

Sàvours torotòr al fogolâr



Quaderni Zoppolani
Volume sedicesimo
Dicembre 2018

QZ

Quaderni Zoppolani
Volume sedicesimo
Dicembre 2018

Sàvours torotòr al fogolâr



■ Castions, casa Villalta, 1980. (archivio Renato Nonis)



Comune di Zoppola



Associazione Pro Loco
del Friuli Venezia Giulia



Pro Loco
del Comune di Zoppola

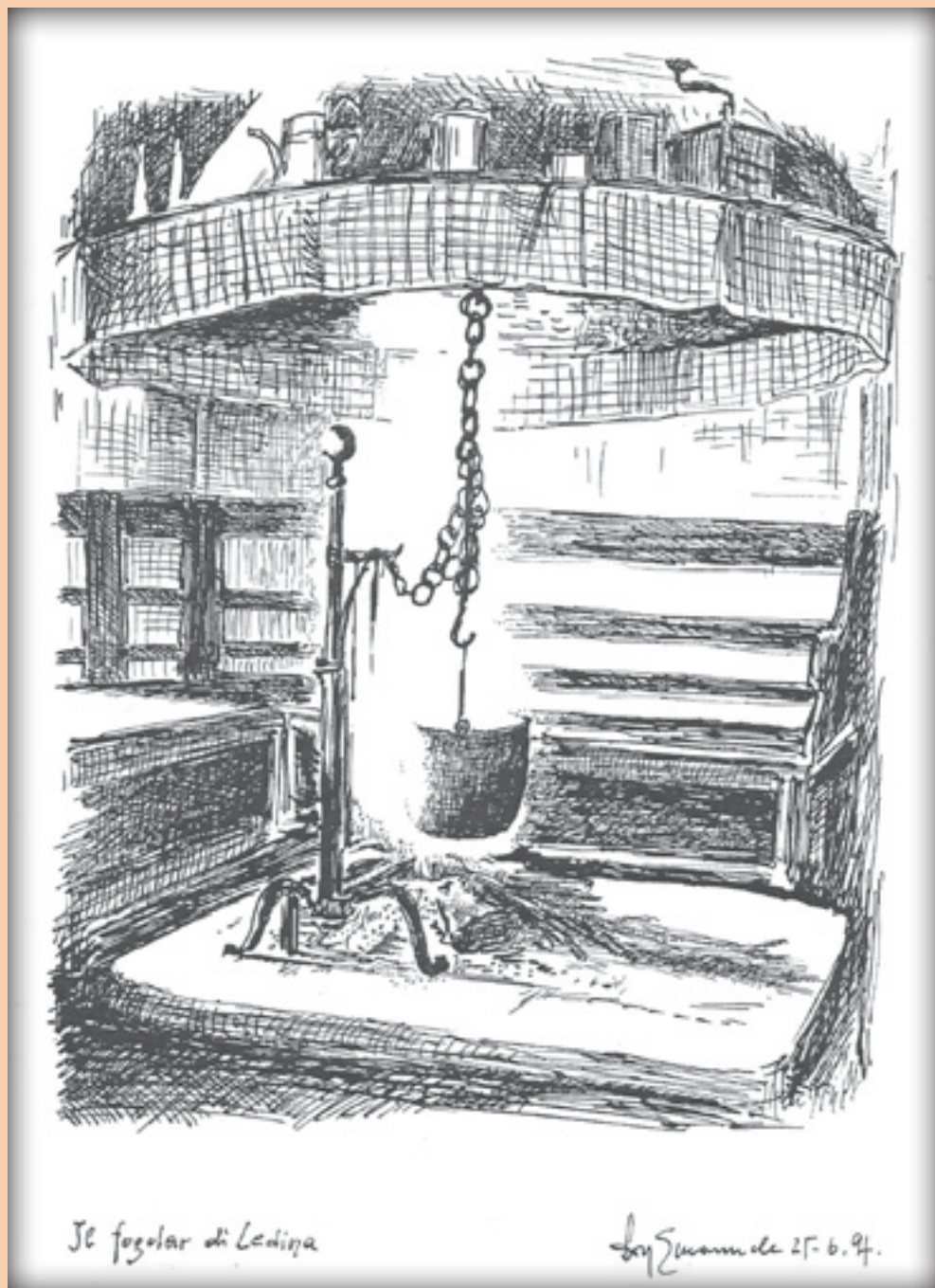


Consorzio tra le Pro Loco
del Sanvitese e del Sil



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Sàvours torotòr al fogolâr



Da bambina amavo appoggiare il mento sul tavolo osservando le mani della nonna che impastavano il pane con la zucca. Annusavo la farina aspettando che staccasse un po' di pasta e me la porgesse. Allora mi cimentavo nel dar forma ad una michetta microscopica che veniva poi riposta in forno con le pagnotte, quelle che si mangiavano davvero.

In cucina ero attratta da ogni cosa ma soprattutto ero affascinata dal come singoli elementi unendosi tra loro si trasformassero in un prodotto nuovo, difficile da immaginare vedendo i soli ingredienti disposti sopra il tavolo.

Questo quaderno zoppolano ha riaperto la mia valigia dei ricordi e sono sicura che questo accadrà a tante altre persone. Non si parla solo di ricette d'un tempo, ma anche di tradizioni popolari, di Poesie e proverbi, di arte e belle fotografie, di personaggi dello scorso secolo, di coloratissimi prodotti della terra, orti, frutteti e vigne, massaie.

Questo lavoro, frutto degli importanti studi di saggi ricercatori del nostro territorio, coordinati con grande generosità da Mario Dallagnese, riuscirà sicuramente a trasportare il lettore nelle atmosfere del passato, ricche di storia, sapori e amore per la terra e per le produzioni locali. In queste pagine è stata riscritta la nostra tradizione, come quella gastronomica propria della terra zoppolana, con l'intento e la volontà che la stessa non vada perduta; l'obiettivo è quello di conservare viva la memoria sugli stili di vita dei nostri avi, dei