



# LA VOCE DEL FOGOLAR

## LA VÔS DAL FOGOLÂR



Anno XVIII – n°1 – 15 /1/2015

Notiziario trimestrale interno del Fogolâr Furlân di Verona

Viene inviato gratuitamente ai Soci e Associazioni similari.

### Amici del Fogolâr: Buone Feste!

L'incontro per lo scambio degli auguri, di fine anno e anno nuovo, per i Soci del Fogolâr Furlan di Verona, in previsione del 2015, ha avuto luogo il giorno 14 dicembre.

La prima fase è consistita nella partecipazione alla Santa Messa di Natale, officiata da don Emilio nella chiesa dell'Istituto Salesiani "San Zeno", a Verona.

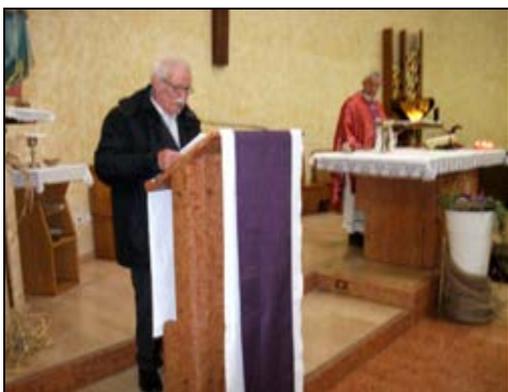
La chiesa è risultata gremita di fedeli ed ha visto la partecipazione attiva del Coro del Fogolâr diretto, come di consueto, dal maestro Claudio Tubini.



La celebrazione è stata tenuta, come di consueto, in lingua friulana, lasciando all'italiano solo i passi più importanti e significativi della funzione.

Il Coro ha accompagnato la celebrazione con numerosi pezzi natalizi (molti di recente acquisizione) e del repertorio. Molto chiara e sentita, nella sua semplicità e chiarezza, è stata l'omelia di don Emilio, graditissima.

Al termine della funzione religiosa, e prima di salire sui due pulmini che avrebbe portato molti dei presenti al ristorante, il Presidente Ottocento ha preso la parola, portando il saluto e l'augurio per le imminenti Festività.



Purtroppo ha dovuto anche riferire una notizia dolorosa, relativa al decesso di pré Pieri Candusso, che per molti anni fu l'Assistente religio-

so del Fogolâr. Prè Pieri era molto apprezzato per la sua umanità e semplicità e tale notizia ha turbato i tanti stimatori che lo conoscevano. In altra pagina del periodico, riportiamo qualche notizia in suo ricordo ed onore.

Subito dopo è stato colto il momento opportuno per consegnare a buon numero di soci una targa ricordo per i 35 oppure 25 anni di appartenenza e frequentazione del Fogolâr. Inizialmente si pensava fossero pochi coloro che potevano vantare una costante presenza per 35 anni.

Ma poi, alla resa dei conti (o meglio al conteggio della Segreteria) sono risultati essere ben 34 gli aventi diritto. Poiché non tutti sarebbero venuti al pranzo, il Direttivo ha stabilito di consegnare dette targhe in chiesa, al termine della funzione, per coloro che se ne tornavano a casa e completare, poi, il tutto al ristorante. E così è stato fatto.

Nella foto, qui sotto, ecco un momento della consegna ad una Signora avente diritto.



Il Coro ha quindi concluso la prima parte della giornata con l'esecuzione delle ultime toccanti arie natalizie.



Nella foto il Maestro Claudio Tubini, nella versione di... "Balalaiko". *Continua a pagina 3*

### Dalla Redazione

Al termine di questo 2014, verrà concluso il 17° anno di vita del periodico: "La Vos dal Fogolâr" e s'inizierà il 18°. Non poco.

Il nostro modesto giornale cerca di portare ai suoi lettori (i Soci del Fogolâr e quelli di molti altri Fogolârs cui viene inviato) tutte le notizie possibili sulle attività svolte dal nostro Sodalizio. Vengono anche inseriti pezzi a carattere generale di storia e quanto altro prodotto dai nostri Soci.

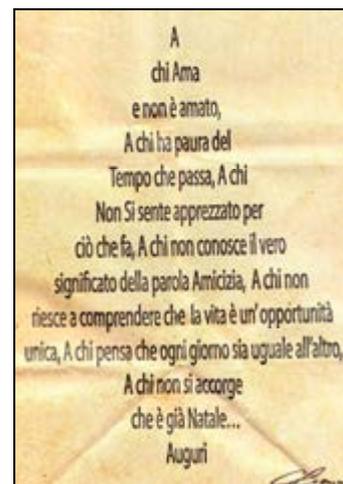
Vuole essere, insomma, uno stimolo per esprimere opinioni, darsi da fare, collaborare.

Senza il contributo dei Soci il periodico non potrebbe esistere e quindi a tutti esprimo il mio ringraziamento ed apprezzamento per l'apporto fornitomi nel riepilogare il tutto nelle 20 pagine assegnatemi. Purtroppo non tutte a colori, ma si sa: i costi sono tiranni!

A tutti i collaboratori ed ai Soci porgo il più caldo augurio di Buon Natale e di un nuovo an-



no che ci auguriamo sia ben più prospero e sereno del 2014.



Non ci vorrebbe molto in verità. Ma ci vorrebbe soprattutto tanta buona volontà e meno sete di "Avere". Bisognerebbe che sotto il famoso albero trovassimo anche un ritorno al desiderio di "Essere". Certo.

Vediamo un'altra cosa, adesso. Sappiamo perché nei Paesi nordici d'Europa il simbolo del Natale sia un albero?

*Continua alla pagina 2*

Segue dalla pagina 1

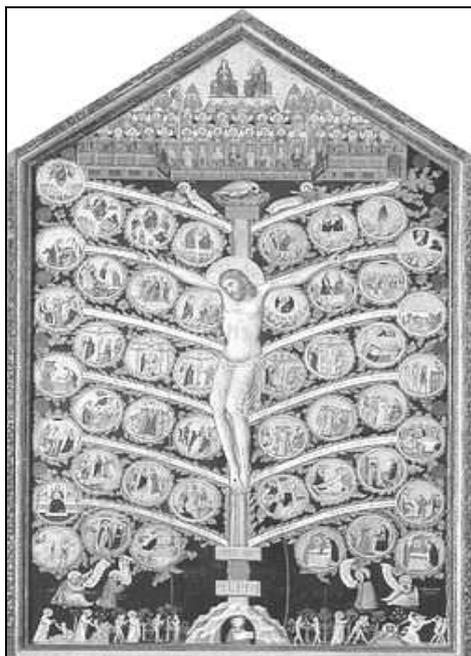
In Italia, in Europa e nel mondo, l'Albero di Natale è, con il Presepe, una delle più diffuse tradizioni natalizie. In genere si tratta d'un abete, dalle dimensioni diverse, a seconda che l'albero venga posto nelle case o in luogo pubblico. Per molti l'uso dell'albero è contrario a quello del Presepe, perché giudicato di origine pagana.



Illustrazione del libro del 1863: la sera del Natale in Germania

Diciamo subito che quanto affermato non è vero, poiché l'albero - come simbolo di vita - era già diffuso in tutte le culture del mondo, ancora prima della nascita del Cristianesimo.

Peraltro, anche nella cultura cristiana l'albero fu presente fin dall'inizio, mescolandosi - spesso - col candelabro: entrambi portano la luce, cioè la vita. L'antichissimo tema dell'Albero della Vita si fonde anche con la croce di Cristo: è il legno che fiorisce e che fruttifica.



Il concetto dell'albero che si fonde con la croce di Cristo e la sua storia è ben rappresentato da questa stupenda pala di Bonaventura da Bagnore

gro, dipinta dal 1305 al 1310, a Firenze. Al centro campeggia Cristo, in posizione realistica, da cui si dipartono 6 rami per ogni lato, dai quali pendono, a loro volta, 4 medaglioni con storie cristologiche. Il tutto si diparte dal monticello del Calvario (sotto), che ai lati ha varie storie legate al tema dell'albero proibito: la creazione dell'uomo, la creazione della donna, Dio che indica l'albero proibito, la tentazione di Adamo, il peccato originale, il rimprovero di Dio, la fonte dei quattro fiumi del Paradiso Terrestre, la cacciata dal paradiso terrestre.

Chiude la rappresentazione, in altro, la città murata del Paradiso da cui sporgono santi, profeti e beati, culminanti nei troni della Madonna e di Cristo in gloria.

Sembra che l'albero di Natale, così com'è visto oggi, sia nato a Tallin, in Estonia, nel 1441, allorché nella piazza del Municipio venne eretto un grande abete, attorno al quale uomini e donne non sposati ballavano, alla ricerca dell'anima gemella.

Un antecedente dell'abete potrebbe essere quello relativo ai "Giochi di Adamo ed Eva" che prevedevano la ricostruzione, nelle chiese, del Paradiso in terra, proprio il 24 dicembre, con tanto di alberi di frutta, simboli dell'abbondanza e del mistero della vita. Poi fu preferito l'abete, che rappresentava la caratteristica "magica" di essere sempreverde che, secondo una favola, ha avuto in dono da Gesù stesso, per avergli offerto rifugio mentre inseguito dai suoi nemici, il verde sempiterno.

Per molto tempo la tradizione dell'Albero di Natale rimase tipica delle regioni del Nord delle Alpi, poi cominciò a diffondersi ovunque.

All'inizio, spesso l'Albero di Natale aveva attaccati, in cima, due rami in forma di traversa di croce e a questi due rami s'appendeva: da un lato una mela e dall'altro un'ostia. Poi s'aggiunse la carta colorata, o argentea, o dorata, simbolo delle offerte portate dai Magi d'Oriente, poi la Rosa di Natale, simbolo del "germoglio" da un suolo arido. Nelle regioni tedesche, in cui era diffusa l'arte vetraria, si aggiunsero poi le palle di vetro colorate. E ancora, forse per riprendere il motivo evangelico del "Cristo luce del mondo" entrarono nell'uso le candele ed ora le luci.

Dopo tutto questo, allora, cosa fare: l'Albero o il Presepio? Ma è semplice. Si fanno entrambi!

#### DALLA SEGRETERIA

**DECEDUTI:** don **Piero Candusso**, assistente spirituale, **Bresin Lina**, **Milani Ivana**. Ai familiari le più vive condoglianze.

**NUOVI SOCI:** **Bravi Alba**, simpatizzante, **Prosdocimo Antonietta**, nata a Porcia (PN). Benvenute tra di noi!

#### HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Romeo Como, Gianni Del Fabbro, Giorgio Della Puppa, Sergio Fasiolo, Carla Fumei, Nilla Locatelli, Marisa Macorigh, Maria Mauro, Paolino Muner, Enrico Ottocento, Gian Pietro Piccoli, Daniela Rigoni, Roberto Rossini, Claudio Tubini.

oOo

Il periodico viene inviato gratuitamente a tutti i Soci e agli altri Fogolârs

Fogolâr Furlan di Verona  
V. dietro San Andrea 8/C - 37121.  
Tel. 045 8032737  
www.fogolarfurlanverona.eu

# CATTOLICA

SOCIETA' CATTOLICA DI ASSICURAZIONE

DAL 1896

AGENZIA GENERALE DI SAN MARTINO BUON ALBERGO  
VIA SANT'ANTONIO, 52/D - 37036 SAN MARTINO BUON ALBERGO  
Tel 045990086 - Fax 045990851

*Segue dalla pagina 1*

Al termine della piacevole ed apprezzata esibizione dei coristi, i Soci



che avevano aderito alla partecipazione alla riunione conviviale si sono spostati, a mezzo pullman - messi a disposizione dal Fogolâr o con mezzi propri per raggiungere la "Tenuta Albertini", in quel di Zevio. Il piacevole menù messo in atto ristorante è stato gradito e subito... aggrredito dai "volonterosi" conviviali.



Nel corso del pranzo, il Presidente ha preso la parola per esporre la sua relazione morale relativa all'anno 2014 e per portare a tutti gli auguri natalizi e di buone feste.

Nella foto sotto, lo vediamo in azione, "protetto" alle spalle dai due vice Presidenti in carica, che lo "controllano", sostengono e applaudono!



Ecco, per intero, la sua relazione.

