koré di Clastra, Koré di Mersino Basso, Spada, Per d'unvier, Pers Cjampantutis, Sior Matie, Todescje e Trampus).

sono buone. L'origine non è nota. Brute bone è una pera di agosto rinvenuta nella zona di Treppo Carnico. La polpa è bianca, succosa, croccante, di ottimo sapore e poco granulosa. I frutti sono adatti al consumo fresco. Fa parte di un gruppo di pere il cui nome indica appunto frutti di pregio nonostante l'aspetto tozzo e poco attraente. Nelle pomologie sotto questo nome rientrano talvolta cultivar a epoca di maturazione sia estiva che autunnale. Spesso le prime, come quella qui ricordata, sono a buccia verde con rugginosità poco estesa, mentre quelle autunnali sono caratterizzate da rugginosità molto estesa, se non completa. Pere 'brutte e bone' o con diciture simili (Bugiarda, Inganna villani, Pera limone) sono state descritte

in letteratura da molti autori, tra cui Gallesio, Molon, Morettini, Roda in Italia, Prévost e Leroy in Francia. Garnier-Valletti, nella sua Pomologia artificiale, ne riproduce tre diverse. È presente in diverse collezioni regionali. Secondo molti autori, tra cui Schiavon (2010) è sinonimo di Pero gnocco, ma nella collezione da noi analizzata Brutte bone è triploide, mentre Pers gnocs è diploide e, poiché matura in settembre, potrebbe essere la variante autunnale di Brutte bone descritta in letteratura.

Il Pero fico di Sutrio e il Pero fico di Udine (a volte identificato con il Pero fico di Gorizia), sono due varietà di pero molto caratteristiche, rinvenute solamente in Friuli e per questo da considerare autoctone. Sono geneticamente diverse e si

distinguono tra di loro per l'epoca di maturazione – più precoce il Pero fico di Sutrio – e per il sovracoloro rosso dei frutti esposti del Pero fico di Udine. I tratti comuni di queste due varietà, descritte da diversi autori come Molon (1901), Tamaro (1915), De Bortoli (1932), Morettini et al (1967), Zandigiacomo (1983), possono essere così riassunte: frutto a buccia liscia verde-giallognola, peduncolo assai corto e carnoso e ingrossato alle estremità, dritto, ma inserito obliquamente sul frutto, polpa dolce, liquescente, di ottimo sapore (Zandigiacomo 2013).

Tra le pere di agosto, che non trovano apparentemente corrispondenza nelle varie Pomone e che rappresentano spesso esemplari isolati o poco diffusi, possiamo ricordare Carusice, una pera delle Valli del Natisone di scarsa qualità organolettiche e di scarsa serbevolezza, con qualche sinonimo come Per da Meduno e Pero fico di San Giuseppe, nonché Pers dal stramb, rinvenuta nella zona di Cabia, nei pressi di Arta Terme, dalla pezzatura media interessante (160 g), dalla forma tozza e piuttosto irregolare dei frutti, ma con caratteristiche qualitative e organolettiche buone.

Ricordiamo ancora una Pera d'agosto, che assomiglia alla ben nota dr. Guyot, di origine francese, ma di cui stranamente non abbiamo trovato traccia, almeno facendo riferimento al nome. La varietà dr. Guyot era diffusa in molte regioni italiane.

Infine, tra le pere di agosto, ricordiamo Peruc di Sciate, Topolò Ro-

zinka, Zabranca, Perdon ciarenes, Pero di Cicigolis (sin. Brute bone castelada e Pers di Madeo), Pero di Rodda (sin. Koré di Rodda, da non confondere con il gruppo delle Koré vere, diverse e più tardive, che sono descritte di seguito), Pero ortolano, Ruanka, Uclanzi e una Spadona, che sembrerebbe corrispondere a una Spadona estiva, diversa dal gruppo delle Spadone/Curato più tardive (vedi più avanti).

Possiamo dire che si tratta di pere la cui similitudine con pere illustrate nelle diverse Pomone non è facile da identificare, non perché non si trovino somiglianze nell'aspetto, ma perché le varietà simili sono veramente molte e solo un'analisi del DNA potrebbe risolvere i casi di vera sinonimia.

Pere di settembre

Tra le pere che maturano tra la fine di agosto e i primi di settembre ricordiamo il Pero di Vienne, storpiato in Pero di Vienna nella dicitura popolare e ripreso come tale anche nella pomologia friulana. Corrisponderebbe al Trionfo di Vienne della letteratura. Vienne è una città francese nella valle del Rodano (dipartimento dell'Isère). La varietà è stata distribuita in Francia nel 1874 ed è stata subito oggetto di premi a varie esposizioni per le sue caratteristiche (Hedrick 1921, AAVV 1981): produzione abbondante, frutti di grandi dimensioni, piriformi ma piuttosto irregolari, buccia di colore verde-giallo con rugginosità diffusa, polpa bianca, dolce, succosa, deliquescente e profumata, molto gra-

devole. Il pero di Vienne è noto in Friuli anche con altri nomi, come Costabona, Per d'unvier grant sior Matie. Sinonima è anche una Koré di Mersino Basso, probabilmente classificata erroneamente, perché diversa dalle Koré tardive, di cui parleremo più avanti.

Tra le pere di settembre vale la pena ricordare anche la pera Napoleone di Cicigolis, rinvenuta a Pulfero, nella frazione di Cicigolis, nelle Valli del Natisone. Potrebbe essere la vecchia pera Napoléon o Beurré Napoléon, descritta con questi o nomi simili in decine di articoli, molto nota e diffusa in Europa tra le pere a maturazione autunnale. Ad onore del vero, Molon (1901) la darebbe a maturazione più tardiva (ottobre-novembre). È una varietà interessante per la produttività degli alberi, la forma del frutto regolare, allungata, le caratteristiche organolettiche dei frutti apprezzabili, anche se l'acidità è piuttosto bassa. Ricordiamo anche una Koré di Rodda, identificata a Pulfero, nella frazione di Rodda, che sembrerebbe appartenere alla grande e variegata famiglia delle pere bergamotte. Il frutto assomiglia molto alla famosa Bergamotta d'Espéren, una varietà belga nota e diffusa in tutta Europa (Morettini et al 1967). È una varietà molto produttiva, caratterizzata da frutti grossi, succosi, a polpa deliquescente, con caratteristiche organolettiche di pregio, usati per il consumo fresco, raramente per cuocere. Non va confusa, anche qui, con le pere Koré tardive delle Valli del Natisone.



In molte aree montane friulane, soprattutto in Carnia, Canal del Ferro e Valcanale, vegetano numerosi alberi di pero da sidro spesso monumentali, appartenenti a più varietà, fra le quali è assai nota il Pêr Martin chiamato Klotze in Valcanale. Molto suggestivo è il doppio filare di annosi peri da sidro (alcune decine di esemplari) ai lati della strada che porta alla stazione ferroviaria (ora chiusa) nel centro di Camporosso nel Tarvisiano; si può considerare un vero e proprio campo catalogo *ante litteram*, in quanto in base alle caratteristiche dei frutti si possono distinguere almeno cinque diverse varietà.

A settembre, più o meno nello stesso periodo, matura anche Vrtolenka (sin. Pero di Mersino Basso), una pera molto bella, che assomiglia molto nell'aspetto a una William, ma della quale non presenta le caratteristiche qualitative d'eccellenza. L'origine non è nota.