nostri nonni e dei nostri genitori, alimentando il legame che ci unisce alle nostre radici storiche e culturali. Ancora oggi, attraversando le nostre vie, abbiamo tante volte la fortuna di percepire con il nostro olfatto profumi familiari che a volte credevamo dimenticati dal tempo. L'atmosfera di un particolare periodo festoso si avverte già molto tempo prima con la preparazione del cibo. Com'è bello respirare quell'aria satura di sapori della terra, che evocano ricordi indelebili legati a particolari momenti della nostra vita! È vero che la nostra cucina tradizionale è "povera", legata com'è ai prodotti genuini della terra, ma proprio per questo è anche gustosa e sana. Molti dei piatti tipici che trovate in questo meraviglioso volume, erano legati alle festività religiose e civili che si susseguivano durante l'anno e scandivano la vita della nostra comunità.

È impossibile non lasciarsi trasportare dai ricordi e dalle storie della nostra gente. In questo viaggio forse saremo avvolti da un pò di nostalgia per un tempo che è passato, ma sicuramente prevarrà in noi l'entusiasmo dettato dalla consapevole certezza che nella memoria risiede la base duratura di ogni forma di conoscenza e che la "dignità della tradizione è il necessario fermento del progresso".

Buona lettura

Il sindaco
Francesca Papais



■ Tullio Silvestri, *"fogolar zoppolano"*.
Dipinto donato al Comune di Zoppola dalla famiglia Wilma e Mario Sartor

RICUARS DI SERIS TAL ME PAÏS (1963)

Alberto De Rosa

*A brusin sclopetànt
tal fogolâr
bruscjs di vinsea
e sclampis di morâr.
Picjada tal cjavedâl
'na cjaldera
a cuoi polenta.
Sfrisin tal tecjn
fetis di salât e azeit.
Na tecja di fasoi,
doi stropui di muset
e tal cjadin
radiciu cu lis frissis.
Dongja la Nona,
parzora il caregon,
al duâr cidin cidin
ta la siò cuna
un pissul.
E lassù,
in cjâf dal rivâl,
tal bot di 'na cjampana,
al ferma di seâ
l'arba pai cunicius
e al tira zù
il cjapiel dal cjâf,
il Nonu.
Dai prâz
al ven prufùn di fen,
dai cjamps darâs*