*Carissimi Soci friulani e Simpatizzanti, è stata una celebrazione particolarmente toccante la tradizionale Santa Messa che solitamente precede questo nostro pranzo, celebrata in lingua friulana dal nostro Prè Milio, ovvero don Emilio, accompagnata dal Coro del Fogolâr Furlan di Verona, diretto e sostenuto dal maestro Claudio Tubini.*

*Un incontro dove Friulani e Simpatizzanti si sono trovati si sono trovati uniti nella Fede e nella Preghiera a suffragio di prè Pieri deceduto serenamente giovedì pomeriggio e che, ironia della sorte, doveva essere premiato proprio oggi con la targa a ricordo degli oltre 35 anni d'iscrizione e guida spirituale del Fogolâr Furlan di Verona. Altri meglio di me non mancheranno di ricordare un grande amico del Fogolâr dalla fondazione fino a quando, ben oltre i 90 anni, la salute glielo ha permesso.*

*Prè Pieri, ne sono convinto, sarà presente qui con noi mentre andremo a premiare con targa dei 35 anni ben 34 nostri Soci. Un traguardo invidiabile per qualsiasi associazione, ma che ci deve far riflettere sulla bontà dell'operato di chi ci ha preceduto nella guida del Fogolâr, affidandoci un patrimonio di Soci fedeli, alcuni ancora attivi nelle varie attività dell'Associazione.*



Ecco il Presidente, con alle spalle i suoi due angeli custodi, mentre consegna la targa al prof. Gianni Lollis, autore, tra l'altro, del Piatto per l'anno 2015.

*Sarà impegno dei Consiglieri e mio personale mantenere e valorizzare questo patrimonio attraverso i programmi e le iniziative che nel triennio andremo a proporVi e che in parte abbiamo realizzato nell'anno che sta per concludersi.*



Nella foto, la Signora Lia Boria mostra la targa appena ricevuta

*La nostra Associazione - pur in un contesto molto difficile, che si ripete ormai da diversi anni - riesce a mantenere il numero delle adesioni dei Soci a livelli molto soddisfacenti, con nuove iscrizioni che vanno a integrare le perdite di iscritti dovute a eventi naturali, vista l'età media molto elevata del Soci.*

*La buona tenuta delle iscrizioni è una realtà che premia la scelta di iniziative sempre rivolte a soddisfare le richieste e le iniziative dei Soci, unita all'attenzione particolare rivolta alle innovazioni ed i Servizi offerti dalla sede.*

*Per quanto riguarda la situazione economica del Fogolâr, pur avendo rinnovato in parte la sede con manutenzioni ed attrezzature varie, ci permette di chiudere l'anno con un discreto utile di gestione, indispensabile per attivare nuove iniziative. I buoni risultati di gestione economica sono dovuti, in parte, anche alla generosità dei Soci sostenitori che, numerosi, contribuiscono spontaneamente, e che ringraziamo di cuore.*

Continua a pag. 4

Continua dalla pagina 3

Concludo ringraziando tutti i componenti del nostro Consiglio Direttivo: tutti hanno lavorato bene, ciascuno in un suo settore di competenza, per portare avanti, pur nelle crescenti difficoltà (n.d.r.: e con la crescente età, ahimé), questo nostro Fogolâr.

Grazie ai giovani vice Presidenti Silvia e Wilfredo ed ai Consiglieri Marisa, Flavia, Clara, Roberto, Danilo, Antonio, Claudio, Renzo, Piergiorgio e Arrigo. Grazie ai Sindaci: Paolo, Nerio, Attilio, Gian Pietro ed ai Probi-viri: Paolino, Gianni, Giorgio, Romeo.

Grazie ai Soci e Simpatizzanti che, pazientemente e con costanza, collaborano alla stesura del nostro periodico con loro articoli, iniziative ed altro. Senza di Voi il nostro "La Vos dal Fogolâr" non esisterebbe.

Un particolare ringraziamento va a Franco, Ottavio, Claudio, Attilio e Danilo per l'apertura e la manutenzione della sede, oltre che a tutte le Signore e Signori che collaborano con il Direttivo per l'organizzazione delle serate in sede.

A loro, tra poco, consegnerò il tradizionale premio del piatto artistico, che quest'anno è opera dell'artista e Socio prof. Gianni Lollis, che ringraziamo per il pregevole lavoro.



Auguri e grazie ancora al Maestro Claudio Tubini, Alpino di razza, ed ai Coristi tutti, per il Vostro impegno e sacrificio, con tanti complimenti per le vostre sempre più apprezzate uscite, con un repertorio rivisto, corretto ed incrementato a dovere. Bravi: grazie!



Auguriamo: "Buon Natale e un migliore Anno Nuovo" a tutti Voi, alle Autorità ed agli Amministratori veronesi e regionali del Veneto e del Friuli Venezia Giulia. Auguri anche al Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo ed a tutti i tanti Fogolârs pal maot.

Un particolare augurio va rivolto a tutti i Soci non presenti e, soprattutto, a coloro che soffrono, per problemi di salute.

A vualtris e as vuestris fameis, augurios vivaros di un Bon Nadâl e bon an 2015. Vive il Friul e vieve il nestri Fogolâr. Enrico Ottocento.

Il gradito incontro conviviale s'è poi concluso con la consegna dei piatti artistici a coloro che se lo sono meritato per la loro attività, generosa e faticosa, a favore del Sodalizio.

Alla fine, dopo i ripetuti brindisi con l'ottimo spumante del Presidente Pittaro i convenuti sono risaliti sui rispettivi mezzi di trasporto, per portare a termine la doverosa... pennichella pomeridiana di "recupero".

## Un Coro friulano in Giappone

La foto sottostante mostra una bella foto inviata dalla "007" del Coro Signora Maria Mauro.



Ci mostra in bella vista un coro, quasi tutto femminile, caratterizzato da splendidi costumi, non di certo friulani, ma splendidi di magnifici tenui e delicati colori. E' il coro "Fantasia" del Fogolâr Furlan di Tokyo!

Un complesso molto giovane costituito da quasi tutte donne e da pochi giovani, quasi tutti caratterizzati dagli occhi a mandorla..

In primo piano, davanti, i due promotori del tutto.

Va notato che il coro canta molti pezzi in lingua friulana (non abbiamo dubbi sulla... purezza e precisione del parletto, ma tant'è!) tra cui non poteva mancare la cara "Steluti Alpinis", simbolo della friulanità e della Grande Guerra 1915-18 in Friuli, dove si ebbero spaventose distruzioni e la gran parte dei Caduti.

Dobbiamo esprimere il pensiero di tutti nell'apprezzare l'iniziativa che evidenzia il legame e la volontà di mantenerlo dei friulani di Tokyo.

Due soli inconvenienti mi permettono di segnalare.

L'orrore dei brindisi, al termine delle serate canore, non con Tokay e buon panettone, ma con il "Sushi" e la Coca Cola o qualche diavoleria simile. D'altronde come potrebbero fare?

A seguire, mi sorge un terribile sospetto: non è che adesso l'imprevedibile Claudio Tubini penserà bene di andare e a dirigere il coro giapponese? E chi lo sa: marpione com'è! Verrà, poi, a cantare in Italia nel maggio 2015. Ecco l'occasione birichina! Ro. Ro.

PARLA E PENSA INGLESE

VERONA  
Vicolo Dietro S.Andrea, 10

S.GIOVANNI LUPATOTO  
Via Garofoli, 23b



Tel. 045 8030675  
info@speakandmind.com  
www.speakumind.com

IL METODO SEMPLICE ED EFFICACE PER IMPARARE L'INGLESE IN MENO TEMPO

# Mandi, Pré Pieri, di Ro. Ro.

E' andato Avanti il giorno 11 dicembre 2014, don Piero Candussio, detto familiarmente Pré Pieri. Il Creatore l'ha chiamato a sé, togliendolo alla vita di sofferenza e di costrizione che lo attendeva. Due mesi fa aveva indirizzato al Fogolâr la lettera cge segue.

*Carissimi, tutti, tutti, tutti!*

*Dopo 10 mesi che mi trovo qua, sento il dovere d'informarvi della mia scelta e situazione.*

*Dopo l'incidente causato dalla caduta in camera, mi sono trovato in varie difficoltà. A Verona non avevo possibilità di essere seguito se non da Gianni Righetti, che ha 1.000 impegni. Ho così pensato a come risolvere il problema e così ho chiesto di andare a Godego (TV), dove esiste una struttura molto valida, attrezzata per gli anziani e per le loro continue e particolari esigenze.*

*L'ambiente è confortevole, tutti i locali sono posti sullo stesso piano, cioè a piano terra, non c'è quindi nessun ostacolo o gradini da superare e tutti i locali sono collegati fra loro.*

*Il personale addetto ai vari servizi è costituito da infermieri e medici ben preparati. Sono gentili e tutto il giorno sono a disposizione. Ogni notte c'è sempre qualcuno che gira per vedere come stiamo: almeno tre giri a notte. Durante la notte c'è un telefono o un lancia-allarme e quindi le notti non sono un incubo, per me.*

*C'è un'equipe di medici che ci segue attentamente, almeno una decina. Posso vivere sereno per questi ultimi... giorni.*

*Sicuramente sto bene.*

*Allora saluto tutti, anche quelli che sono venuti a trovarmi. Abbraccio tutti fraternamente.*

*Pieri*

*PS. Non utilizzate il cellulare: non sento nulla!*

Povero Piero Candusso, aveva una pazienza infinita per affrontare gli enormi disagi di un'età molto avanzata, ed aveva accettato "l'esodo" da Verona, dove risiedeva da molti decenni, con rassegnazione.

Era nato nel cuore del Friuli, da genitori D.O.C., nel 1919.

Era di salute cagionevole e, in fresca gioventù fu spesso ricoverato in luoghi di cura adatti alla sua malattia.

Allorché l'Italia entrò in guerra, nel maggio 1940, fu chiamato alle Armi con la classica cartolina "Rosa". Fu riformato poiché "di Salute cagionevole" e rimandato a casa.



Dopo un anno fu rivisto e, causa la carenza di uomini, fu destinato alla Sanità della Divisione "Julia". Dopo l'8 settembre fu accolto in un

convento in Emilia, dove assistette i feriti tedeschi, alleati e partigiani. Divenne sacerdote negli anni Cinquanta, come appare nella foto precedente, ripreso in mezzo ai suoi familiari.

Per decenni è stato l'Assistente spirituale del Fogolâr e dei suoi Soci. Ogni messa, ogni funzione, molti matrimoni, battesimi o ricorrenze varie degli iscritti sono passati per le sue... mani. Sempre disponibile, sempre gentile nel confronto con i Soci. Lui amava venire al Fogolâ, quasi sempre in bicicletta, che guidava con scioltezza e disinvoltura insospettata per le vie del centro. Due anni fa lo incontrai in piazza Brà a piedi e gli chiesi come mai. "Non uso più la bici perché in giro ci sono troppi pazzi!", fu la risposta.

Nella foto a destra, lo vediamo, commosso, davanti all'uniforme di un Sergente della Sanità Alpina della Divisione "Julia".

Anche lui, nel corso della 2ª Guerra Mondiale fu Sergente della Sanità della Div. Alpina "Julia"!

Alla faccia della "salute cagionevole", è arrivato a 94 anni!

Prendendo in prestito le parole di un inno friulano, si può affermare senza ombra di dubbio che è stato un friulano la cui essenza può essere facilmente condensata in tre parole: "salt, onest e lavorador" (solido, onesto e attivo).



Mandi, pré Pieri, maestro di vita per noi e per le migliaia di Tuoi allievi, che egli ebbe quando, per oltre 30 anni, insegnò all'istituto di via Provolo, a Verona. Mandi di cûr, galantomp.

Ro. Ro.



*Nicolis*  
gioielli

Via Adamello, 10/C - B.go della Vittoria  
tel. 045 994770 - 045 995358  
San Martino Buon Albergo (VR)

## Il Friuli alla vigilia della 1<sup>a</sup> Guerra Mondiale, di Romeo Como

Mi è sembrato interessante ricordare la situazione del Friuli alla vigilia della Grande Guerra 1915-18, avvalendomi anche del materiale proposto nel corso di una conferenza sull'argomento tenuta a Udine, ad inizio autunno, dal prof. Elpidio Ellero, studioso della materia ed autore di pubblicazioni sul tema.

Ritengo interessante farne partecipi anche gli amici del nostro periodico senza accampare la minima pretesa di sostituirmi agli specialisti del ramo, ma solo per proporre alcuni spunti a me sconosciuti e meritevoli di essere ricordati.

La prima guerra mondiale fece sentire pesantemente i suoi effetti in Friuli ben prima del 24 maggio 1915, data ufficiale dell'entrata in guerra dell'Italia contro l'Austria. L'inizio delle ostilità sui nostri confini fu il primo capitolo di una storia sanguinosa durata in seguito oltre 41 mesi. Peraltro, a tale data, il Friuli aveva già vissuto un pesante preambolo di disagi e privazioni iniziato quasi contemporaneamente allo scoppio delle ostilità tra Austria e Serbia nell'Agosto 1914, seguito poi, a catena, dall'entrata in campo delle altre nazioni europee.