Altre pere che maturano in questo periodo, con nomi che ricordano spesso la località o il proprietario del luogo dove sono state segnalate, rappresentano una grande varietà genetica, ma individualmente nessuna presenta caratteristiche da meritare una rinnovata diffusione presso gli amatori.

Pere tardive

Tra le pere tardive dominano le Koré. Si tratta del complesso gruppo delle pere Curato (alias Spada/Spadona). Il gruppo comprende due tipologie di frutti: uno a maturazione estiva e uno a maturazione molto tardiva (ottobre). Una Spadona estiva l'abbiamo descritta tra le pere di agosto. Qui parliamo del gruppo di quelle autunnali, note anche come Spadone, Spadone d'inverno e, secondo alcuni autori, anche San Germano (Molon 1901). Si tratta di una varietà con evidente variabilità genetica, a vedere la riproduzione iconografica che forniscono vari autori.

Sull'origine della varietà Curato a maturazione tardiva si potrebbe scrivere un libro. Noi prendiamo per buona la versione che la darebbe scoperta nel 1760 da un curato francese (da cui il nome *curé*). Diffusa subito in Francia, avrebbe successivamente conquistato il mondo per le sue caratteristiche di produttività, qualità, aspetto e serbevolezza. Legata alla sua grande diffusione è l'eterogeneità dei nomi con cui questa pera è stata raccolta in regione. Oltre ai nomi che richiamano quello originale, quali Curato, Koré di Cicigolis, Koré di Clastra, Koré di Mersino Basso, Koré di Rodda e Spada,



Il venditore ambulante di *Petorâi* caldi in un disegno dell'artista udinese Ernesto Mitri (Udine 1907-1978). Le piccole pere cotte, tenute al caldo nella caldaia per mezzo di braci, venivano vendute infilate in un lungo stecco di legno (dall'almanacco *Avanti cul brun!* 1958).

ricordiamo una serie di sinonimi, quali Buzzi, Janis (denominazione ovviamente impropria), Per d'unvier, Pers Cjampanutis, Sior Matie, Todescje e Trampus (Baccichet et al 2019). Concludiamo sulle Koré, ricordando che Carlo Petrussi (2016) avanza l'ipotesi che il nome Koré sia legato all'introduzione della varietà direttamente dalla Francia, cosa non improbabile visto che la Francia era in passato uno dei Paesi di destinazione di molti emigranti friulani.

Pere da sidro (*most*)

La produzione di sidro di pere (*most* sia in friulano che in tedesco) è un'attività che – come abbiamo scritto in altra parte di questo articolo – ha caratterizzato

le attività di trasformazione della frutta soprattutto in Carnia, in Valcanale e Canal del Ferro e, più sporadicamente, nell'alto Friuli Occidentale (Zandigiacomo 2014, Filippini 2018).

Due sono le principali varietà destinate a questa produzione rinvenute in Friuli: Kloze e Mostbirne. Spesso le due varietà venivano opportunamente mescolate durante la fase di triturazione dei frutti, per l'ottenimento di una bevanda più serbevole.

Kloze o Klotze (sin. Scjafoac, Tepka) è classificata da Sisko (2009) come *Pyrus nivalis*, una specie affine al *Pyrus communis*, diffusa prevalentemente nell'arco alpino e caratterizzata da tomentosità nella pagina inferiore delle foglie. He-

drick nel 1921 descrive Kloze come una pera da sidro comune nella Bassa Stiria, nella Carniola e nelle regioni marittime dell'Austria. Il frutto, tozzo come una piccola pera bergamotta, presenta la buccia di colore verde chiaro, che tende a maturazione a virare al giallo pallido e presenta una polpa succosa. Mostbirne (sin. San Martin) è tuttora diffusa in Valcanale e potrebbe essere stata importata dalla vicina Carinzia, dove questa tipologia di pere è molto diffusa. I frutti, di forma regolare e pezzatura media, presentano un peduncolo ricurvo. La buccia è liscia, a volte con una certa rugginosità superficiale; a maturazione tende al giallo e il lato esposto al sole può presentare una leggera sovracolorazione rossastra. L'epoca di maturazione sia di Kloze che di Mostbirne si colloca fra la fine di settembre e i primi di ottobre.

Nella collezione dell'ERSA esistono altri genotipi, noti per essere usati anche per la produzione di sidro. Si tratta delle varietà Dugarepka, Karusice, Vuatin, Muran, Perdon ciarises e forse Peruces, tutte varietà che non trovano apparentemente corrispondenza nelle descrizioni della letteratura di fuori regione.

Pere cotte, essiccate e per altri usi di cucina

Tutte le pere, soprattutto quelle tardive, sono buone da fare cotte, ma in Friuli esistono delle pere particolari, i *Petorâi*, che hanno la cottura come unica destinazione. Ce ne sono di due tipi: quelli piccoli con la buccia di color marron, che sono i più diffusi, e quelli più

grossi a buccia verde, conosciuti anche come *Petorâi grues*. Tra i *Petorâi* a frutto piccolo e buccia rugginosa, Carlo Petrusi, docente della scuola agraria di Cividale e appassionato raccoglitore di varietà antiche e di tradizioni rurali, ne nomina quattro, tutti raccolti nella sua collezione personale: *Petorâl* di Faedis, *Petorâl* di Prepotto, *Petorâl* di Gagliano e *Petorâl* di Cialla. Possiamo aggiungere che ancora adesso dalla Valli del Natisone e dalla vicina Slovenia arrivano nei negozi di Udine queste pere, che ai vecchi friulani ricordano le sagre di paese e soprattutto la fiera di Santa Caterina del 25 novembre in *Zardin grant* a Udine.

Altro materiale

Per ragioni di spazio e per non annoiare i lettori ci siamo limitati a descrivere le varietà più significative, vuoi per la loro importanza, vuoi per la passata diffusione. Tra il materiale che non abbiamo trattato potremmo annoverarne alcune appartenenti al gruppo delle butirre (varietà a polpa liquescente, succose, squisite al gusto, ma facili ad ammezzire), altre ascrivibili al gruppo delle bergamotte, sia estive che autunnali, e una serie interessante di pere ruggini, tra cui potrebbe esserci il Martin secco, varietà antica molto tardiva, nota certamente in Friuli.

Il lettore si chiederà perché non abbiamo parlato di pere antiche molto comuni e coltivate anche in Friuli da oltre un secolo. Intendiamo varietà molto note, come William (diffusa nel 1796), Abate

Fétel (1866), Kaiser [Alexander] (1758), Passa Crassana (1854), Decana del Comizio (1840), Decana d'inverno (1787) e qualche altra. La ragione è semplice: pur essendo note da tempo, rappresentano tuttora varietà molto diffuse nel mondo e sono pertanto da considerare pere moderne, sia pure di origine antica. Pere antiche e ben note, come William e altre, sono ricordate comunque da Giovanni Adduca e Pietro Molfetta nel bel libro da titolo *Perarias Melarias* ... che racconta della frutticoltura in Carnia (Adduca et al 2010).

E cumò... ce vino di fâ?

E ora che facciamo? L'ERSA ha deciso di chiedere al Ministero l'iscrizione di 11 varietà (Brute bone, Janis, Koré di Clastra, Koré di Rodda, Pero fico di Sutrio, Pero fico di Udine, Pero Napoleone di Cicigolis, Pettorâi grues, Ivetta e, tra le pere da sidro, Klotzen e Mostbirne) nel registro nazionale delle varietà delle piante da frutto ammesse alla commercializzazione, istituito con Decreto Legislativo 25 giugno 2010 n. 124, cui è stata data attuazione con Decreto Ministeriale 7521 del 4 marzo 2016 (G.U. n. 85 del 12 aprile 2016).