*prufun di tiara
umida, lavorada,
e sot di cualchi loibja,
la ûa ta li' brentis
à 'za savour di most.
SIGNOUR,
co suna la me ora,
encja jo
i volares murî
coma il soreli
ta la belessa
di chês zornadis,
e bel ch'j vai cun lui
a meti sù colours
'n ta li' nulis, la zù
in ciâf dal mont piciadis,
sintî, coma 'na volta,
pa li' stradis,
il buzinour di zent
e il sciculâ di rodîs
ch'al ven da li' campagnis.
À son cjarons di fen,
di fuoja pai cavaleirs,
di blava, di furmint,
di brentis, di patatis,
di cjanis par starnî,
di legnis par l'unviâr,
che un pâr di nemai, (i bô)
o di cjavai, lunc via*

*à tirin cun fadia
ta stradis inglereadis.
À tornin dai Favris,
dal Runcis dai Staglîrs
à tornin dal Sacon,
dal Rot, da li' Tavielis,
à tornin da li' Blâchis
dal Sint, dai Reghenàs,
à tornin dai Valârs,
dai Sisilès, da li' Pustotis.
E cuant che l'imbrunî
al bat sul cjampanili
e la mezana a clama
a di rosari,
'n ta un fil di aria umida,
al ven prufun, di seris
atôr par li contradis,
di glicinia pal Stradon,
e flours di cassia
zù pai Giardins
di Pin, lassù dal borg
e flours di calicantus
zù pa la Vila
di rosis sui barcons.
Ma encja di polenta cuota
e di morâr ch'al brusa
ulî tal fogolâr,
che coma mè doman
al è bielza sinisa.*



- Zoppola, forno privato da panificazione. Vista frontale, con a sinistra il *rassadour* (raschiatoio tirabraci) per estrarre la cenere dopo aver portato in temperatura d'esercizio la camera di cottura. I residui combusti cadevano, passando per un foro, nel sottostante *fornis* (cinerario). (foto Antonio Panciera)



- Zoppola, forno privato da panificazione. Particolare della portella di chiusura della bocca d'accesso alla camera di cottura. (foto Antonio Panciera)

I FORS LÀ PALI CIASIS DI 'NA VOLTA E SÈ CH'A SI CUOJÈVA

I forni da pane privati di un tempo e quello che vi si cucinava

Nerio Petris

A . Premesse

Il pane, come si sa, riveste un ruolo fondamentale e primario nell'alimentazione umana, al punto che il termine stesso è divenuto sinonimo di “*cibo*”, “*nutrimento*”, sia in senso concreto che astratto. Non a caso “*companatico*” designa ogni altra preparazione che si accompagna al pane, rimarcando il suo valore fondamentale.

Vi sono molteplici modi di dire e proverbi nei quali ha un ruolo essenziale, in tutte le lingue. Alcuni esempi nel friulano locale (ma non solo) sono: *mandà four di pan* ‘estromettere dal ruolo di fittavolo da parte del padronato a causa di qualche trasgressione, colpevolezza’; *giavàssi il pan di bocia par qualchidun* ‘privarsi di qualcosa con sacrificio, a beneficio di qualcuno’; *dà pan e legnàdis* ‘beneficare in malo modo’; *a no’l è pan par i me diné* ‘non fa per me’; *ciatà pan par i so diné* ‘trovare un degno antagonista, uno o qualcosa con cui confrontarsi, da sfidare’; *al è un toc di pan* ‘è una persona molto buona’; *disi pan al pan* ‘parlare in modo chiaro’; *pan e gabàn a no’l fa mai mal* ‘premunirsi del necessario uscendo di casa, specie mettendosi in viaggio’; *cumbinà a pan e formài* ‘accordarsi alla buona, amichevolmente’; *mantignì a pan e aga* ‘mantenere in ristrettezza di nutrimento’; etc.