Agli inizi del secolo scorso era ancora massiccio in tutta Italia il fenomeno dell'emigrazione; il Friuli non faceva eccezione, salvo che per il tipo di espatrio dei suoi lavoratori soprattutto di natura stagionale. Le correnti migratorie si erano mantenute ed incrementate anche dopo l'unità d'Italia e, per ragioni sia storiche che geografiche, erano orientate prevalentemente verso le regioni dell'impero austro-ungarico.

All'inizio delle ostilità venne imposto dalle autorità a tutti i lavoratori stranieri l'immediato rimpatrio, determinando da subito conseguenze negative impreviste.

All'epoca il Friuli contava una popolazione di circa 730.000 unità; i rientri forzati dall'estero interessarono subito quasi 100.000 lavoratori ai quali si aggiunsero ad ottobre altri 20.000 rientri dalla Romania (\*). A questi dati va sommato anche il fenomeno tutt'altro che trascurabile degli espatri clandestini riguardante i minori di 14 anni.

Agli inizi dell'autunno 1914 i dati ufficiali dei rientri dall'estero interessavano così circa un sesto della popolazione friulana. Considerando che dietro ogni emigrante c'era quasi sempre una famiglia con un numero di componenti difficilmente esiguo, si può affermare che il sostentamento di circa la metà della popolazione del Friuli dipendesse dai proventi dell'emigrazione. Quindi, venendo improvvisamente a mancare ogni (o quasi) risorsa economica, si andasse a determinare per loro, in brevissimo tempo, una condizione di estremo disagio.

Si tenga presente che all'epoca la generalità dei "contratti" (quasi sempre accordi verbali stipulati nei mesi invernali) prevedeva che il compenso del lavoro avvenisse in tre fasi: la prima all'atto della partenza (per le spese di viaggio!) - un secondo acconto a metà stagione (mantenimento in loco) ed infine un saldo finale.

Il precipitare degli eventi e l'obbligo di immediato rimpatrio, fecero sì che la quasi la totalità degli emigranti rientrasse alle proprie case con le tasche vuote, impossibilitata a far fronte agli impegni assunti ad inizio della stagione e con l'incognita del futuro. La brusca interruzione dei rapporti di lavoro a metà della stagione ne aggravò quindi ancora di più - se possibile - le conseguenze.

L'imprevisto flusso estivo dei rimpatri appesanti da subito la modesta economia del territorio: a tutto questo si aggiunse poi anche la crisi delle poche attività imprenditoriali di un qualche rilievo esistenti in Friuli, determinata dalla carenza di materie prime (carbone, ferro, ecc.) importate dall'estero.

Quasi subito si ebbero, ad opera prevalentemente di donne, moti di piazza spontanei che reclamavano, da parte delle autorità municipali, pane e lavoro. La prima manifestazione ebbe luogo a Buia (12-13 settembre 1914) ed altre del genere si susseguirono, in città ed in altri comuni, sino all'aprile del 1915.

Nel frattempo il disagio derivante dalla pesante disoccupazione aveva determinato un aumento dell'accattonaggio, dei furti (in campagna) e forme palesi di prostituzione. Mentre i parlamentari friulani chiedevano al governo centrale interventi urgenti per fronteggiare la situazione, i comuni avviarono - per quanto loro possibile, dal mese di ottobre - il progetto delle "cucine economiche popolari", per dare un pasto ai più indigenti. L'entità di questo tipo di aiuto crebbe progressivamente di mese in mese, sino a toccare numeri di tutto rilievo alla sua cessazione, avvenuta nel maggio 1915.



Il problema della grande disoccupazione venne risolto poco prima dell'inizio delle ostilità; le strategie elaborate al riguardo dagli Alti Comandi militari imposero l'effettuazione sollecita di grossi lavori: di viabilità, fortificazioni, trasporti, per i quali il solo Genio Militare non poteva bastare. Si fece allora ricorso all'assorbimento della mano d'opera disponibile in Friuli (uomini e donne) e poi anche dal resto del territorio nazionale; queste maestranze vennero militarizzate.

Un altro genere di disagio investì contemporaneamente il Friuli, ed in particolare i territori della Carnia e delle zone montane a ridosso del fronte: il divieto di fienagione e d'alpeggio e l'occupazione in molti casi dei pochi terreni coltivabili utilizzati dalle truppe per dar vita ad accampamenti e depositi.

L'unico vantaggio che ne derivò all'economia friulana fu il prosperare degli affari di osterie, bar e quante altre attività similari, in grado di soddisfare le esigenze spicce di grosse masse di uomini.

(\* Anche se oggi potrà apparire strano, è interessante sapere che verso la Romania si orientava un consistente flusso dell'emigrazione friulana, impegnato, soprattutto nel settore edile. A solo titolo di cronaca e di curiosità rileviamo che l'attuale Primo Ministro romeno, Victor Ponta, reca un cognome diffuso nella zona morenica del Friuli che da Tricesimo si spinge sino ai piccoli centri della "riviera" (Magnano, Billerio). Potrebbe trattarsi di un Ponta discendente di emigranti friulani?! R.Como

**SPAZIO**

SANTIANI • RISCALDAMENTO • CONDIZIONAMENTO  
ARTICOLI BAGNO • PAVIMENTI • RIVESTIMENTI

**SEDE DI VERONA**  
Strada del Casalino, 7  
37127 Verona  
tel. 045 8300698  
fax 045 8352756

www.spaziospa.com  
vmagnaguagno@spaziospa.com

# Movimenti sociali nella storia Veronese tra fine Ottocento e primo Novecento

di Gian Pietro Piccoli

Nei primi lustri dell'Ottocento il territorio della città di Verona accoglieva circa 220.000 abitanti, numericamente quasi uguale a quelli di oggi.

E' utile precisare che un sesto della superficie della città era rappresentata dall'Adige, dall'Adigetto e dalle mura, il che lascia intendere l'eccezionale densità per km quadrato e la conseguente inettitudine all'affermarsi di attività industriali, in quell'epoca solitamente localizzate in città. Su questa popolazione si inseriscono le Forze Armate austriache realizzando la presenza di un militare ogni sette civili.

I dati sul tenore di vita del tempo mascherano solo in parte la generale miseria. Infatti se a Verona si contavano 220 bettole, 89 osterie, 37 rivendite di caffè, 4 alberghi, ciò richiama la diffusa ricettività di una popolazione militarmente occupata.

Ma l'altra faccia della medaglia documenta la povertà di consumi pro capite: una decina di grammi di carne, un po' di pesce, poco burro e formaggio e molta polenta; desco un po' misero anche se rallegrato da mezzo litro di vino.

Nel frattempo però le opere pubbliche "militari" offrono un certo benessere alle categorie lavoratrici. Forse per la prima volta nella storia veronese qualche migliaio di operai poté contare sul salario giornaliero di due lire. Mercede inaudita nelle aziende rurali dell'epoca e superiore ai salari nei pochissimi posti di lavoro delle superstiti manifatture.

Inoltre, una intelligente politica monetaria degli Asburgo assegnava alle provincie soggette all'impero (le slave, le magiare, le italiane, ecc.) il regime metallico, nei territori austriaci fu imposta la moneta cartacea a corso forzoso. Stratagemma abile, di sicuro vantaggio per gli operatori dell'Austria.



*Il Feld Maresciallo Johann, Joseph, Venceslao Radetzky conte von Radetz (1766-1858)*

La conseguenza più grave del processo di militarizzazione dell'economia di Verona si manifesta dal 1832 in tutta una serie di "limitazioni" frapposte al libero sviluppo delle varie attività veronesi, a cominciare dal divieto di pascolo sulle mura, limiti sui terreni che saranno occupati dalle fortificazioni, con diffida ai proprietari di predisporre le normali coltiva-

zioni; seguono espropri, servitù, divieti di costruzioni di qualsiasi "cosa" in un raggio di varie migliaia di metri dalle mura; proprio in quella cerchia verso cui gravitava la popolazione.

Nonostante gli aspetti negativi della dominazione austriaca, negli anni anteriori all'unità, un certo miglioramento del tenore di vita si diffuse sia a Verona che nel territorio.

Ma, per iniziative imprenditoriali della nostra economia ottocentesca si imponeva la disponibilità di capitali, che erano troppo lenti a formarsi.

Lo stesso dilagare dell'usura, che aveva indotto gli Austriaci alla creazione di una Cassa di Risparmio in sostegno del vecchio e superato Monte di Pietà, costituisce la testimonianza delle vie preferite dai piccoli e medi capitali finanziari, non ancora attratti e incanalati verso imprese produttive.

Nei primi decenni seguiti all'Unità (1866) anche a Verona si vive un periodo di intensa preparazione. Le menzionate difficoltà, in qualche periodo assai gravi, spiegano anche da noi quelle correnti migratorie che hanno raggiunto i massimi annui di circa 10.000 unità sottraendo ad una terra ancora conservatrice ed avara l'energia onesta e possente di uomini preziosi.

Anche sul giornale "L'Arena" (fondato nel 1866) veniva affermato che le Banche Popolari tendevano all'esclusivo vantaggio delle classi meno agiate mettendo il credito alla portata di tutti. Per fortuna questo mortificante dissanguamento del nostro sistema economico-sociale è andato attenuandosi nei primi anni del Novecento.

Ciò avviene contemporaneamente a quegli anni di slancio della nostra economia italiana, che ha avuto anche a Verona riflessi di sicuro miglioramento.

Anche se un certo spirito conservatore non ha qui consentito quel formarsi di una forte borghesia industriale, che pure aveva mirabili esempi in firme forestiere (Tiberghien, Riva, Masotti ecc.) venute a creare in Verona le basi di una più larga prosperità.

G. Pietro Piccoli

*Richiamo del Podestà di Verona all'osservanza delle Servitù Militari relative alla costruzione ed agli impianti.*



L'Agenzia che ti segue dovunque tu vada

Agenzia  
**Giulia**

Consulenza Automobilistica

Via A. Righi, 4 - 37100 Verona

Tel. 045 503886 - Fax 045 8230316 - e-mail: agenziagiulia@avant.it - Partita iva: 03523990236

- Esperienza
- Professionalità
- Specializzazione
- Tempestività

## DEI, EROI e... FARMACIE, di Sergio Fasiolo

### Viaggio in Grecia di un gruppo di Soci e Simpatizzanti del Fogolâr

La prima preoccupazione è stata quella di imparare a conoscere le insegne e la grafia delle farmacie, poi tutto è stato più facile.

Così quaranta "diversamente giovani" hanno affrontato l'ultimo tour internazionale proposto quest'anno dal Fogolar. Una Grecia Classica in grande stile, viaggiata tra fine settembre e primi di ottobre.

Undici giorni in pullman dall'Italia, traversata adriatica in traghetto notturno e tour tra le vestigia storiche di un territorio mitizzato dagli studi giovanili, alla ricerca di nuove conferme.

Il fatto che poi ci si preoccupasse di individuare le farmacie dipende semplicemente dal fatto che i partecipanti avevano ed hanno mediamente un'età rispettabile e quindi qualche necessità particolare.

A pensarci bene, questo fatto depone a loro favore, perché significa che invece di restare in casa a rimuginare sui propri malanni si parte all'avventura e si affrontano i problemi conseguenti con metodo e determinazione. Non per niente sono friulani! (o almeno simpatizzanti)

Dopo lo sbarco a Igumtensa veloce attraversata della Macedonia con arrivo a Salonicco. Lungo il percorso visita all'importante sito di Verghina, dove si trova la tomba di Filippo II, padre di Alessandro Magno e dove, stupiti, abbiamo ammirato le capacità di lavorazione dell'oro di quei popoli, 300 anni prima di Cristo.

Ci accompagna per l'intero tour la guida Spiros, che parla un italiano perfetto e si rivela dotato di umorismo e ironia che alleggerisce le dinamiche del gruppo. Preparato ed efficiente senza essere prolisso ci ha guidato per tutto il percorso con mano sicura, rispondendo ad ogni nostra esigenza. Proprio bravo!

A Salonicco c'è tempo anche per un giro sul golfo a bordo di una vecchia caravella che ci ha fatto sentire audaci marinai e poi via in pullman costeggiando l'Olimpo verso una delle mete più suggestive e strabilianti della Grecia: le Meteore.

Da notare che per arrivare in cima si devono fare centinaia di gradini scavati nella roccia e in galleria, eppure quasi tutti si cimentano, anche se col fiatone

Però ne valeva la pena, lo spettacolo è grandioso!

Prima di arrivare ad Atene un passaggio importante è Delfo, sito archeologico che si sviluppa sull'intero versante di una montagna, con tanto di teatro greco (ovviamente) e perfino uno storico campo sportivo.