Le varietà sono in moltiplicazione e a breve saranno disponibili per gli amatori delle pere antiche. Tutto il resto del materiale raccolto nel tempo sarà comunque conservato in un nuovo campo in allestimento a Verzegnis (Michele Fabro 2020, comunicazione personale).

Bibliografia essenziale

- La gran parte dei riferimenti bibliografici inseriti nel testo possono essere reperiti nelle pubblicazioni di seguito riportate.
- Adduca et al 1998 = Adduca Giovanni, Molfetta Pietro, Pellegrini Paola, Sulli Franco, Violino Claudio, Zandigiaco Pietro (1998) *Perarias Melarias...* *Frutticoltura in Carnia*. Associazione Culturale Cjagne Culture, Cercivento, Udine: 167 pp
- Baccichet et al 2019 = Baccichet Irina, Foria Serena, Messina Rachele, Peccol Elisabetta, Losa Alessia, Fabro Michele, Gori Gianluca, Zandigiaco Pietro, Cipriani Guido, Testolin Raffaele (2019) *Genetic diversity of pear (Pyrus communis L.) germplasm of Friuli Venezia Giulia region, Italy*. Genetic Resources and Crop Evolution 76 (1): 83-96
- Youssef et al 2000 = Youssef Jamil, Strazzolini Enrico, Toffolutti Baldovino, Piazza Luigino (2000) *Pomologia friulana*. Supplemento al Notiziario ERSa n. 5: 255 pp
- Zandigiaco Pietro 2014 = Zandigiaco Pietro (2014) Cenni storici sulla frutticoltura friulana. In Bianco PM et al (eds) *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata*. Quaderni ISPRA 6: 174 pp
- Zandigiaco Pietro e Testolin 2017 = Zandigiaco Pietro, Testolin Raffaele (2017) *Friuli Venezia Giulia*: 167-178. In Fideghelli C (coord) *Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani*. Vol I. BeltMultimedia: 396 pp

Siti internet consultati

- <https://bagav.uniud.it/> [La banca del Germoplasma Autoctono Vegetale del Friuli Venezia Giulia]
- <http://biodiversita.provincia.vicenza.it/> [Biodiversità del Veneto. Rete regionale per la conservazione delle varietà tradizionali appartenenti alle principali specie agrarie del Veneto]
- <http://germoplasma.arsia.toscana.it/> [Banca Regionale del Germoplasma della Toscana]
- <http://www.archeologiaarborea.org/it/> [sito della fondazione creata da Isabella Dalla Ragione che descrive le antiche varietà di piante da frutto identificate in Emilia Romagna, Toscana, Umbria e Marche e raccolte presso a Fondazione]

Ringraziamenti

Gli autori ringraziano l'ERSA per avere messo a disposizione le collezioni e i tecnici Ferruccio Saro e Michele Fabro per la collaborazione. Gli autori ringraziano, inoltre, Enos Costantini per aver fornito interessanti informazioni e alcune delle immagini utilizzate nel testo.

Fulvio COLOMBO

Trieste: la viticoltura che non ti aspetti

C

Che Trieste sia una città di mare è risaputo, ma è meno noto che l'economia del capoluogo giuliano non fu per secoli legata alle attività marinare, bensì a un particolare prodotto agricolo coltivato nei terreni adiacenti al centro cittadino. Per quanto possa sembrare strano, ci fu un tempo in cui a Trieste non si parlava che di vite e di vino,

poiché erano questi i veri pilastri su cui si basava la sua economia. Non stiamo dunque parlando di Carso, della Riviera o della Valle del Breg, luoghi in cui ancor oggi la viticoltura è praticata con successo, ma proprio del nucleo urbano e di attività svolte nelle sue immediate vicinanze, anche a ridosso delle mura, dagli abitanti stessi.

Immagine novembrina delle belle vigne in piena attività sopra il rione di Roiano, a ridosso dell'edificato. Anche i terreni su cui sono attualmente costruiti gli edifici sullo sfondo erano un tempo adattati a terrazzi, i cosiddetti pàstini, e coltivati allo stesso modo.



La zappa, vera protagonista dell'agricoltura triestina negli spazi terrazzati: i pàstini (miniatura degli Statuti di Trieste del 1350, ADTs, BEE2, c. 275v.).

La proclamazione del Portofranco nel 1719 e la successiva crescita esponenziale dell'Emporio tracciarono un solco profondo in queste tradizioni, catalizzando tutto l'interesse sul porto e sul commercio marittimo, relegando così la viticoltura ad attività secondaria sempre più marginale. È piuttosto emblematico che già a distanza di un secolo si guardasse a quel passato agricolo con commiserazione: “Se Carlo VI non volgeva le sue cure alla creazione della mercantile industria degli austriaci suoi stati [...] Trieste starebbe ancora [...] nell'antica sua patriarcale mediocrità, ed in questo suolo, ove trafficossi in pochi anni un emporio d'immensa ricchezza, stagnerebbersi ancora nell'acqua marina, o coltiverebbersi quelle poche

vigne, che col prodotto di scarso sale e di scarso vino costituirebbero tutta la ricchezza e tutta la industria di quattro o cinque mila abitanti” (Rossetti 1815, 208). Con queste premesse non c'è da stupirsi se in seguito si facesse strada l'idea che prima della proclamazione del Portofranco, al posto della città ci fosse solo un piccolo “borgo di pescatori”. Il concetto, nato a Venezia alla metà del Settecento come forma di dileggio delle nascenti attività portuali, di cui evidentemente non si aveva alcuna considerazione (Finzi 2001, 16), ebbe in seguito larga fortuna e purtroppo è ancora oggi largamente condiviso. Tre secoli sono ormai trascorsi da quell'avvenimento epocale, un periodo sufficientemente lungo per

far sì che di quelle tradizioni agricole, come vedremo non disprezzabili, si fosse perso anche il ricordo.

Trieste piccolo “borgo di pescatori”?

In un articolo del 1857, pubblicato in due puntate sul «New York Tribune» dal titolo: *The Maritime Commerce of Austria*, Karl Marx, sì proprio lui, all'epoca giornalista per necessità e corrispondente da Londra del quotidiano, descrivendo le caratteristiche del commercio marittimo dell'Austria e in particolare del porto di Trieste, dava una spiegazione piuttosto semplice, ma efficace, sulle origini delle fortune del nascente emporio, perché “*Trieste shared the privilege of the United States of having no past at all*”, ossia condivideva con gli Stati Uniti il vantaggio di non possedere un passato (Marx 1857). Un'affermazione e un accostamento piuttosto azzardati, a cui aggiunte, a riprova dei suoi ragionamenti, un altro commento che desta maggiore perplessità, poiché descrisse il luogo, prima dei provvedimenti sovrani, solo come “*An obscure creek on an iron-bound coast, inhabited only by a few fishermen*”, ossia come una piccola rada rocciosa sconosciuta, abitata da pochi pescatori. Non essendo mai venuto da queste parti era evidentemente convinto che il Carso, di cui aveva certamente sentito parlare come elemento caratterizzante della geografia del luogo, arrivasse lì sino al mare e ignorando quindi che esisteva una striscia di terra, pur esigua, ma di natura completamente

diversa (su cui era anche edificato il nucleo dell'abitato) e che questa fosse stata in realtà, per secoli, l'area su cui gravitava quasi tutta l'economia del luogo. Un insediamento che per quasi tutto il corso della sua storia bimillenaria viene descritto come un'entità "urbana", ossia una città, sede nel medioevo di una diocesi di estensione non trascurabile e con una struttura amministrativa molto sviluppata (nonostante le sue dimensioni contenute) e non, quindi, come un semplice insieme di casupole edificate ai margini di una rada rocciosa.