Ma nei secoli scorsi il consumo del pane non fu cosa sempre abituale, specie fra le classi meno abbienti che rappresentavano la stragrande maggioranza della popolazione.

Infatti, intorno alla metà del Settecento, concomitante un periodo di notevole incremento demografico e del verificarsi di gravi carestie, la produzione di grani da cui ricavare la materia prima da panificazione divenne insufficiente.

Con la scoperta dell’America, fra le molte specie vegetali importate in Europa sin dal ’500, una delle più importanti fu quella del mais (ovvero granoturco). La sua coltivazione non prese piede subito, limitata solitamente agli orti e con varietà primitive, perché questi terreni di solito erano esenti da canoni e decime e la loro coltivazione poteva essere direttamente utilizzata dalla famiglia del produttore. Ma in seguito i proprietari terrieri si resero conto delle potenzialità produttive della nuova pianta, dato che dava rese assai maggiori rispetto ai cereali tradizionali, e spinsero i villici ed estenderne la coltivazione. Il mais poteva diventare un alimento abbondante ed economico per i contadini e gli strati sociali inferiori, mentre il frumento e altre coltivazioni più pregiate potevano essere destinate alla vendita. Il fenomeno si diffuse in particolare nel Meridione francese, nella Pianura padana e in buona parte dei Balcani. Non mancarono resistenze da parte dei rustici, che temevano, non senza ragione, un regresso delle loro stato economico e del loro regime alimentare, che puntualmente si verificò. Nelle

■ Zoppola, *for dal Miliano*, punto B/1. Sullo sfondo è visibile il vecchio forno, prima della sua demolizione. (Archivio Rosa Antoniali, 1960 circa)



regioni in cui il granoturco divenne la coltura primaria, esso divenne anche fonte di sostentamento centrale e quasi assoluto per le popolazioni delle campagne, sotto forma di polenta. Intorno alla metà del Settecento dunque, concomitante un periodo di notevole incremento demografico e il verificarsi di gravi carestie, nella Pianura Padana la sua coltivazione prese il sopravvento sulla maggior parte dei cereali autoctoni. Nello specifico relegò ad un ruolo assai marginale le anteriori produzioni di grani quali quelle della *vena* (avena), dell'*òrsul* (orzo), del *mèil* (miglio), della *piraspelta* (spelta), del *faro* (farro), della *siàla* (segale), del *sarasin* (grano saraceno), del *panis* (panico) e in particolare quella del *sorc* o *soròs* (sorgo, ovvero saggina). Nel Friuli il mais prese dapprima la denominazione di *sortùrc*, con varianti localizzate quali *sartùrc*, *surtùrc*, *sutùrc*, etc., e nello zoppolano sino all'Ottocento *sutùr*. Il termine è chiaramente un bi-composto, la cui prima parte è *sorc*- (sorgo, granaglia che evidentemente andò a sostituire), mentre il secondo elemento aggettivale *-tùrc* (turco) sottintende una provenienza 'esotica', 'da lontane e ignote Terre coloniali'. In tempi successivi, gradualmente nel friulano prese il sopravvento la sua denominazione di *blàva*, termine che si diffuse in Italia sin dall'epoca di dominio francone (VII-IX sec.) con **blād* nel generico significato originario di 'raccolto del campo', passato al lat. medievale con il collettivo *blāda* 'raccolti in generale', successivamente specializzatosi a indicare 'granaglie e foraggio per le bestie da tiro e da soma', e in particolare nel Quattrocento, in diverse Regioni italiane designò in particolare l'avena. L'evoluzione semantica definitiva di ebbe nel Settecento allorché nell'Italia Settentrionale la coltivazione del mais ebbe a sostituire in massima parte la coltivazione di altre granaglie, escluso il *furmint* 'frumento a grano tenero' (*Triticum aestivum*),¹ determinando così l'attuale nomea anche friulana con la quale si designa per l'appunto in modo esclusivo il granoturco.² Il suo consumo per alimentazione umana sotto forma di polenta, divenuto principale fonte