*Ecco il gruppo intento ad ascoltare la guida, in un antico teatro*

Il clima di Atene è splendido. Notti fresche e giorni tiepidi e limpidi ci consentono di visitare l'Acropoli, il Partenone e il Museo Nazionale, nonché di pranzare all'aperto in gioiose tavolate friulane nel caratteristico quartiere della Plaka.



*Ecco una delle più classiche "Meteore", con convento annesso.*

Su enormi e strapiombanti blocchi di roccia i monaci hanno costruito monasteri e chiese a partire dall'anno 1000. Meteora in greco significa "sospeso nell'aria" ed è questa la sensazione visitando quei luoghi straordinari.



*Un riposino all'ombra è quello che ci vuole per gli stanchi turisti*





Ragazzi, che p... questa cultura che ci propina l'immarcescibile Fasiolo!

Nella cena tipica assistiamo a spettacoli di musica e danze folcloristiche alle quali vengono chiamati a partecipare anche alcuni dei nostri. Il risultato è discutibile, comunque tutto si conclude con l'intero locale che canta "sono un italiano, un italiano vero" quale omaggio alla nostra presenza.

Una visita al Sud a Nauplion sul mare, dove la Grecia medioevale si incontra con la Grecia moderna e le nuove strutture turistiche, pur nel rispetto dell'ambiente tipico e tradizionale.



Eccolo Renzo Fasiolo messo alla gogna! Lo vogliono torturare?

Infine l'ultima tappa a Olimpia, patria degli antichi giochi. Sotto una pioggia scrosciante (fenomeno abbastanza raro qui) visitiamo il Sito e poi via a Patrasso per l'imbarco e un giorno di attraversata. Sulla nave c'è tempo per far esibire alcune nostre vivaci e irriducibili partecipanti in balli scatenati e spettacoli d'arte varia.

Torniamo a Verona più ricchi di cultura e storia, con la conferma che nel nostro gruppo, affiatato e solidale, si sta bene e si viaggia in buona compagnia. Alla prossima dunque!

Renzo Fasiolo

Pare che tutti siano stati tutti contenti della... Magna Grecia: soprattutto quelli che hanno degli stomaci capienti e appetiti voraci. E bravo Renzo!

## Ecco un vero tuttofare!, di R. Como

Publicità e promozione professionale.

Il buon Romeo Como ci ha mandato una pubblicità del 1934, in Friuli. E' molto simpatica e andrebbe portata all'attenzione di coloro che vogliono veramente un lavoro. Qui, veramente, non c'è che la scelta!

### Dree Bulfon Capomastro

Fa un po' di tutto, aggiusta gabinetti e secchiai, cucine economiche, fogolârs, stufe, cappe e camini, canali e tombini, demolisce di qua e costruisce di là, fa qualche casetta, qualche ponticello, cura la manutenzione delle strade, porta ghiaia, insomma tutto quello che capita, di piccola e di grande entità, pur di non stare in ozio.

Insomma è un artigiano a 360 gradi. Prezioso, no?



Come se la passerebbe ai giorni nostri l'Andrea Bulfon cui fa riferimento l'autopromozione pubblicitaria apparsa su "Il Strolc Furlan pal 1934"? Non c'è la possibilità di stabilire con certezza l'epoca in cui questa scritta appariva sui muri della ditta oppure era riportata da qualche foglio stampato. Di sicuro però si può affermare senza incertezza alcuna che nell'intero arco della sua vita il signor Bulfon non è mai rimasto con le mani in mano o "di bant" che dir si voglia.

E anche ai giorni nostri, pur con la carenza di lavoro che imperversa, un artigiano di quel calibro e volontà avrebbe un'agenda piena di prenotazioni, per risolvere con professionalità le più disparate emergenze.

Il nostro Capomuradôr (capomastro, carpentiere, piastrellista, e quello che vi pare!) non avrebbe avuto difficoltà ad aggiornare i tipi d'intervento reclamizzati a quell'epoca con le esigenze attuali.

Anche se i seglârs (lavelli da cucina) sono stati soppiantati dall'acciaio inox e dei comuz (vasche a tenuta dei letamai o anche basamenti in cemento per gabinetti alla turca) rimane solo una lontana memoria storica, il nostro Dree Bulfon sarebbe stato in grado di risolvere i nuovi problemi connessi a quel tipo di servizi.

Anzi! Sono convinto che avrebbe individuato e risolto con competenza e prontezza perdite d'acqua, infiltrazioni, ostruzioni e chissà quante altre emergenze essendo comunque già in grado di fare tra l'altro (modestamente!) "qualchi ciasute, qualchi puint" (qualche casetta, qualche ponticello). Uno disposto ad affrontare "dut ce c'ai câpite, di pizzul e di grant" (tutto quello che capita, di piccolo o grande) avrebbe anche oggi una clientela sicura, vista l'ampia serie di competenze unite alla passione per il lavoro, pur di non restare inoperoso, pur di "no stâ di bant".

Erreci

**Ristorante  
Pizzeria**  
045 8920547

Via Mattarana, n°38  
VERONA

*osteria*  
**MATTARANA**

[www.osteriamattarana.it](http://www.osteriamattarana.it)

*Il locale è chiuso il  
lunedì sera e il  
sabato a pranzo*

# Disbranato-Desbranato-Disimbranato

, di Claudio Tubini

Cercando nel vocabolario il significato della parola **"IMBRANATO"**, trovo: (agg.; anche s.m. (f.m.) (fam): *"Detto di chi appare goffo"*.

Peraltro, tutta questa serie di sillabe, parole tronche e diavolerie varie, ecc. mi ricorda l'analoga serie di siglie e sillabe che, attualmente segue il grado e precede il nome degli Ufficiali delle Forze Armate (vero gen. Rossini?) e che non so che cosa vogliano dire. E che non hanno neanche alcuna attinenza con quanto sto per dire.

Tutto questo preambolo per introdurre qualche considerazione sul Coro del Fogolâr Furlan di Verona che, per dirla con il vecchio linguaggio della mia lontana "Naja", si sta "disbranando" o "desbranando", oppure anche "disimbranando"; scelga pure il lettore il termine che gli piace di più. Comunque sempre l'inverso di *"imbranato"*.

Ovviamente le care e simpatiche "buone lingue" (leggi "linguiste") che fanno parte del Coro stesso avranno qualcosa da ridire su questo aggettivo. Care signore "linguiste" (toscano e non): il termine indicato è un aggettivo che "a me mi piace" e che inoltre rende molto l'idea. Così, volenti o nolenti, ve lo prendete così com'è.

Potrei anche usarne un altro, di termini, e cioè: *"sbranato"* e derivanti, ma in verità mi sembra un po' troppo "violento" e definitivo, oltre che sanguinolento. Insomma: quando uno è *"sbranato"* è sbranato e basta! Torniamo al nostro Coro. Ebbene il Coro si sta "desbranando" sempre più e da tempo.

Da *"imbranato"* - cioè timido, insicuro e impacciato - com'era si sta affrancando (ecco un altro termine che non so bene cosa esattamente voglia dire, ma mi piace, anche se mi ricorda qualcosa che ha a che fare con le Poste) sempre di più. Piano piano, con il trascorrere del tempo, è sempre più disinvolto, più consapevole delle sue capacità e possibilità e sta prendendo confidenza con le esecuzioni in pubblico (frequenti); e con la confidenza c'è anche la serenità e tranquillità, che sono alla base delle buone esecuzioni.

E' pur vero che negli ultimi tempi viene sottoposto ad "allenamenti" e prove più duri e "pignolosi" (cosa vuol dire? Boh! A Verona esiste via Ponte Pignolo: che derivi da lì?) da parte del sottoscritto, che dopo l'infarto e i conseguenti "arresti domiciliari" di qualche mese fa è diventato sempre più esigente e, appunto, "pignoloso".

D'altronde cosa volete: è il prezzo della gloria, come diceva il buon Renato Rascel. "Volete la gloria? Pagatene il prezzo!"

Scherzi a parte, il Coro, negli ultimi tempi, si sta veramente comportando bene, s'impegna, fatica, suda, studia lingue; brontola pure, sotto sotto, ma i risultati si vedono (o meglio si... sentono). Ora affronta anche brani più impegnativi e complessi, che richiedono più studio e maggiore applicazione nell'apprendimento e nell'esecuzione.

Prendiamo, ad esempio, le esecuzioni della scorsa primavera, delle recenti uscite autunnali e del periodo pre-natalizio, con repertorio variato e non di poco. Ci sono state esecuzioni molto buone, per niente facili, ve l'assicuro, affrontate ed eseguite con grande attenzione e carica.

In poche parole, il Coro sta prendendo sempre più corpo, disinvoltura e personalità; si sta evolvendo, sta diventando Coro; insomma: si sta "desbranando"!

Chi lo vorrà seguire anche in futuro avrà modo di constatarlo nel corso delle prossime esibizioni.

Dove vuole arrivare questo Coro del Fogolâr Furlan di Verona? E chi lo sa: le vie del Cielo sono infinite. Noi ne prenderemo una a caso, di queste vie, porterà dove porterà. L'importante è che porti da qualche parte, possibilmente sempre più in alto. Coralmente parlando, s'intende.

Mandi a tutti. Claudio Tubini

Concordo col Maestro: il Coro canta bene, ha un bel repertorio, viene apprezzato, è un piacere sentirlo. Insomma si è del tutto "Disimbranato". Adesso bisogna che si disbrani il Maestro! Ce la farà? Mah! R.R.



Il Coro si esibisce a Borgo Venezia, a fine novembre



Nella basilica di S. Teresa, il 6 dicembre



A Castel d'Azzano il 21 dicembre

**al Fiore**  
RISTORANTE  
**IL FIORELLINO**  
CON PIZZERIA

Lungolago Garibaldi, 10  
37019 Peschiera d/G (VR)  
Tel./Fax 045 7553113  
info@ristorantealfiorellino.it  
www.ristorantealfiorellino.it

**al Fiore**  
HOTEL BANQUETING

CENTRO STORICO  
PESCHIERA  
DEL GARDA

CARRELLI  
AUTOSTRADALI

## A Venessia la gondola xe de casa, di Gian Piero Piccoli

Da sempre, fin da quando Venezia era un insieme di casupole di legno col tetto di paglia, la barca era l'elemento chiave da cui dipendevano la sopravvivenza, le comunicazioni e la ricchezza degli abitanti. E, grazie alla barca la via del commercio si delineò subito come l'elemento caratterizzante la società lagunare, sorta su isolotti in cui non poteva trovare sviluppo un'economia agricola, cosicché le barche furono via via modificate in base alle esigenze imposte dai canali tortuosi e dai bassi fondali. L'assenza della chiglia e del timone permetteva alle barche a fondo piatto di muoversi con agilità usando un solo remo che il barcaiolo manovrava con perizia, restando in piedi.

La progressiva ascesa di Venezia e la conquista di una posizione di assoluta preminenza quale primaria Repubblica Marinara furono strettamente legate alle sue imbarcazioni che per secoli vennero costruite in grande quantità all'Arsenale. Era questo un luogo molto vasto e che da, va lavoro a migliaia di operai (ben 16.000 secondo alcuni testi).

L'operosità e l'attività all'interno dell'Arsenale dovevano essere sicuramente eccezionali, tanto che persino Dante nei suoi viaggi a Venezia ne restò fortemente colpito. *"Quale ne l'arzanà de' viniziani bolle l'inverno la tenace pece a rimpalmare i legni lor non san"*.

Non era solo l'Arsenale il luogo in cui si costruivano barche; sparsi per la città e le isole lagunari sorsero nel corso del tempo gli "squeri": piccoli cantieri ove si susseguirono generazioni di "maestri d'ascia" che tramandavano da padre in figlio tutti i segreti della lavorazione dei legni, della brillantezza dei colori, degli intagli lavorativi. A Venezia tutti i lavori artigianali erano eseguiti con cura e professionalità, garantiti dalla presenza delle "Scuole di arti e mestieri" e quella degli "Squeraroli", presso le quali attorno al 1700 operavano ben 70 capomaestri e 45 vice-capomaestri (oggi sono rimasti in attività solo due "squeri" e gli squeraroli si sono ridotti a poche famiglie, considerate ormai mitiche anche dagli stessi veneziani).

E il fiore all'occhiello dello squero è, da sempre, la gondola: splendida antichissima imbarcazione, costruita con 8 tipi di legno: larice, abete, olmo, ciliegio, rovere, noce, tiglio, cedro, tutti invecchiati, modellati, arcuati con un sistema di lavoro che richiede accuratissime conoscenze e grande perizia.