Chiedendo scusa all'eminente personaggio (noto non certo per questo suo articolo) per averlo coinvolto nel ragionamento come esempio limite di una non esigua letteratura sull'argomento, converrà rientrare nel discorso e cominciare a descrivere le caratteristiche di quell'economia così particolare per una città di mare.

Trieste: un "mare" di vigne

Siccome ci sono immagini che valgono più di mille parole, adoperando tutta la potenza della tecnologia, siamo oggi in grado di osservare l'attuale area urbana dall'alto e proiettando su questa la planimetria dell'insediamento del Trecento, di farci un'idea chiara di quello di cui si sta parlando. Rilevate le dimensioni minime dell'abitato, che agli inizi del Trecento non poteva superare le 6.000 anime, appare piuttosto evidente che lo spazio restante attorno al perimetro urbano, composto

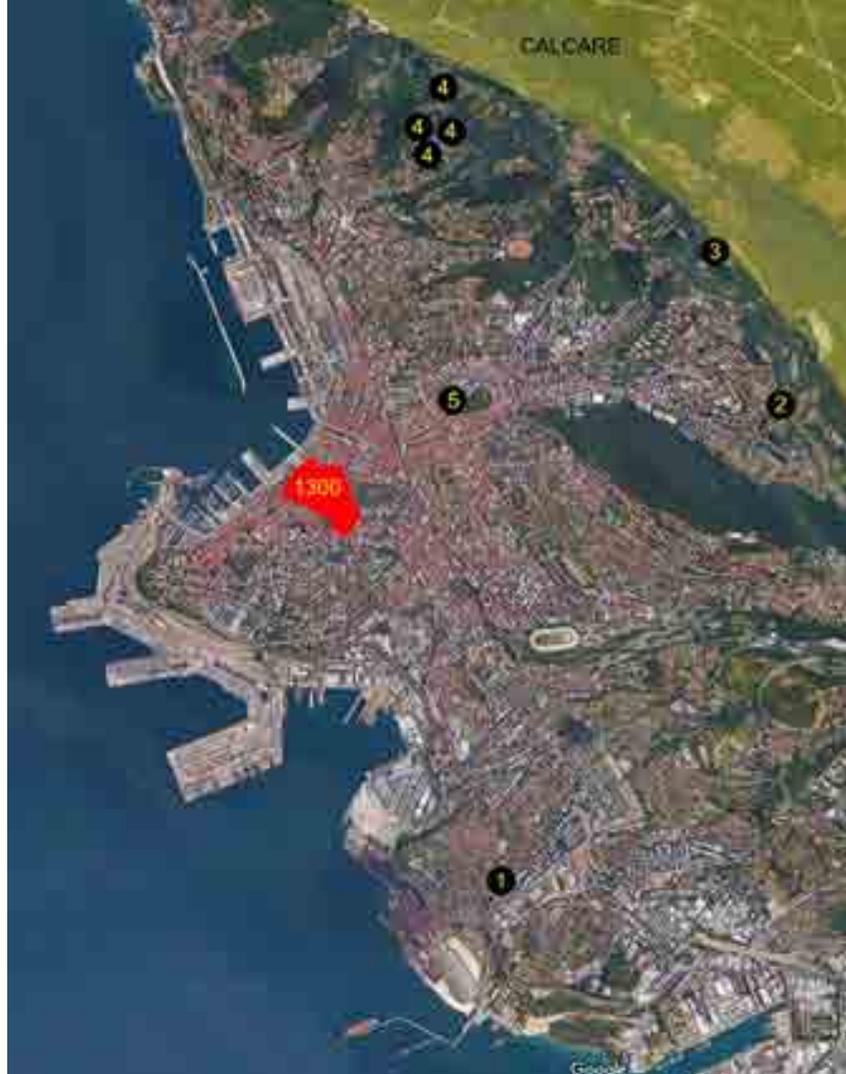


Immagine satellitare dell'attuale area urbana di Trieste (cortesia Google Maps) con evidenziato, in colore rosso, lo spazio occupato dall'insediamento del Trecento. Quasi tutto l'attuale edificato insiste su un'area composta da terreni marnoso-arenacei molto adatti alla coltivazione della vite e sino ai primi dell'Ottocento a questo perlopiù destinati. La numerazione dall'uno al quattro indica la posizione delle attuali "vigne urbane" di una certa consistenza (1. Servola, 2-3. San Giovanni, 4. Pis'cianzi/Piščanci – Lainari/Lajnarji), il numero cinque l'ubicazione della vite centenaria.

da terreni marnoso-arenacei adatti all'uso agricolo, non poteva che essere adibito a questo scopo. Per nostra fortuna la documentazione scritta per il periodo è piuttosto abbondante e descrive un utilizzo del suolo quasi a senso unico, perché quei terreni erano utilizzati per lo più per la coltura della vite, i cui frutti venivano utilizzati, più che per il consumo diretto, per la produzione di vino. Non è che non ci fossero attività legate al mare, ma queste non erano le prevalenti. Basta scorrere la

quantità di documenti disponibili per rendersi conto di quali fossero gli oggetti delle compravendite, degli affitti, dei pegni forniti come garanzia nei prestiti in denaro, dei legati testamentari, delle imposte e consultare le fonti legislative comunali, in cui la giurisprudenza marittima è assente, per rendersi conto di come il mare fosse, sì presente, ma al tempo stesso quasi marginale al vivere comune. Per quale motivo? La risposta è semplice: perché il mare attorno a Trieste era "veneziano" e tale



La castellata: grande botte di forma allungata per il trasporto di uva e acqua, in uso a Trieste. Le sue dimensioni, rigidamente regolamentate da apposita rubrica degli statuti cittadini del 1350, corrispondevano a una precisa unità di misura (ADTs, BEE2, c. 279v.).

rimase sino ai primi del Settecento, quando con dichiarazione unilaterale Carlo VI rivendicò alla marina imperiale libertà di traffico civile e militare in Adriatico (Finzi 2001, 14).

Il prodotto finale di quell'economia triestina così "alternativa" era dunque il vino, di cui si faceva naturalmente un largo consumo interno perché era più che oggi un vero e proprio alimento, ossia forniva un complemento calorico importante ed era indispensabile alla vita quotidiana per le sue proprietà igieniche e medicinali (Montanari 1988, 88-90).