1 La coltivazione del frumento fu mantenuta solamente per far fronte al pagamento di debiti, canoni di locazione, tributi, decime, gabelle ed altre imposizioni. In tal guisa, specie fra i fittavoli, valga il proverbio popolare "Il *furmint* al paròn e la *blava* al sotàn", intendendo evidenziare come il prodotto migliore andasse al padrone, mentre quello più scadente (anche se più abbondante in volume) rimaneva in carico al sottano (inquilino rustico privo di terra da lavorare, prestatore d'opera per conto del padrone e o di altri).

2 Cfr. C. Battisti - G. Alessio, DEI, s.v. *biada*1; N. Pirona e DESF s.v. *blàve*).

di sostentamento della classe contadina nella regione padana, in particolare fra gli strati più poveri quali i villici, coloni, fittavoli e mezzadri, determinò la comparsa della pellagra, grave malattia dovuta a carenza di vitamina B e PP.3 I sintomi principali si manifestarono con gravi dermatiti (tanto da essere spesso confusa con la lebbra), diarrea e demenza, affezione in grado di condurre pure al decesso. A livello italiano le regioni più colpite furono il Veneto e il Friuli, ove a fine Ottocento ben il 5% della popolazione poteva considerarsi pellagrosa conclamata, e un'ulteriore rilevante percentuale comunque gravata da importanti carenze di costituzione fisica e psicosomatica. Il fatto ebbe tal rilevanza che nel friulano divenne sinonimo di 'povertà'. *Al è plèn di pelàgra* equivale all'affermazione di 'è poverissimo', 'miserabile', 'ha carestia'. *Pelagròus* 'pellagroso', oltre che a malato di pellagra, è anche sinonimo di 'misero', e figurativamente di 'tirchio', 'avaro', 'meschino'.

Sul finire del Settecento, specie per merito del medico varesotto-milanese Gaetano Strambio, la malattia fu finalmente identificata e date alle stampe le prime pubblicazioni sui metodi di cura. Con il passaggio sotto il Regno Lombardo-Veneto, il Governo dell'Impero Austro-ungarico si occupò dell'argomento, cercando di porvi rimedio. Tuttavia la silenziosa colpevolezza e inettitudine dei proprietari terrieri, che mantennero in povertà i contadini, non portò ad alcuna conclusione, nonostante che lo stesso Strambio esortasse il clero, le classi sociali più abbienti e quelle evolute negli studi ad interessarsi della loro condizione. Nulla cambiò nei decenni successivi, tanto che nel 1866, allorché il Veneto (col Friuli) venne a far parte del Regno d'Italia, la malattia perdurava dannatamente. Si dovrà attendere l'era giolittiana (inizi '900) affinché fossero presi i primi provvedimenti governativi, pur se osteggiati dal padronato, tanto che nella regione veneto-friulana la pellagra continuò a mietere più vittime che altrove e si dovrà attendere il periodo della "*Battaglia Del Grano*" per ottenere lusinghieri risultati. Questa campagna lanciata durante il regime fascista da Benito Mussolini (1925), prefigurava in realtà l'autosufficienza produttiva di frumento,⁴ ma indirettamente lasciò spazio ad un lento abbandono della dieta basata quasi esclusivamente sulla polenta.

Tornando al Sette-Ottocento non mancarono personaggi illuminati che auspicarono un progresso nel campo agricolo anche nel Friuli, nell'interesse reciproco di ogni classe sociale. Fra i tanti merita citazione speciale il pioniere agronomo ed imprenditore di fine Settecento Antonio Zanon, autore di diverse pubblicazioni nel campo agricolo. Altri benemeriti che ne seguirono l'esempio in materia furono Fabio Asquini, Gherardo Freschi, Alvise Mocenigo, Gabriele=Luigi e Domenico Pecile, Bartolomeo Aprilis, Giuseppe=Carlo Cernazai, Gaspare=Luigi Gaspari, Giampaolo Zuccheri, Giovanni Bottari e altri sostenitori ottocenteschi delle idee liberali e del progresso civile ed economico.