Questa barca "a mezza luna" poggia sull'acqua con una minima parte del suo scafo per diminuire l'attrito; inclinata sul fianco destro rispetto al pelo dell'acqua viene mantenuta in equilibrio dal remo sulla forcola e dal gondoliere che, dalla parte opposta, si muove con incredibile agilità. La gondola era presente nelle feste più importanti, nelle solenni processioni, nei fastosi cortei, nelle regate e nei banchetti.

Regalare una barca era gesto e dono eccezionale riservato ai regnanti d'Europa. Ogni famiglia nobile ne possedeva una con il gondoliere che vestiva di velluto nei ricercatissimi costumi di strabiliante eleganza. In gondola andavano tutti, ricchi e poveri, nobili e cortigiane; era il luogo in cui nascevano e morivano gli amori e dove l'incontro era allietato da serenate e violini. Questa stessa imbarcazione, agghindata da strascichi e tappeti serviva per le nozze; lugubre e nera diventava la triste visione dell'ultimo viaggio.

Ma senza le gondole non ci sarebbe Venezia. Il trasporto delle merci e cose è affidato esclusivamente ad esse. Ed ecco una pur rapida carrellata dei nomi delle gondole: il "sandalo" usato per il trasporto merci, la "mascherata" (molto leggera) per la famosa regata della donne; il "gondolino" barca velocissima lunga dieci metri, difficile da manovrare, usata esclusivamente per la regata storica; la "sanpieroata" per grossi carichi; la "carolina" adibita a trasporto di ortaggi; la "peata" barca di grandi dimensioni usata per trasporti eccezionali.



Ed essendoci a Venezia tante barche e tanti vogatori era logico che nascessero delle competizioni, chiamate regate, le quali nel corso della storia si intensificano come numero e come scenografia. Regate in onore di nozze, di ambasciatori, nelle feste religiose e civili, regate di uomini e di donne; ed ai regatanti erano riservati doni, denaro ed onori.

Recente è invece la "vogalonga", ma già molto conosciuta ed amata, che è diventata un vero avvenimento a cui partecipa un numero incredibile di imbarcazioni e verso cui l'interesse mondiale aumenta ogni anno. Ma guidare queste barche non è facile come sembra. Tutte le parti del corpo devono essere coordinate e bilanciate e la tensione della fase di spinta si alterna a minimi rilassamenti per preparare lo sforzo della nuova regata. Il movimento deve essere sempre omogeneo, dolce, continuo e non deve mai contrastare la corsa della barca, che deve "scivolare" leggera sull'acqua.



Ci sono istruttori bravissimi e instancabili nell'impostare i giovani vogatori nelle tipiche posizioni dei piedi, delle spalle, la flessione del busto, l'impugnatura del remo, l'apertura delle gambe: tutte posizioni obbligate ed assolutamente importanti. Oltre a ciò è necessaria la conoscenza del movimento dell'acqua, delle onde, delle maree e del vento.

Al ritorno la barca viene accuratamente lavata, ripulita, ingrassata. Ogni segno, ogni striscio verranno stuccati in modo da raggiungere e mantenere la massima levigatura e omogeneità. E così i giovani imparano a fare e ad amare la barca, ad avere per essa grande rispetto ed attenzione.

"Barca xe casa" si diceva un tempo e l'espressione popolare ci confonde nella sua semplice e disarmante verità. Gian Piero Piccoli

## Alfredo e Giusi: da Malborghetto a Roma, with love!, di G. Della Puppa

"Ma ti pare che uno, ignaro, accendendo la televisione, debba trovarsi di fronte la tua faccia?". Con queste parole salutavo Alfredo, una mattina della scorsa estate, entrando nel bar dell'Antica Trattoria da Giusi, in quel di Malborghetto (Val Canale, Udine). "Adesso - continui - mi racconti tutto delle vostre performance televisive!".

Con Mariarosa, abbiamo conosciuto Alfredo 36 anni fa, in circostanze alpinistiche un po' avventurose. Non saprei dire se, a quell'epoca, Alfredo, pendolare per lavoro tra Malborghetto e Vienna, avesse in mente la Giusi, ma non credo proprio avesse in programma di aprire un ristorante, come poi avvenne: fatto sta che, il 18 agosto 1986, con l'arredamento del locale non ancora completato, a "porte chiuse", poiché l'attività ufficialmente non ancora iniziata, avemmo il piacere di essere i loro primi clienti.

Doveva essere una cena a base di frico, ma andò a finire che assaggiammo buona parte delle specialità che avrebbero formato il loro "menù storico", comprese le conserve "private" di casa Domenig, e avemmo l'onore di ricevere la fattura n. 01.

L'aprile scorso, verso mezzogiorno, qui a casa, stavamo guardando il programma di Antonella Clerici e chi ti vediamo? L'Alfredo e la Giusi, con grembiulone e cappello da cuoco sopra il costume friulano, che partecipavano alla gara tra cuochi dei borghi italiani. Questa è la premessa che mi ha portato, questa estate, davanti a un *tajut di friulano*, a fare questa conversazione con Alfredo, mentre Giusi faceva ogni tanto capolino, arrabattandosi tra banco, sala e cucina.

"Tutto ha avuto inizio quattro anni fa" - cominciò Alfredo - "allorché il giornalista Carlo Cambi, collaboratore della trasmissione dell'Antonella Clerici, nonché esperto di cucina e autore di guide gastronomiche, capitò a mangiare da noi e, a fine pranzo, presentandosi, disse che ci avrebbe inserito nella sua guida gastronomica, "Il Managiariozzo", e segnalato per la trasmissione dell'Antonella.

Già il solo dichiarare questa l'intenzione era per noi gratificante: cosa vuoi, il comune di Malborghetto-Valbruna non arriva a mille abitanti e Malborghetto, la frazione capoluogo, ne ha circa 400, figurati se ci montavamo la testa. Poi è passato il tempo e, quindi, lo scorso anno, parliamo del 2013, quando la RAI telefonò per sapere se eravamo interessati ad andare a Roma per la trasmissione, quasi non ce ne ricordavamo più.

La cosa buffa è che la telefonata arrivò verso mezzogiorno e Giusi, indaffarata in cucina, ha sbattuto giù il telefono, pensando si trattasse di qualcuno che voleva vendere qualcosa, ma dall'altra parte insistettero e l'equivoco fu chiarito; così, dopo qualche giorno, arrivò una troupe della RAI per una prima intervista, poi, presi i necessari accordi, il 16 gennaio andammo a Roma per la prima sfida.

Come ti ho detto, la partecipazione non è avvenuta su nostra domanda, ma per segnalazione degli esperti della RAI, per cui eravamo felicissimi già solo di essere lì e non ci importava se avessimo perso subito, alla prima settimana. Però vincemmo quella gara e così la seconda, poi la terza e la quarta. Alla quinta volta, però, sono arrivati i col-



leghi piemontesi della "Trattoria Derna" di Varzo e ci hanno buttato fuori: poco male, a noi andava più che bene anche così".

**"Immagino che tutto questo abbia comportato per Voi un bel carico di lavoro, da aggiungere a quello del ristorante".**

"Certo, non potevamo mica chiudere! La trasmissione avveniva il mercoledì, ma non si trattava solo di andare lì e preparare un pranzo: si dovevano anche portare alcuni prodotti locali e spiegare usanze, tradizioni e tutto quanto poteva essere interessante per animare il programma. Noi partivamo da Ronchi dei Legionari a mezzogiorno del martedì, ma per tutta la settimana precedente eravamo impegnati nella raccolta dei prodotti locali da esporre.

La prima volta, rimanemmo nell'ambito comunale e fu sufficiente andare al caseificio della Latteria Cooperativa di Ugovizza, ma, siccome con tinuavamo a vincere, abbiamo allargato la ricerca ad una più vasta porzione del territorio del Friuli, facendo anche alcune scoperte interessanti. Almeno per me, che non lo sapevo, come, ad esempio il "formadi d'asin", che nulla ha a che fare con l'asino, un formaggio salato che, da centinaia di anni, si produce, con caratteristiche tra loro simili, ma non uguali, sia in Carnia che nel Pordenonese. La presentazione dei prodotti avveniva con il supporto del dr. Bigazzi, dello staff di Antonella Clerici, per il quale preparavamo delle schede - e in questo ci dava una buona mano mio fratello Raimondo, che è giornalista e studioso di storia - con tutte le informazioni storiche, gastronomiche, di costume e quanto era utile per illustrare al meglio i prodotti stessi e, soprattutto, per far conoscere la nostra regione, in particolare la Val Canale".

**"Come era organizzata, a Roma, la logistica e come si svolgeva la trasmissione?"**



"Venivano a prenderci all'aeroporto e ci portavano in albergo, ovviamente spesati di tutto; quindi, la mattina successiva, ci portavano negli studi, dove si allestiva l'esposizione e io predisponevo il tutto per la presentazione dei vari piatti. La Giusi andava al trucco e spariva per tutta la mattina: me la riconsegnavano all'ora della trasmissione e quasi quasi non la riconoscevo più".

**"Decidevate Voi i piatti da preparare e i prodotti da portare, oppure vi venivano dati dei suggerimenti?"**

"I prodotti, naturalmente, li sceglievamo noi, ma, per i piatti da preparare in trasmissione, c'era un lungo dialogo, per telefono e via e-mail, tra noi e la redazione del programma, poiché ogni puntata è formata da tanti spazi dedicati alla cucina e, nell'arco della settimana e della stessa puntata, si alternano vari cuochi e si preparano piatti diversi, per cui occorreva garantire una certa varietà, perché non si presentassero, ad esempio, gnocchi, sia pure diversamente preparati e da cuochi differenti, per due giorni consecutivi.

Era questa la fase più stressante, perché si cominciava già il giovedì/venerdì, con proposte e controproposte, prima accettate poi cambiate, ordini e contrordini, fino al lunedì pomeriggio, quando arrivava la conferma definitiva e, a quel punto, c'era solo da preparare i bagagli, tenendo conto dei limiti di peso per l'aereo e della necessità di farvi entrare gli ingredienti per il pranzo da cucinare, i prodotti da esporre e presentare, e i nostri effetti personali.

Ci arrivavamo sempre "a pelo", suddividendo tutto fra cinque persone (erano previsti tre aiutanti). Fatto questo, a Malborghetto cominciava la festa".

**"La festa?", chiedo io, perplesso.**

"Beh, sì: vorrai mica che partissimo di nascosto, come ladri!

Così festeggiavamo la partenza - con brindisi augurali e tutto quanto insieme - e poi si festeggiava il ritorno; anche dopo la quarta volta,

nonostante avessimo perso: vuoi mettere, Malborghetto quattro volte in televisione, su RAI UNO!

Ma non è finita qui, poiché era prevista una gara finale tra i partecipanti che avessero vinto cinque volte, ma soltanto tre cuochi avevano raggiunto quel traguardo e, per rendere più interessante la competizione, fu fatto uno spareggio fra quelli che di vittorie ne avevano quattro. Noi vincemmo e arrivammo alla semifinale, nella quale, in una sfida tra friulani, avemmo la meglio sui colleghi della Locanda "Al Grop" di Tavagnacco, arrivando alla finalissima, nuovamente contro i piemontesi di Varzo, i quali ci batterono ancora una volta, Siamo arrivati solo secondi, ma i festeggiamenti furono sontuosi!".

**"Guarda, Alfredo, tutto ciò, è bene sottolinearlo, va controcorrente rispetto ai luoghi comuni della gente, che riconosce volentieri ai friulani di essere un popolo di grandi lavoratori, ma pensa siano sempre musoni, che non ridono mai.**

(P.S. fuori campo: girovagando su Internet, in funzione della stesura di questa intervista, ho trovato l'avviso del seguente appuntamento, ormai scaduto: "RICORDATEVI !!!!! QUESTA SERA , DALLE 18.00 IN POI, SUL PIAZZALE ANTISTANTE IL LOCALE, GRANDE FESTA DI RINGRAZIAMENTO PER LA PROVA DEL CUOCO. DA BERE E DA MANGIARE PER TUTTI, NATURALMENTE GRATIS !!!!! FINO AD ESAURIMENTO DELLE SCORTE").

**"Chi assaggiava i piatti che voi e gli altri cuochi preparavate in trasmissione?".**

"Nessuno li assaggiava e, nell'ultima puntata, bisogna dire che è stata una fortuna, perché i colleghi del Piemonte, per sbaglio, cucinarono dei funghi velenosi! In generale, comunque, devi considerare che gli ingredienti sono in viaggio, in condizioni non certo ottimali, fin dal martedì e, poi, si tratta di mettere in tavola piatti che richiederebbero tempi di preparazione più lunghi di quelli possibili nella trasmissione, per cui si predisponavano le pietanze nei vari stadi di preparazione, tenendole sotto il banco.