Possedere vigneti per i cittadini si rivelava quindi una necessità, ma costituiva altresì un investimento

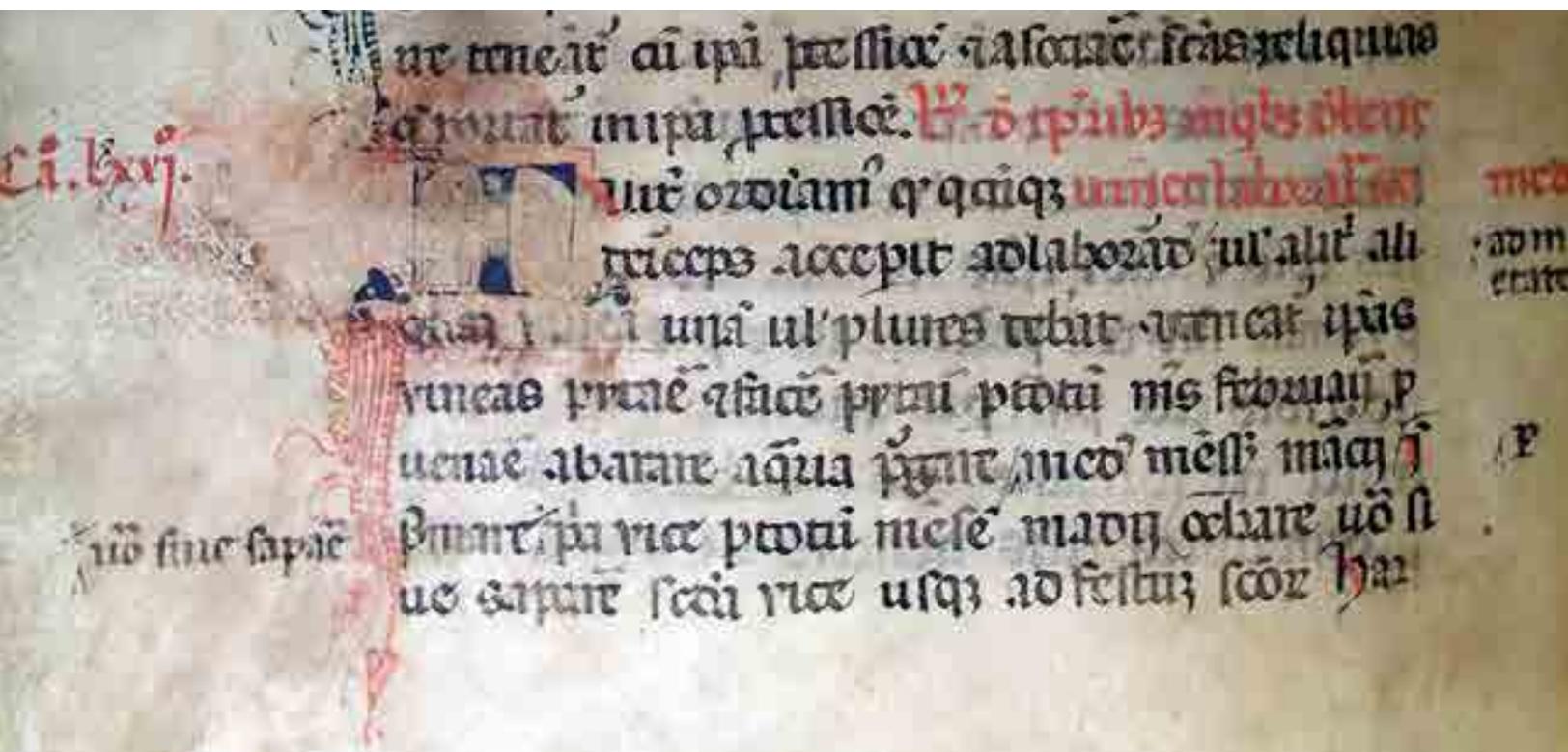
di sicuro rendimento, poiché il vino era un prodotto ricercato e di facile smercio. La crescita di una "viticoltura borghese" procedeva quindi in quegli anni di pari passo con l'affermarsi di una classe mercantile in grado di investire capitali in quell'attività e per la quale il consumo di vino diveniva uno dei segni distintivi di ascesa sociale (Pini 1989, 24). La vite era quindi la "pianta cittadina" per eccellenza, come documentato anche in altri luoghi (ivi, 138) e questo "mare" di vigne, tutto attorno alla città, era sicuramente uno degli aspetti più caratterizzanti del panorama locale, come traspare ancora dalla cartografia del Settecento.

Anche le imposte si pagavano in vino

Il ruolo assolutamente centrale di questa economia era comprovato infatti dalla presenza, sia in ambito ecclesiastico che civile, di decime e sistemi tributari basati solo ed esclusivamente sul computo della redditività delle vigne possedute dai cittadini. Da tempo immemorabile il vescovo di Trieste deteneva il *jus collectae vini*, ossia il diritto di esigere una quantità di vino da ogni produttore in ragione di quanto presente in cantina. Una regalia feudale, che nel 1253 cedette per denaro al Comune (CDI, II, 290) e che si trasformò nel cosiddetto "ornatico" di cui si dirà in seguito.

Il principale di questi sistemi tributari era costituito però dalla decima della casa, a cui erano tenuti tutti coloro che abitavano edifici muniti di focolare, computata anche questa in vino e riscossa *hostiatim*, ossia porta a porta, dai nunci del vescovo e del Capitolo che, percorrendo le vie della città al tempo della vendemmia, chiedevano ad alta voce il suo versamento in natura, particolare quest'ultimo riscontrabile ancora ai primi del Trecento. Una decima in origine "ecclesiastica" e quindi versata a titolo volontario, ma che col tempo cambierà natura, perché inglobata nel sistema feudale, sino a scomparire del tutto in età comunale (*Quaternus*).

Si trattava di un vino di qualità, dunque, perché sopravviveva all'estate, ossia al periodo più delicato per il prodotto (tenendo conto che all'epoca in città non



Descrizione delle operazioni da eseguire in vigna secondo le *Consuetudini triestine*. Codice degli Statuti del 1350 (ADTs, βEE2, c. 281v.).

esistevano cantine interrato) e di cui evidentemente c'era eccedenza, se poteva venir sottoposto a prelievo: un vino di gradazione alcolica sostenuta e di cui si faceva ovviamente commercio.

Ai primi del Trecento la situazione delle decime delle case doveva essere però così confusa, con evidenti risvolti sul mercato enologico e fiscale, da indurre le autorità comunali a promuovere un'inchiesta "porta a porta" per verificarne l'esistenza e individuare a chi fosse dovuto il corrispettivo in vino. Furono censite più di mille abitazioni nei quattro rioni cittadini e in pochi casi non si riuscì a stabilire la titolarità della decima, dal che si può facilmente dedurre che a Trieste quasi ogni

proprietario di case fosse anche possessore di almeno una vigna e che necessariamente disponesse di una cantina o di un ambiente deputato alla conservazione del vino (*Quaternus*).

In età comunale l'imposta diretta, dovuta dai proprietari di vigne in ragione del loro reddito, era chiamata dal nome dell'unità di misura per il prelievo, l'orna (65,66 litri): "ornatico" e il fatto che questa fosse l'unica imposta sul reddito è un'ulteriore conferma di quanto si è già detto. Nel 1350 le quote dell'ornatico erano in sequenza: una o più orne, due congi, mezza orna, congio, mezzo congio (Statuti TS 1350, 407), e quindi venivano corrisposte ancora in natura, come avveniva per le

decime. In seguito, per comodità, si preferì la riscossione in denaro, perché come si può ben capire non era semplice gestire il prelievo, il trasporto e l'immagazzinamento di tutta questa quantità di vino, acquisito nelle quantità più svariate, anche minime, come il mezzo "congio" (1/6 di orna, ossia circa 11 litri).