Nella diretta, come si vede da casa, noi eseguivamo le varie operazioni, come se partissimo in quel momento e, di volta in volta, facevamo apparire, con... un gioco di prestigio, i piatti semilavorati, fino ad arrivare al piatto finito. In realtà si tratta di piatti da "vetrina televisiva", certamente commestibili, ma non proprio da ristorante: però, se vieni qui da noi, li puoi vedere e mangiare dal vivo!

Ieri sera, pensa un po', sono venuti qui a cena i nostri "nemici storici", i cuochi piemontesi che ci avevano battuto: ci avevano avvisato qualche tempo prima e gli avevamo prenotato l'albergo. Poi, nel pomeriggio, per coincidenza, sono passati di qui a salutarci anche i colleghi di Tavagnacco, che non sapevano niente!

Ci siamo trovati così insieme i tre primi classificati della gara. E' stata una grande tavolata tra amici, ma non sono stati serviti funghi piemontesi!".

Ho chiuso qui l'intervista, ma sarà bene completarla, spiegando in che cosa consista il "menù storico" citato all'inizio e che, assieme alle specialità locali e della vicina Carinzia, costituisce uno dei punti di forza della Giusi.

E' necessario partire da alcune notizie sul paese, le cui origini si perdono nel tempo.

Il comune di **Malborghetto-Valbruna**, situato a poca distanza dagli impianti sciistici di Tarvisio e della Carinzia è formato da più frazioni, che costituiscono ottimi punti di partenza per escursioni di varia difficoltà. In esse coesistono, accanto all'italiano, altre tre lingue, parlate fin dai tempi antichi, cioè lo sloveno, il tedesco (queste due addirittura dal medioevo) e il friulano, retaggio delle differenti origini delle popolazioni, che generalmente parlano o, quanto meno, comprendono le quattro lingue diverse.

Per gli amanti della bicicletta, oltre a vari percorsi locali che interessa la

Slovenia e la Carinzia, c'è la pista ciclabile Alpe Adria, la quale, utilizzando, nella parte italiana, il percorso della linea ferroviaria dismessa, mira a congiungere Salisburgo con Grado. Merita una sosta **Bagni di Lusnizza**, famosa per le sue acque solforose e luogo ideale per un picnic.

Nel capoluogo vi troviamo il cinquecentesco **Palazzo Veneziano**, nel quale è permanentemente visitabile il **Museo Etnografico**, che racconta storia, peculiarità ambientali e tradizioni del territorio della Comunità montana Valcanale-Canal del Ferro, dove è anche presente un'interessante sezione dedicata alla Foresta di Tarvisio (almeno un'occhiata merita il bellissimo acero centenario, nel cortile interno).

Il Palazzo Veneziano, inoltre, ospita da anni l'evento enogastronomico **Ein Prosit**, che si tiene a fine novembre a Malborghetto e in vari ristoranti di Tarvisio.

Nell'alto medioevo Malborghetto appartenne, come tutta la Valcanale, ai principi-vescovi di Bamberga, dai quali prese il nome di Bambergeth, poi Bomborghetto, mutandolo successivamente in Malborghetto, forse in ragione delle continue contese tra l'impero Asburgico e la Repubblica Serenissima o forse dopo un furioso incendio che, verso la metà del 1300, lo distrusse. Rapidamente ricostruito e tornato in mano austriaca, si oppose tenacemente all'esercito francese, nel corso delle campagne napoleoniche, che lo conquistò, malgrado la strenua difesa della fortezza eretta all'imboccatura della valle.

Da parte austriaca vi erano 390 soldati, con 10 pezzi d'artiglieria tra obici e cannoni, agli ordini del capitano Friedrich Hensel, che resistettero per tre giorni, dal 14 al 17 maggio, contro l'esercito francese, forte di 15.000 uomini al comando del viceré Eugenio di Beauharnais. Nello scontro perirono 350 austriaci, tra cui il comandante, mentre da parte francese le perdite furono ingenti: nella sola giornata del 17 caddero ben 1.300 uomini.



Nei documenti che ricordano, assieme a quel lontano episodio, raccontano la normale vita della guarnigione, vengono citate le spettanze e la composizione del rancio dei soldati e degli ufficiali, che, opportunamente rivisitato ha portato alla formulazione del "menu storico", che Alfredo e Giusi hanno portato nella trasmissione.

*Molto bene! A noi non resta che complimentarci con i due cuochi della Val Canale e un pochino anche con i Signori Della Puppa che ce li hanno "raccontati". Il prossimo passo? Elementare Watson.. I due cuochi potrebbero venire al Fogolà per farci capir meglio. O no! R. R.*



# RINALDIN

Via Meucci, 40 - 37036 San Martino Buon Albergo  
Tel. 045/991622 - Fax 045/990960 - email: info@rinaldin.it - www.rinaldin.it

Cornici per quadri - Articoli per belle arti  
Stampe - Poster - Dipinti - Materiali e attrezzature per cornici

# La guerra impone le sue leggi impietose

## LA MARI DAL ALPIN-LA MADRE DELL'ALPINO

L'alpin l'è lâit in guere  
e inmô no l'è tornât;  
ma inmô la mame 'e spere  
e dut 'e à preparât.

La cjamare jé pronte  
l'è pront ancje il vistit;  
l'è dut come che volte  
che lui al è partit

Tros ains ormai po sono  
c'al è lontàn pal mont?  
Je' e tente di contâju,  
ma plui no sa fa cont.

Jè vècie ormai la mame  
e à za i ciavèi duc gris;  
la schene e jé pleade  
a fuarze di fadis.

Ma je nancie no i bade  
e pense dome al fi;  
son mès che vif in pene  
e no po plui durmì.

E vegle te cusine  
vicin dal fogolâr;  
la cògome jè cialde  
la cene te l'armâr.

La ùltime so letare  
platade l'à tal sen;  
jè cheste la speranze  
che i reste dal so ben.

Je vegle, e i vôi no siare  
par pôre da siun;  
e guài mo se si stude  
sot chel quadrût la lum!

Chel quadri je lu ciale  
lu busse plan planchin;  
"s'ingrope, ma no vai  
la mame d'un alpin!"

Lui simpri j' al diseve  
ciàlanle cun amôr;  
je spiète cun fidùcie  
la grâzie dal Signôr.

L'alpino è andato in guerra  
e ancora non è tornato;  
ma la mamma spera ancora  
e tutto è pronto.

La camera è pronta  
è pronto anche l'abito;  
è tutto come quella volta  
in cui lui è partito.

Quanti anni sono ormai  
che è in giro per il mondo?  
Lei cerca di contarli  
ma non sa più fare il conto.

La mamma ormai è vecchia  
e ha già i capelli grigi;  
la schiena si è piegata  
a forza di faticare.

Ma lei non ci bada per niente  
e pensa solo al figlio;  
sono mesi che vive in pena  
e non può più dormire.

Veglia in cucina  
vicino al focolare;  
la caffettiera è calda  
la cena è riposta nell'armadio.

La sua ultima lettera  
la tiene nascosta nel seno;  
è questa la speranza  
che gli resta del suo bene.

Ella veglia e non chiude gli occhi  
per paura d'addormentarsi;  
e guai se si dovesse spegnere  
la luce sotto quel quadratto!

Lei guarda quella foto  
la bacia pian pianino;  
"si commuove ma non piange  
la mamma d'un alpin!"

Lui glielo diceva sempre  
guardandola amorevolmente;  
lei aspetta con fiducia  
la grazia del Signore.

*Quante sofferenze patite dalle tante mamme che fremevano nelle loro case per la sorte del figlio e si affidavano, fra l'altro, alla benedizione della Madonna, madre spirituale di tutti gli uomini!*

*Quante altre donne avranno atteso il ritorno del figlio, del marito del fratello come "La mari del Alpin?"*

*Con la stessa tenerezza, con lo stesso senso di speranza, con immutata Fede.*

*Tante purtroppo! Per tante l'attesa sarà vana: il figlio, il marito, il padre lontano non c'è più, divorato dalle fauci insaziabili della Morte, rapace impietosa delle trincee.*



## SUCCEDE CHE...



**LE FRIULANE SONO GLAM**

Le storiche calzature, comode ed eleganti, avevano bisogno di un restyling. A realizzarlo ci ha pensato l'azienda De Fonseca che, in collaborazione con il designer Elio Fiorucci, presenta una capsule collection con nuovi colori, ricami e modelli (da 25 euro).

*La Signora Maria Mauro ci ha mandato questa breve e commovente poesia, scritta dal poeta Rino Borghello.*

*Si è commossa, ci dice, pensando alla sua bisnonna che aveva perso due figli nella Grande Guerra 1915-18.*

*Sentimento giustissimo, che oltre 13 milioni di mamme avranno sentito prima di lei, considerando il numero dei tanti, troppi, soldati Caduti in Europa.*

Ricordate i "Scarpez", i calzari in stoffa che le donne facevano con i mezzi di fortuna? Erano scarpe povere, di fortuna: tanto per non andare scalzi: uomini e donne. Beh: sono tornate di moda. Adesso sono "Glam", come riferisce la rivista "Donna moderna" di qualche mese fa.

## Cargnelli Impianti

di  
CARGNELLI MARCO

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE  
CONDIZIONAMENTO E RISCALDAMENTO

37125 - VERONA - VIA CISMON, 16  
PARTITA IVA 0155 913 0230  
TEL. 045/913822 FAX: 045/917563  
CELL.: 340/3470431



## Il tesaur dai boscs

Une das miôrs ricjecis de Sapada di une volte 'e jere metude adun dai boscs vûz in concession dai patriarcjîs di Acuilee.

Par etis chestis selvis a' vignivin consideradis un ben al sevizi di dute la comunitât. In chescj boscs si taiavin pez, danis e lâris ch'a coventavin pe costruzion des cjasis e des stalis gnovis e par brusâ tai fogolârs.

Dutcâs a un ciert pont la pacifiche esistence dai originaris (lis vieris famei sapedinis rivadis di Villgraten, tal Tirôl, sul scomençâ dal secul diesim-secont) 'e fo rote de vignude te alte val de Plâf di gnovis fameis forestis. Cussî pe possession e pa l'ûs dai boscs si vèrin procès luncs e costôs ch'a puarterin a la fin a la division de selve de Digule, che vignî dade in assegnazion in part ai vieris sapedins e in part ai gnûfs rivâz. Chestis vicendis e contrascj naturalmenti a' mudârin lis antighis regulis dal tâi dal bosc, che denant trat al vignive fat in forme cumugnâl, o miei in misure juste 'es dibisugnîs di ogni singule famee.

Denant di scomeçâ a tajâ lis plantis di un bosc, si faseve une sielte scrupolose dai arbui di butâ jù, ognidun di lôr al vignive segnât giavant sotvie un pôcje di scusse. A' tacâvin podaspò a lavorâ i boscadôrs. Cul seòn, la manarie, cualchi conî l'arbul al colave de bande juste. Al vignive inmò prontât in tàis, netâ des ramis e de scusse e smussat in somp e dapît. A la fin si lu marcave cun tun fiêr di pueste cul marc dal paròn.

'E jere usetât disboscâ in otom: lis tàis vignivin strissinadis e rodoladis cui sapins dentrivie i martôrs e fatis lâ jù fintremai tun splaç ad ôr dal bosc. Alî si lis sistemave in tassons ordenâz.

Lassât passâ l'unviêr, te vierte, il legnam al vignive misurât cun tune misure di pueste e dât in consegne ai marcjadanz che lu vevin comprât. A puartâlu a vâl dilunc il flum a' jerin i zatârs. Chescj umign dabon st-ordenaris a' vevin tai pîs scarpans furnîz di rampons a sîs pontis, di mût di no sbrissâ su lis tàis bagnadis e in moviment jù pal flum. La zatare dal legnam la condusevin e la tignivin te corint doprant une lungje piertie ch'e finive dapît cun doi rampins, manovrade cun grande pratiche e valence.

Ogni squadre di boscadôrs 'e puartave aprûf il so cusinîr ch'al provio- deve al mangjâ di duçj. Al veve di comprâ la farine e il çuç, preparâ il fûc dongje ch'a lavoravin i umign, fâ la polente e fâ las parz de mangjative. Dispes al grop si zontave ançe un puem ch'al veve l'incarghe di puartâ l'aghe. Cun tune botute di len su la schene al passave di un om a chel âtri par dâur di bevi l'aghe frescje.

Finît il lavôr dai boscadôrs si provio- deve a dâ fûr lis legnis par brusâ e pai ûs di famee. Lis tais no vignivin tocjadis, ma duti il rest: tais di misure piçule, ramis, scussis, bocons di scjelis e cjocis 'a vignivin tiradis adun e disoponudis in sengulis tassîs (une par famee).

In chestis vôrîs in prionte dai imprescj dal boscadôr, si doprâvin ançe i gèis e i mas- sancs.

Aduncje il bosc al jere cu- rât, netât e diliberât di cualsisei vanzum e refudum. Insumis un tesaur che i sapedins a' àn tignût simpri unevore cont pai vantaz che ur puarta- ve e pal grant respîet viêrs la nature e l'ambient ch'a àn simpri palesât. (a cura di P.M.)

Renzo Balzan



## Il tesoro dei boschi

Una delle migliori ricchezze di Sappada di una volta era messa insieme dai boschi in concessione dai Patriarchi di Aquileia.

Per secoli, queste selve venivano considerate un bene al servizio di tutta la comunità. In questi boschi si tagliavano gli abeti rossi, gli abeti bianchi ed i larici che servivano per la costruzione delle case, delle stalle nuove e per bruciare nei focolari.

Tuttavia ad un certo punto la pacifica esistenza dei nativi (le vecchie famiglie sappadine arrivate da Villgraten, dal Tirolo agli inizi del secolo dodicesimo) fu rotta dall'arrivo nell'alta valle del Piave di nuove famiglie forestiere. Così per il possesso e per l'uso dei boschi si ebbero processi lunghi e costosi che portarono, alla fine, alla divisione della "Selva di Digule" che venne data in assegnazione: in parte ai vecchi sappadini ed in parte ai nuovi arrivati.

Queste vicende e contrasti naturalmente mutarono le antiche regole del taglio del bosco, che, prima, veniva fatto in forma comunitaria, o meglio, nella misura dei bisogni di ogni singola famiglia. Prima di iniziare il taglio delle piante di un bosco si faceva una scelta scrupolosa degli alberi da abbattere; ognuno veniva segnato cavando alla base un pezzo di corteccia.

Poi cominciavano a lavorare i boscaioli. Con il segone a due manici, l'accetta, qualche cuneo, l'albero cadeva dalla parte giusta. Veniva poi ridotto in tronchi, pulito dai rami, della corteccia e smussato alle due estremità.

Era usanza disboscare in autunno: i tronchi venivano poi trascinati e rotolati con gli "zappini" nelle piste fino nello spiazzo fuori del bosco. Lì si sistemavano in cataste ordinate.

Passato l'inverno, in primavera, il legname veniva misurato con un apposito strumento e dato in consegna ai mercanti che lo avevano comperato. A portarlo a valle lungo il fiume Piave erano gli "zattieri".

Questi erano uomini veramente straordinari; avevano ai piedi scarponi forniti di rampini a sei punte, per non scivolare sui tronchi bagnati ed in movimento nel fiume. La zattera col legname la conducevano e la tenevano nella corrente adoperando una lunga pertica che terminava in fondo con due rampini; il tutto manovrato con grande pratica e maestria.

Ogni squadra di boscaioli si portava appresso il suo cuciniere che provvedeva al cibo per tutti. Doveva comprare la farina ed il formaggio, preparare il fuoco vicino al luogo di lavoro degli uomini, fare la polenta e predisporre le razioni del cibo. Spesso al gruppo si aggiungeva anche un ragazzo che aveva l'incarico di portare l'acqua. Con una piccola botte sulla schiena passava da uno all'altro per dar loro da bere l'acqua fresca.

Finito il lavoro dei boscaioli, si provvedeva a distribuire le legna da fuoco e per gli usi di famiglia. I tronchi non venivano toccati, ma tutto il resto: tronchi sottomisura, rami, cortecce, schegge e ciocchi venivano riuniti e disposti in singoli mucchi (uno per famiglia).

In questi lavori oltre agli attrezzi dei boscaioli, si adoperavano anche le gerle ed i "pennati". Il bosco, quindi, era curato, pulito e liberato da qualsiasi rimasuglio di spazzatura. Insomma un tesoro che i sappadini hanno sempre curato per i vantaggi che portava e per il rispetto verso la natura e l'ambiente che hanno sempre dimostrato.

Renzo Balzan

*Carrozzeria Camuzzoni*  
di Giacometti Raffaello e Michele



Via G. Camuzzoni, 63 - 37138 Verona

Tel. 045/567989 - Fax 045/567989

Partita IVA 02789210230

Reg. Imprese 230648/1997 di Verona

*Verniciatura a forno*  
*Banco di riscontro*

## La Olga e la Ida: due “madrine” del Fogolâr, di N. Locatelli

Il periodico di luglio riportava la dipartite di due Signore. Due nomi che ai più non dicono niente, ma per i pochi rimasti – come me – sono due nomi che meritano qualche parola di più, in loro memoria.

La Signora Olga che in novembre avrebbe coronato i suoi 100 anni di vita. Oltre alla Signora Ida che la seguiva, in anzianità, di pochi anni.

Due signore che hanno dato molto al nostro Fogolâr, negli anni dalla nascita e fino a che le forze glielo hanno permesso.

La Signora Olga e il marito li trovavi sempre presenti al Fogolâr: lui - segretario - in ufficio, lei in cucina. Lui un burbero dal cuore d'oro, Lei buona e gentile; sempre paziente con tutti.



Le domeniche d'inverno ci si ritrovava al Fogolâr senza un programma, per il solo piacere di stare tutti riuniti, assieme con i nostri bambini. Per loro c'era sempre una cioccolata calda, preparata da nonna Olga.

Tutti le volevamo bene: piccoli e adulti; non solo per la cioccolata, ma per la serenità ed il senso di bontà che sapeva trasmettere.

La Signora Ida amava insegnare canzoncine e strofette in friulano ai bambini che - per amore del vero - preferivano giocare. E così, dopo un po' di tempo si stancavano tutti: la Ida ed i bambini.

Povera Signora Ida, ce la mise tutta per imbastire una recita senza però riuscirci. I nostri bambini, bisogna confessarlo, erano una bella squadra di birichini...!

Come dimenticare queste due donne? Ora quei bambini sono, a loro volta, genitori e noi siamo nonni, che ben volentieri preparerebbero la cioccolata: a ma chi? Al Fogolâr, ora, di bambini non ce ne sono più.

Nilla Locatelli

Si, è vero, lo ricordo bene.

La Signora Ida fu, con la Signora Melotti la seconda componente del nostro Fogolâr, consigliere nel primo Consiglio Direttivo; era animatrice, con il compianto Roberto Deotto, delle feste danzanti, che allora si organizzavano in sede e delle festicciole di Babbo Natale e della Befana quando, oltre che alle danze, si dedicava anche a tenere occupati ed a far giocare e divertire i bambini che, in quegli anni, frequentavano numerosi e sempre vivaci a più non posso la sede, con i loro genitori.

Nella nuova sede aderì entusiasticamente all'idea delle serate culinarie e per lunghi anni fece parte dei gruppi della “signore delle cene”.

Poi l'avanzare dell'età ed il sorgere di altri interessi fecero diradare la sue presenze, ma non per questo cessò di pensare al Fogolâr con gli amici e conoscenti.

Paolino Muner

Ringraziamo le due Signore, che furono anima del Fogolâr tanti anni fa. Con una nota d'apprezzamento al Sig. Paolino Muner, che possiamo nominare d'ufficio “menoria storica del sodalizio”. Ro. Ro.

## Lettera alla Redazione,

di Roberto Rossini

Nel numero scorso de “La Vôs dal Fogolâr”, appariva, nell'ultima pagina, un articolo relativo al “compleanno” della Torre Eiffel di Parigi (125 anni) ed al compleanno del Maestro Claudio Tubini, di Castel d'Azzano (80 anni), direttore del Coro del Fogolâr stesso.

Un confronto alquanto poco ortodosso, lo confesso, ma rivolto in modo un po' goliardico ed in modo amichevole. Devo ben “beccare” Claudio!

Il Maestro ha risposto con la lettera che pubblichiamo, facendo delle giuste e facete osservazioni, che piace portare all'attenzione dei lettori. Ecco l'immarcescibile Maestro Claudio Tubini, in... diretta.

Egregio Direttore,

ho ricevuto con piacere l'ultimo numero de “La Vôs dal Fogolâr”, nella cui ultima pagina c'è un buon (si fa per dire...) servizio che mi riguarda. Ho apprezzato il tutto (n.d.r. che “busier”!), però mi permetta qualche precisazione, per le quali dall'articolo di sinistra a quello di destra ed alle fotografie (n.d.r.: il Maestro si riferisce all'articolo in ultima pagina, del mese di ottobre scorso).

Innanzitutto: grazie per i complimenti e gli auguri per i miei primi 80 anni (16 lustri, dice Lei), anche se, (dice ancora Lei), con segni di rugine superiori a quelli della Torre Eiffel (la quale mi sembra esserle molto simpatica...) con la quale mi raffronta. E di ciò, sia ben chiaro, non ne sono molto entusiasta (non sono molto “francesiano”...).

Mi permette? In francese, 80 si dice “quatre-vingts”, quindi io ho quattro volte 20 anni. Venti anni, capito?

E allora si può anche ben capire perché le quattro signore del Fogolâr, fotografate con me, sono tutte sorridenti. Ne hanno ben donde. Di cosa potrebbero sorridere per la Sua cara Torre Eiffel: me lo dica Lei...!



Ecco la foto in questione, che riprende il nostro buon...“Marpione”.

La sua torre ha quattro gambe, grandi e slanciate, dice lei. Io ne ho solo 2, che però camminano ancora alla grande (e spero ancora per tanto tempo), non sono per niente arrugginite, contrariamente alle notizie che sembrano essere in Suo possesso, mentre la Torre è lì da ben 125 anni; non si muove e di ruggine ne ha ben parecchia.

Sono ben portati i suoi 125 anni, dice sempre Lei, più di quanto io porti i miei 4 volte 20. Posso permettermi di chiederLe, però, quanto costa la continua manutenzione e liftin? Io, invece, vado ad acqua e sapone lo ho fatto l'Alpino (e quindi continuo ad esserlo) e porto sulla testa, a pieno diritto, il relativo storico cappello. La Torre, tutt'al più può avere sulla testa le nuvole o la nebbia o lo smog. Ben altra cosa!

Io ho scalato – e scalo tutt'ora – montagne e ghiacciai, ben al di sopra dei miseri 300 metri d'altezza della torre. Ho fatto cantare – e lo faccio tutt'ora – persone e cori; la Torre non canta proprio. Al massimo la si può far apparire bella solamente a mezzo di luci e fuochi d'artificio.

Infine, conoscendo le di lei simpatie calcistiche, io – modestamente – tifo per l'Hellas Verona, per il Chievo e, sotto sotto, anche per l'Udinese (sarà per il dubbio sulla mia origine?), mentre la Torre, con tutta la sua “Grandeur” (come del resto quella di tutti i francesi) tutt'al più potrà tifare per il “Paris Saint Germain”: non c'è storia, ragazzi!

Con molta cordialità. Suo Claudio Tubini

Caro Maestro: bravo hai dato una buona risposta. Bravo: ma, intesi, solo per questa volta: sai, è Natale...! E poi seguio anch'io Hellas Verona e Chievo, oltre alle “Zebrette” Ro. Ro.

## Sommelier in gita, di Gianni Del Fabbro

Il 20 e 21 del mese di settembre, con una quarantina di Soci del Fogolâr Furlan, abbiamo fatto un tuffo in Friuli, in particolare nella zona denominata "Grave del Friuli", territorio compreso tra Udine e Pordenone. Pare che il nome "grave" tragga le origini da una zona francese detta "graves" avente le stesse caratteristiche naturali.

Non capisco come mai questi francesi vogliano sempre intriguarsi nelle nostre istituzioni più belle, pare che anche il nostro mitico "Trentatre" - l'inno glorioso degli Alpini - abbia avuto origini francesi.

Ma torniamo alle nostre "grave"; già la parola ci fa capire che trattasi di un terreno sassoso, formatosi nel corso dei millenni, a causa delle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento, che hanno corroso e portato a valle ingenti quantità di materiali sottratti ai monti che compongono l'arco prealpino, a Nord.

State certi che le "Grave del Friuli" rappresentano un contesto prezioso, infatti l'ampia superficie sassosa che caratterizza le Grave si scalda al sole durante il giorno, mitigando poi l'escursione termica nella notte; si allunga così, per le vigne, il momento di assumere tutta la dotazione di aromi che la natura offre loro gentilmente, per poter poi giungere alla produzione di vini assolutamente di gran pregio, come ben noto.

Se a questo fenomeno aggiungiamo, poi, il benefico apporto fornito dal citato arco prealpino, che protegge le vigne dai venti freddi provenienti da Nord, non è da non trascurare l'altrettanto importante apporto fornito dal non lontano mare Adriatico.