Questa imposta era destinata alla retribuzione dei custodi campestri, i "saltari" e all'acquisto del vino destinato agli omaggi a cui la città di Trieste era soggetta (Conti 1999, 70-71), a seguito dei patti stabiliti prima con Venezia nel 1202 e poi con il duca d'Austria nel 1382. Quest'ultimo particolare ne decretava in modo inequivocabile lo status di prodotto più qua-



Potatura delle viti col falchetto. Affresco medievale nella chiesa dei santi Pietro e Biagio in Borgo Brossana a Cividale. Il vestito elegante denota forse un "maestro" potatore. Si noti il manello dei vimini alla cintola.

lificante del territorio e la cura con cui veniva scelto prima della spedizione e l'attenzione con cui venivano preparate le botti, decorate e dipinte con dispendio di denaro, facevano di quell'omaggio, sì un oneroso balzello, ma anche un efficace strumento pubblicitario. Il vino, computato in 50 orne (circa 32 ettolitri), acquistato da pochi produttori e non attingendo alle quote dell'ornatico (a garanzia della qualità), era spedito per mare a Venezia o trasportato con carri sino in Austria e il fatto che giungesse non alterato a destinazione ne dichiarava, se ce ne fosse stato ancora bisogno, la qualifica di vino di pregio (Colombo 2017, 554 e 573).

Il falchetto da potatura: un vero *status symbol*

Utile a cogliere lo stretto legame tra la vigna e la casa di abitazione, anche un atto della Cancelleria triestina del 1331 relativo a una vertenza per il mancato pagamento della decima di una casa nel rione di Riborgo (ADTs, 2B3, c. 6 v.). Andrea Mesalti, a cui spettava la sua titolarità, accusò del fatto il concittadino Crescenzo Rubeo e questi si difese in giudizio dicendo che in quell'anno abitava invece in un'altra casa nel rione di Mercato e, in questa abitando, poté e fece potare le sue vigne. Non era quindi tenuto a pagarla per quell'edificio perché *de iure et consuetudine civitatis Tergesti cives et habitatores Tergesti debentur solvere*

decimam pro domo sive pro domibus de qua vel de quibus extrahunt falce et podant dictas suas vineas, cioè, secondo le consuetudini della città di Trieste, la decima veniva pagata solo per la casa, o le case, dove si conservava il falchetto per la potatura delle proprie vigne. Uno strumento evidentemente prezioso, ma che in questo caso rivestiva anche un carattere simbolico che richiamava alla mente orizzonti primordiali in cui la potatura era considerata alla stregua di una funzione religiosa. È bene ricordare che una legge attribuita a Numa (per tradizione il secondo re di Roma) impediva infatti di offrire agli dei vino proveniente da viti non potate (Scienza 2003, 23), e che anche Virgilio nel VII libro dell'Eneide, parlando del venerabile Sabino, re del periodo mitico precedente alla fondazione di Roma, chiamandolo "piantatore di viti" (*viti sator*), lo descrive con in mano la falce potatoria, come il più nobile degli emblemi (ivi).

Consuetudini triestine sulla viticoltura

Il *vineare secundum Tergesti consuetudinem*, citato sempre nei contratti triestini in materia di vigne, doveva avere necessariamente origini antiche poiché si dava per conosciuto e quindi spesso se ne ometteva la descrizione. Per nostra fortuna, dai primi del Trecento, le operazioni da eseguire in vigna, mese per mese, si fanno più esplicite e ci consentono di avere un quadro preciso di quelle pratiche, poiché era obbligatorio: "[...] bene putare, bene provana-

re per totum mensem februarii et palmites sub terra ponere cum arcinis et aquaria bene purgare, fosatos circumstantes bene fodere, muros sollevare et conservare clausuras undique et imprimare per totum mensem aprilis et ochare per totum mensem iunii [...] (Iona 2004, 33).

La vigna doveva essere quindi potata nel mese di febbraio e si dovevano sotterrare le “provegne” (ovvero i tralci della stessa pianta destinati a mettere radici per i nuovi impianti), pulire i canali di scolo delle acque reflue (*gli aquaria*), rafforzare i fossati, alzare i muri e riparare i recinti; eseguire la prima zappatura (*imprimare*) nel mese di aprile e la seconda (*ochare*) in giugno.

La consuetudine troverà infine la sua redazione definitiva, con qualche variante, nella codificazione statutaria triestina del 1350, in cui si stabiliva che la prima zappatura fosse posticipata a maggio e la seconda entro la festa dei santi Ermacora e Fortunato del 12 luglio (Statuti TS 1350, 442).

Ribolla: il vino di qualità

Nella documentazione triestina del Trecento, il vino di qualità aveva un solo nome: Ribolla. Una denominazione espressa qui nella sua forma moderna, per comodità, perché ogni confronto con il prodotto attuale è perlomeno azzardato. Parlando di storia della Ribolla il riferimento all'esaustiva opera di Enos Costantini sull'argomento è naturalmente d'obbligo (Costantini 2017), ma mi sia consentito aggiungere qualche nota locale, a



Coltivazione di viti maritate agli alberi a ridosso delle mura della città, su terreno in pendenza, alla fine del Settecento (Valvasor 1689, III, tra 588 e 589). L'economicità dell'impianto, che non rendeva necessaria la costruzione di muri di contenimento del terreno, né l'utilizzo di costosi sostegni in legno deperibile, è affiancato da soluzioni tradizionali, realizzate a palo secco, a determinare una completa saturazione dello spazio di coltura a disposizione.

complemento.

Un vino che viene citato con parecchie varianti: nel 1295, in una lettera papale circa le questioni tra il vescovo di Trieste e il monastero di S. Giorgio Maggiore di Venezia, vertenti su una certa quantità di tale prodotto, viene detto "Rubola" (CDI, II, 462); nella cronaca di Ottokar, in cui si descrive un episodio successo durante l'assedio veneto di Trieste del 1289, viene chiamato, in tedesco, "Reinval" (OÖR I, 457) e in altre forme, come vedremo.

Nonostante ciò non si trattava però di una denominazione generi-

ca, perché associata a un vino ben definito e riconoscibile per le sue caratteristiche. La migliore dimostrazione di ciò è contenuta in una norma degli Statuti di Trieste del 1318 (ADTs, BEE1, c. 155r.), nella quale si consentiva al podestà (che all'epoca non poteva essere un cittadino per motivi d'imparzialità, come accadeva di norma nei comuni italiani) di portare a Trieste durante il periodo in cui era in carica, per proprio uso, ogni tipo di vino eccetto la "raibiola". Che significato poteva avere una disposizione del genere? Sicuramente protezionistico. La Ribolla era un

vino che era prodotto anche in Istria e in Friuli e commercializzato da Venezia, un vino di gran pregio e quindi l'introduzione di vini dallo stesso nome, non prodotti in territorio comunale, poteva risultare dannoso all'economia cittadina. Un vino di cui si faceva commercio, quindi, come documentato anche nella lettera che il mercante fiorentino Soldanerio de Soldanerii (residente a Trieste) scrisse a Narduccio Bombarozzi nel 1328, in cui è contenuta una richiesta di informazioni sul suo prezzo a livello di mercato: "scrivime quello che valle l'urna de la ribola" (ADTs, BC4, c. 60r.; CDI, III, 600); in questo caso il nome, in toscano, è quasi identico all'attuale, a differenza di tutte le varianti già esposte.

A ulteriore conferma che non fosse proprio un vino qualunque, a partire dal Trecento tutti i destinatari degli omaggi a cui era costretta la città, pretesero in modo esplicito che quel tributo fosse corrisposto solo in Ribolla.

Terrano: il vino degli orti

Come si può ben capire però, un vino di tale qualità e di così alto contenuto economico difficilmente poteva trovare posto sulla tavola di tutti i giorni, perché il vero vino da pasto era in realtà il Terrano. Se nel caso della Ribolla l'accostamento tra il prodotto antico e quello odierno è piuttosto azzardato, nel caso di quest'ultimo il paragone con l'attuale prodotto del Carso è impossibile.

La denominazione, documentata a Trieste dalla fine del Duecento, ma presente già in precedenza nel

Veneto e in Friuli, appare sempre associata più che a un particolare tipo di vino, a una vera e propria categoria di prodotti enologici che a quel nome facevano riferimento, confezionati sia con vitigni a bacca bianca che nera e allevati nelle forme più svariate. Una denominazione ben radicata nel dialetto veneto come testimonia il Dizionario del Boerio in cui si precisa il suo significato per contrapposizione: "VIN TERÀN, Vino nostrano o nostrale, Che nasce fra noi. Il suo contrario è Vino navigato" (Boerio 1856, 794). Un termine che è di probabile origine latina, da *terrarius*, ossia "territoriale" (Skok, III, 461). Il Terrano era quindi il vino nostrano per antonomasia, confezionato con i vitigni più produttivi e meno nobili. Si beveva mescolato ad acqua per dissetarsi e puro come corroborante durante i lavori che richiedevano un maggior dispendio di energie. Un vino di cui non si faceva commercio a Trieste, a differenza del Friuli e del Veneto, prodotto in quantità sufficiente a garantire i bisogni della comunità. A Trieste il luogo prediletto per i Terrani era l'orto: il particolare, per il Trecento e Quattrocento, è veramente ben documentato. Il primo maggio del 1325, Justo figlio del fu ser Almerico de Brencha cede una parte di un suo orto posto fuori porta Riborgo nella contrada *Vallis Rivi* (Valdirivo), con il permesso di costruire un *hedificium in utilitate sui terani, videlicet, palos, furcas, perticas et alia necessaria dicto suo terrano in muro qui est in fonda orti*, ossia di realizzare una pergola

per il Terrano, composta da pali, forche e pertiche, da appoggiare al muro di chiusura dell'orto contiguo al suo (ADTs, BC1, c. 57r.) e nel 1339 è citato invece un orto *cum terrano* nella contrada dei Mulini, quindi nei pressi dell'attuale Via Battisti (ADTs, αDD4, I, c. 122v.). Nel Quattrocento i riferimenti non si contano, tutti a descrivere nei terreni pianeggianti vicini al centro cittadino situazioni simili; riportiamo due sole citazioni a mo' d'esempio: quella del 1450, dell'*orto cum vitibus terani* in contrada *Valderivorum* (ADTs, 3D8, c. 4r.) e quella prossima del 1465, in cui viene menzionato l'*orto culto et pastinato de vitibus terani* nella contrada contigua di *Blanculi* (ADTs, BC37, c. 77r.).

In queste due ultime citazioni il riferimento a un vitigno "di Terrano" sembra esplicito, ma per me non ancora sufficiente a identificarlo come tale. Le considerazioni iniziali sulla genericità della denominazione e soprattutto quelle sulla composizione dei Terrani del Settecento e dell'Ottocento, rendono più credibile l'ipotesi che in realtà si tratti di vitigni "da Terrano", adatti cioè a produrre un vino di quelle caratteristiche.

Parlando di Quattrocento e soprattutto di Cinquecento l'attenzione si sposta inevitabilmente tutta sul Prosecco, le cui complesse vicende, anche se pertinenti ai nostri ragionamenti, non possono però certo trovare spazio in queste poche pagine. Le brillanti operazioni di marketing, che diedero il via all'epopea del vino, furono infatti concepite e gestite tutte in ambito

cittadino e quindi, a complemento del presente articolo, il rimando all'opportuna bibliografia di riferimento, citata in appendice, è d'obbligo.

Il “vino di città”, il Refosco e l'origine del Terrano moderno

Ancora alla metà del Settecento, a far fede alle rappresentazioni cartografiche, come si è detto, la città era ancora completamente circondata da vigne e ai primi dell'Ottocento la produzione di queste dava origine al cosiddetto *Triester Stadtwein*, ossia al “vino di città”. Un prodotto per uso locale (Kollmann, 86 e 96-7), smerciato in ogni rivendita e soprattutto in quelle improvvisate, nelle “proto-smizze” (come già descritto nel numero 32 di *Tiere Furlane* (pagg. 56-7); era di qualità inferiore rispetto al Prosecco o al Refosco, ma a cui tutte le classi sociali, dai patrizi ai popolani, erano particolarmente affezionate. Nel 1844 Matija Vertovez citando questo vino, a conferma della continuità della denominazione, lo chiama anche “Terrano di Trieste”, descrivendolo inoltre come “famoso” e “corposo” (Vertovez 1844, 17). Era tuttavia il Refosco il vero re delle serate cittadine (specialmente nella versione spumantizzata) e questa sua fama fu alla base dell'ennesima rivoluzione in campo vitivinicolo dell'area. Sempre negli scritti del Vertovez, l'operazione è descritta in modo piuttosto chiaro, poiché riferendosi al vitigno del Refosco dice: “Nel Carso inferiore hanno iniziato a piantarlo in modo



L'addensarsi continuo dei vigneti, a ovest della città, sul colle di San Vito, alla fine del Settecento. La sequenza degli impianti è riconoscibile dal simbolo caratteristico per questo tipo di coltivazione, rimasto in uso sino ai giorni nostri (Fondazione Scaramangà di Altomonte, Trieste).

consistente e da questo vendono, ogni tanto d'estate, a Trieste, Terrani saporiti a prezzo particolarmente caro” (ivi, 29). Poco prima del 1844, quindi, si iniziò a coltivare il Refosco in Carso per produrre Terrani a modello triestino. Poiché il mercato di questi era sempre lo stesso, e la città era in espansione, è facile credere che questa scelta fosse fortemente condizionata dalla crescente domanda interna di vino di una certa qualità.

La viticoltura si sposta nei rioni suburbani

La straordinaria crescita demica dell'Emporio e il conseguente impellente bisogno di nuovi spazi

abitativi farà, a partire dalla seconda metà del Settecento, strage dei terreni agricoli all'esterno delle vecchie mura. A farne le spese furono dapprima gli orti situati nei terreni pianeggianti e poi i “pastini”, ossia i terrazzamenti posti sui rilievi, che ben si prestavano all'edificazione di edifici perché il terreno era in quei punti già stato livellato e contenuto da strutture murarie. La necessità di disporre di vini locali, vista l'affezione dei consumatori per questo tipo di prodotti e i buoni ricavi che ne conseguivano, fecero sì che la coltivazione della vite si spostasse quindi sempre più in periferia, in luoghi prima non interessati da



La “vigna urbana” di quasi un ettaro nel rione di San Giovanni. Il nuovo impianto, realizzato su spazi occupati in precedenza da vigneti con grande dispersione varietale, è ora composto perlopiù da Vitovska, a indicare una precisa progettualità e una fiducia nel futuro della viticoltura locale.

questa pratica.

Le novità nel panorama suburbano dei primi dell'Ottocento sono descritte chiaramente nella relazione del commerciante e vice-console inglese Henry Bynner, contenuta nel rapporto che Giovanni Bowring presentò a Lord Palmerston, Primo Segretario di Stato degli affari esteri di Sua Maestà Britannica, nel 1837: “Nel territorio di Trieste è industriosamente coltivato ogni piede di terreno, e sempre più ogni anno se ne acquista col sistema di coltivazione a terrazzi, dalle parti delle montagne, che, 20 anni fa, erano spogliate e sterili, e che ora sono coperte di viti.” (Bowring 1838, 142).