Ecco, quindi, messa a fuoco una felice sinergia che ci fa dire che le Grave del Friuli sono una terra baciata dalla buona sorte ed un assoluto vanto, per i vini che produce.

Nel merito del calore dei sassi vi concedo, gratis, un avvertimento importante: se per qualche motivo dovete spostare un sasso, di una certa dimensione, prima di usare le mani usate i piedi, per muoverlo. Al calduccio, sotto il sasso, si può trovare una serpe. Vi posso assicurare di ciò, avendo visto personalmente vari bei esemplari di vipere, quando a primavera, nei cantieri, gli operai spostavano i sassi per la sistemazione del terreno. (n.d.r.: è verissimo. Provate ad andare nella val Pesarina.)

Durante il viaggio da Verona, il nostro Presidente, con una accorata e convinta premessa, ci aveva illustrato l'unicità del territorio che saremmo andati a visitare, per l'esclusiva produzione di vini di alta qualità.

Sarà stato per la commovente premessa, ma anche per la nostra naturale...predisposizione per i gustosi prodotti delle vigne, fatto stà che nell'approccio alla visita ci sentivamo tutti dei sommelier!

Già al pranzo del sabato, si alzavano i bicchieri in controluce per il controllo del colore, con gesti e serietà che lasciavano intendere grande competenza; quindi, sempre molto compiti, si faceva girare il vino nel bicchiere e si annusava il profumo con cognizione di causa per percepire tutte le qualità emergenti. Ovviamente, in seguito ci furono molteplici occasioni per mettere in evidenza la dimestichezza nell'alzare i bicchieri al fine di apprezzare i nobili e delicati prodotti di quella terra: sempre con visibile naturale competenza.

Si può solo accennare al fatto che, dopo giudizi e vari apprezzamenti, quando si chiedeva conferma al cameriere, circa il vino che si stava gustando, si veniva regolarmente smentiti; ma questo pareva del tutto insignificante e non scalfiva minimamente la fiducia nella nostra competenza nel merito.

L'ultima tappa prima della partenza per il ritorno si fece nell'Azienda Agraria di Castelvechio, nei vigneti di Sagrado (GO).

Dopo la visita alla tenuta, veramente "ben... tenuta", ci siamo fermati a lungo nella cantina vera e propria dove, avendo raggiunto un'allegria intesa con i proprietari, abbiamo brindato con la lunga lista dei vini prodotti. Tutti poi hanno fatto una buona scorta dei vari: tocai friulano, cabernet,

franc e sauvignon, merlot, refosco, terrano, malvasia, traminer, pinot. Tanto per citare solo i più votati. Si sa che i ripetuti brindisi hanno i ben conosciuti effetti collaterali, infatti si incontravano larghi sorrisi e volti molto gioiosi.

All'atto della partenza si era raggiunta una tale simpatica e allegra intesa con proprietari ed addetti che a tutti sfuggì un particolare: si partì senza pagare il pranzo! La telefonata dei creditori ci raggiunse in autostrada appena passata Padova; tuttavia nulla di grave, era solo un trascurabile dettaglio, restava l'esperienza di una bella gita in una terra pregiata del nostro Friuli.

Gianni Del Fabbro

### GITA IN FRIULI DEL 20-21- SETTEMBRE

Non parlerò dei luoghi e cose che abbiamo visitato. Voglio soltanto ringraziare i "Vertici" del Fogolâr per la bella gita fatta in Friuli in settembre e, data la mia età, per le affettuose attenzioni ricevute.

In particolare, mi piace menzionare soprattutto i signori Del Fabbro, sempre gentili, di essersi offerti per accompagnarmi a casa, se non ci fosse stato nessuno in condizione di venirmi a prendere al rientro del pulmann a Verona.

Grazie tante per la Vostra cortesia.

Inoltre, non voglio dimenticare le due signore che durante il viaggio e le visite mi hanno "tenuto d'occhio" (tignut di voli), che sono le signore Flavia e Gianna. Un grazie di cuore anche a Voi due.



Ecco la Signora Nilla tra due Signore che: la tengono d'occhio, la stringono, la scaldano, l'aiutano. Due Carabinieri? Mah, e chi lo sa!

E non voglio dimenticare chi mi ha aiutato a salire e scendere le scale in diverse occasioni. Grazie a tutti Voi, spero solo di non aver arrecato troppo disturbo (N.d.r.: ma Signora: vogliamo scherzare?).

Una signora mi disse che avevo avuto coraggio a fare la gita da sola, senza alcuno di famiglia che mi accompagnasse. Forse sì.

Ma io non ero sola, la verità era che ero circondata da numerosi amici e mi sono pure divertita.

Grazie a tutti e arrivederci alla prossima occasione.

Nilla Locatelli

Ci uniamo a nostra madre con gratitudine.

Iso e Siro Alzetta.



UNA 91ENNE POLACCA

#### Dichiarata morta, si sveglia in obitorio

— Era stata dichiarata morta ma dopo 11 ore si è svegliata in obitorio dicendo di sentire freddo. Una 91enne polacca, Janina

Kolkiewicz, era stata trovata incosciente da una nipote. Il medico aveva dichiarato la morte della paziente dopo avere constatato che erano cessate tutte le funzioni vitali. Undici ore dopo un dipendente delle pompe funebri ha visto che l'anziana si muoveva e ha dato l'allarme.

Indubbiamente, a leggere il trafiletto qui sopra, tratto da una quotidiano locale, vengono i brividi. A scanso di equivoci: delego il buon amico Claudio Demattio, cantiniere del Fogolâr, a controllare - allorché sarà la mia ora -: che lo sia davvero. In caso di dubbi: lasciare da parte i medici e, a mezzo "tortor", rimboccarci di buon tokai fino al... dovuto. Quella sì sarebbe una bella fine! Grazie Claudio. Ro. Ro.

# Parliamo di Sutrio, in Carnia, patria degli intagliatori

Sfogliando le pagine de "L'Arena" di qualche mese fa, noto una foto che mi fa l'occhiolino e che solletica la mia memoria.

Mi pare di conoscere il paese di montagna visibile, nel giorno in cui nella piazza principale si svolge il mercato.

Poi il titolo mi illumina subito: si tratta di Sutrio, il paese dei mobili intagliatori, posto sulla riva destra del torrente But, in Carnia.

Ci andammo poco più d'un anno fa nel corso di una gita organizzata dal Fogolâr Furlan di Verona, da quelle parti.

Ricordate, amici soci, quando andammo a vedere gli orologi a Pesariis e dormimmo al bel hotel "La Perla", a Ravascletto, dopo aver visitato Sutrio, le corti, la chiesa ed il grande e bel Presepio intagliato nel legno.



Nella panoramica qui sopra ammiriamo la bella struttura lignea dell'hotel e due "Maliarde" del gruppo veronese, intente a godersi il sole del mattino. Porta consiglio!

Non è la prima volta, in verità, che il giornale l'Arena dedica un po' di spazio ad attività o prodotti tipici del Friuli o della Venezia Giulia: ricordo articoli simili riferendosi al "Frico", ai vini del Collio, al Castello di Miramare e altro ancora.

Fa piacere ed apprezziamo questa iniziativa portata avanti dal quotidiano veronese, che ci rinfresca la memoria e ci fa ritornare al passato. Grazie Signora Elena Cardinali. Chi scrive visse per tre anni a Sutrio, quando prestava servizio al Battaglione Alpini "Mondovi", che era stanziato nella caserma dedicata a Maria Plozner Mèntil, medaglia d'Oro al VM, a Paluzza.

Forse gli intagliatori di legno, bravissimi, hanno intagliato un po' anche il mio... "cuore" nel cassetto dei ricordi.

## Magia del legno a Sutrio in Carnia



La cittadina di Sutrio che ospita il festival degli artigiani del legno

Scultura, intarsio, restauro, pirografia, lavorazione del legno in tutte le sue forme e sfumature: in ogni cortile, sotto ogni antico porticato di Sutrio (il paese carnico in provincia di Udine noto per i suoi artigiani del legno) il 7 settembre falegnami e intagliatori lavorano davanti al pubblico, accompagnati dal suono della fisarmonica e di antichi strumenti tradizionali, e un'ottantina di scultori e artigiani provenienti dall'Italia e dall'estero realizzano le opere, alcune delle quali monumentali. Si vedono all'opera, accanto ad artisti friulani, le Scuole di Intaglio del Piemonte, gli scultori del Trentino, dell'Austria, dalla Croazia e dalla Slovenia. E la Magia del legno affascina grandi e piccoli. Sculture artistiche e oggetti d'uso quotidiano, mobili tipici e giocattoli, incisioni decorative e complementi d'arredo sono esposti sulle bancarelle di un

caratteristico mercatino che si snoda nel centro del borgo.

A raccontare come, a Sutrio, l'artigianato del legno sia storia antica e tradizione, ecco da visitare la bottega del falegname Conte, rimasta intatta, con tutti gli attrezzi, e il Presepio di Teno, realizzato nel corso di 30 anni di lavoro da Gaudenzio Straulino (1905-1988), maestro artigiano, che vi ha riprodotto in miniatura architettura e attività della Sutrio di un tempo, con le case, la chiesa, le botteghe, i mulini, le segherie, le malghe. Per i bambini, in programma laboratori didattici e stand dedicati al gioco. La manifestazione sarà anche un'occasione per assaggiare i piatti tradizionali nelle trattorie e negli stand allestiti negli angoli più caratteristici del paese: simbolo della festa sono i «carsòns», sorta di agnolotti con ripieno a base di ricotta e di una ricchissima varietà di

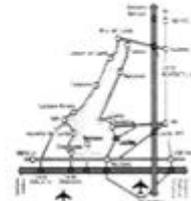
ingredienti (spezie, frutta secca, uva sultanina, erbe aromatiche, aromi orientali) di cui si possono gustare molteplici varianti. Magia del legno ha preso il via con corsi di intaglio tradizionale sul legno e un simposio di scultura su legno. Il programma è sul sito [www.prolocosutrio.it](http://www.prolocosutrio.it) (tel. 0433.778921).

Per vivere a pieno la festa e dividerne la magia con gli abitanti del paese che ne sono tutti coinvolti, si può alloggiare nell'Albergo Diffuso Borgo Soandri ([www.albergodiffuso.org](http://www.albergodiffuso.org)). Il prezzo del pernottamento con prima colazione è di 35 euro a persona. A pranzo, o a cena, gli ospiti potranno scegliere a piacere in quale della decina di ristoranti di Borgo Soandri, ovvero le trattorie del paese, mangiare.

Per informazioni: Carnia Welcome Tel. 0433.466220; [info@carniawelcome.it](mailto:info@carniawelcome.it); [www.carnia.it](http://www.carnia.it)



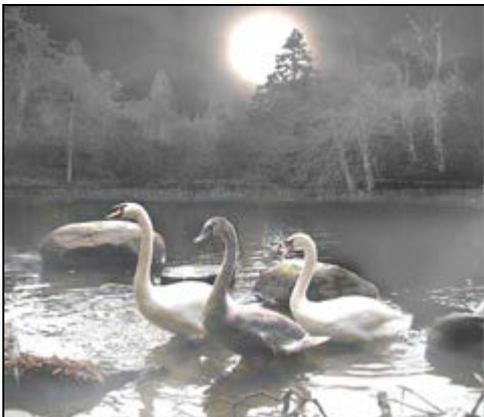




**HOTEL LAZISE**  
Via A. Manzoni, 10  
37017 LAZISE (VR)  
Tel. +39 045/6470466 Fax. +39 045/6470190  
[www.hotellazise.it](http://www.hotellazise.it) • [info@hotellazise.it](mailto:info@hotellazise.it)



## Facciamo quattro chiacchiere con la luna, di R. R.



Da sempre, la luna ha affascinato gli uomini. Pittori, poeti, amanti, musicisti, ne sono sempre stati colpiti. La "Luna Rossa", "Nu quart 'e luna", "Luna tu", "Venezia, la luna e tu", sono solo alcuni titoli delle tante canzoni, che negli anni scorsi hanno attraversato l'aere inneggiando all'astro d'argento, che fa da complice agli innamorati. Ecco alcune immagini dell'astro in bella vista, prese negli angoli e nei momenti più disparati del pianeta.

Azenda  Agricola

33033 SPESSA di CIVIDALE  
(UDINE)  
Via Strada di Spessa, n° 8

Tel. 0432-716172- Fax 0432-716427  
[www.ronchisan giuseppe.com](http://www.ronchisan giuseppe.com)

*Vini Bianchi e Rossi*

RONCHI  
 SAN  
GIUSEPPE

L'ANIME DA NESTRE TIARE