A Roiano, sulle pendici di Gretta, nell'antica valle di S. Pelagio, ora di S. Giovanni, a Rozzol, a Chiarbola e sui declivi di S. Maria Maddalena il paesaggio si andava lentamente trasformando, con insediamenti

di tipo sparso, all'apparenza simili a piccole fattorie, in cui vivevano persone il cui sostentamento era sì legato alle attività dell'Emporio, ma anche alle consuete pratiche agricole e in special modo alla viticoltura. La continua richiesta di vino rendeva quindi giustificato il dissodamento e lo sfruttamento di ogni palmo di terreno nei pressi delle nuove abitazioni, anche in luoghi in precedenza non coltivati e in forte pendenza, con la realizzazione di nuove opere di terrazzamento, anche di carattere imponente, che tanto colpirono l'attenzione del diplomatico inglese.

La vite oggi a Trieste

Ci vuole molta fantasia ormai per immaginare quale potesse essere l'aspetto delle vigne sui declivi arenacei che circondavano la città vecchia prima del Portofranco, o per cercare la posizione degli orti

vitati in cui si produceva il Terrano, in mezzo al traffico caotico del centro cittadino in via Carducci o in via Battisti.

Nonostante i cambiamenti epocali, la vite continua però ad essere caparbiamente coltivata anche all'interno dell'attuale circuito urbano. Per quanto possa sembrare strano, nei rioni di Servola, San Giovanni e sopra Roiano esistono ancora vigne di una certa dimensione che producono vini destinati all'imbottigliamento e, meraviglia delle meraviglie, in pieno centro, in via San Francesco, il cortile di un vecchio palazzo di fine Ottocento è ancora ombreggiato da una vite centenaria che stende la sua chioma rigogliosa, assieme ad altre due consorelle, su una superficie di 140 metri quadri.

Certo, la viticoltura provinciale oggi si esprime in altri luoghi, come è naturale che sia, ma è bene non dimenticare che il prodotto dei risultati odierni, veramente degni di nota, non è che il risultato di tradizioni plurisecolari molto legate all'ambiente cittadino.

Questo è l'anno del bicentenario del Prosecco spumante, che proprio a Trieste fu realizzato per la prima volta in questa configurazione (Colombo 2019); sarebbe un vero peccato se la cosa passasse sotto silenzio, perché anche se dal punto di vista quantitativo la produzione locale di questo vino non è nemmeno paragonabile, alla lontana, con quella veneta, è chiara testimonianza, invece, del fatto che l'amore per la vite da queste parti non è ancora morto.

Bibliografia

ADTS = Sistema Bibliotecario Urbano, Trieste. Archivio Diplomatico.

BOERIO 1856 = Giuseppe Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, seconda edizione aumentata e corretta, Giovanni Cecchini, Venezia.

BOWRING 1838 = Giovanni Bowring, *Statistica della Toscana, di Lucca, degli Stati pontifici e Lombardo-Veneti e specialmente delle loro relazioni commerciali*, F. Clowes e figli, Londra.

CDI = Pietro Kandler, Codice Diplomatico Istriano, ristampa fotomeccanica degli elementi a stampa editi tra il 1861 e il 1865 (a cura di Fv. Colombo, R. Arcon, T. Ubaldini), Trieste, 1986; consultabile su: www.scriniumadriae.it

COLOMBO 2012 = Fulvio Colombo, *Prosecco perché? Le nobili origini di un vino triestino*, Luglio editore, Trieste.

COLOMBO 2014 = Fulvio Colombo, *Prosecco. Patrimonio del Nordest*, Luglio editore, Trieste.

COLOMBO 2017 = Fulvio Colombo, *Storia della vite e del vino in provincia di Trieste, in Storia della vite e del vino in Friuli e a Trieste* (a cura di Enos Costantini), Forum, Udine, pp. 539-701.

COLOMBO 2019 = Fulvio Colombo, *Trieste 1821: "burro, prosciutto e Prosecco": Appunti per una storia dello "spumante" a Nordest, Tiere Furlane*, n. 30, pagg. 56-65.

CONTI 1999 = Annamaria Conti, *Le finanze del Comune di Trieste. 1295-1369*, Deputazione di Storia patria per la Venezia Giulia, Trieste.

COSTANTINI 2017 = Enos Costantini, *Ribolla story. Vini e vitigni che hanno sfidato i secoli*, Forum, Udine.

FINZI 2001 = Roberto Finzi, *Trieste, perché, in Storia economica e sociale di Trieste*, vol I (La città dei gruppi 1719-1918), LINT, Trieste, pagg. 13-66.

IONA 2004 = Maria Laura Iona, *Urbaria Sanctorum Martyrum de Tergesto (secc. XIV - XV). I terreni del priorato*, Società Istriana di Archeologia e Storia Patria, Trieste.

KOLLMANN 1807 = Ignazio Kollmann, *Trieste ed i suoi dintorni nel 1807* (trad. di Walter de Gavardo e Sergio degli Ivanisovich), Tip. Villaggio del Fanciullo, Trieste, 1978.

MARX 1857 = Karl Marx, *The Maritime Commerce of Austria*, New York Tribune, 9 gennaio e 4 agosto 1857.

MONTANARI 1988 = Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Bari.

OÖR I = *Ottokars Österreichische Reimchronik* (ed. Joseph Seemüller), vol. I (*Monumenta Germaniae Historica*,



Scriptorum qui vernacula lingua usi sunt, t. V, p. I), Hahnsche, Hannover, 1890.

PINI 1989 = Antonio Ivan Pini, *Vite e vino nel Medioevo*, Clueb, Bologna.

QUATERNUS = *Quaternus domorum et decimarum civitatis Tergesti. Quaderno delle case e delle decime della città di Trieste* (a cura di Fulvio Colombo e Renzo Arcon), Deputazione di Storia patria per la Venezia Giulia, Trieste, 2009; reperibile su: www.scriniumadriae.it

ROSSETTI 1815 = Domenico Rossetti, *Meditazione storico-analitica sulle franchigie della città e porto-franco di Trieste dall'anno 949 fino all'anno 1814*, Tipografia Picotti, Venezia.

SCIENZA 2003 = Attilio Scienza, *Per una storia della viticoltura campana, in Vini e viti della Campania - tremila anni di storia*, Agripromos, Napoli.

SKOK = Petar Skok, *Etimologijski rje nik hrvatskoga ili srpskoga jezika, Jugoslavenka Akademija znanosti i umetnosti*, voll. I-III, Zagreb, 1971-73.

STATUTI TS 1350 = Marino de Szombathely (a cura di), *Statuti di Trieste del 1350*, Casa editrice L. Cappelli, Trieste, 1930.

VALVASOR 1689 = Johann Weikhard Valvasor, *Die Ehre deß Hertzogthums Craim: das ist, Wahre, gründliche, und recht eigentliche Belegen- und Beschaffenheit dieses Römisch-Keyserlichen herrlichen Erblandes*, Laybach-Nürnberg.

VERTOVEZ 1844 = Matija Vertovez, *Vinoreja za Slovence*, Josef Blasnik, Ljubljana.

La pergola di Uva fragola in via San Francesco 31.



Duomo di Venezia, portale settentrionale, San Pietro (maestro Giovanni, 1308).