3 Vitamine presenti, ma non assimilabili nelle diete a base di sola polenta.

4 Nella nostra zona tra i *cultivar* di frumento a grano tenero coltivati nei tempi passati (1920-1960) si ricordano la varietà Arditò (popolarmente ribattezzato "*Tiradritto*"), *Gentil Rosso*, *Libellula*, *Mentana*, *San Pastore*, *Tevere*, *Villa Glori*, etc. Le caratteristiche pedologiche del terreno zoppolano, tuttavia, non erano ottimali per tale coltivazione, la cui resa media per ettaro era di 35-45 q.li, circa la metà di quella ottenibile con il mais (sempre con i *cultivar* del tempo denominati *Bianco-perla*, *Cinquantino*, *Dente di cavallo*, *Ottofile*, *Pignoletto*, etc.). Ben diversa fu la produzione di frumento nel Friuli centrale e nella Bassa Veneta, ove la produzione si aggirava sui 50-60 q.li/ha. Tra i maggiori agronomi-genetisti italiani del tempo va ricordata la figura di Nazareno Strampelli, precursore della "*rivoluzione verde*", ben sostenuto da Mussolini nell'autarchica "*battaglia del grano*", sperimentatore e ibridatore di centinaia di *cultivar*, fra le quali una cinquantina delle migliori presero la definizione di "*sementi elette*".

Ma torniamo alla pellagra. Nel *Bullettino* dell'Associazione Agraria Friulana⁵ del 25 luglio 1883 venne lanciato un concorso per la *costruzione di forni rurali e di essicatori da granturco nella provincia del Friuli*, allo scopo di combattere la pellagra causata «*dall'abuso dell'alimento vegetabile, in particolare del granturco*» mediante somministrazione nella dieta di alimenti integrativi allo squilibrio nutrizionale dovuto all'utilizzo preponderante di polenta maidicola. Purtroppo l'iniziativa ebbe scarsi ed avveduti estimatori, dato che in terra friulana se ne realizzarono appena una quindicina.

Ciononostante, per quanto concerne il Comune di Zoppola, la personalità di maggior spicco in campo socio-sanitario che si distinse in materia fu certamente il dott. Vincenzo Favetti (1826-1921), medico condotto e ufficiale sanitario fra 1861 e 1896, lungimirante filantropo che sposò subito questa causa.⁶ Infatti, per combattere la dilagante pellagra, si batté e convinse gli amministratori pubblici comunali affinché si erigesse il *Forno Rurale Cooperativo Economico di Castions*,⁷ inaugurato nel 1888, dopo aver visto i promettenti risultati di quello realizzato nel 1884 (primo del Friuli) a Pasiàn di Prato. I soci conferivano il loro prodotto ed in cambio (baratto) di 1 quintale frumento a grano tenero ottenevano più o meno altrettanto pane.⁸ Il tutto veniva *marcât sul libret* (annotato sul libretto personale, con colonne del dare e avere) ed il prodotto era distribuito sia a Castions, sia nella succursale di Orcenico Superiore (bar-alimentari *Mensa*). Tutto sommato, però, questo tipo di forno associativo rimase una mosca bianca nel panorama del circondario.

Altrove si dovrà attendere ancora qualche tempo affinché si iniziassero aprire forni pubblici d'iniziativa privata. Per esempio a Zoppola, nel 1904, aprì i battenti in via Roma quello gestito da Luigi Da Ros e si dovrà attendere il 1924 affinché la stessa famiglia di panificatori realizzasse *ex novo* il forno di via Roma (attualmente di Vazzoler). Anche in queste realtà si praticò il baratto, ossia la prassi che il produttore rurale conferisse il proprio frumento in cambio del pane. Nel frattempo, fortunatamente, il messaggio socio-sanitario lanciato dall'encomiabile benemerito Vincenzo Favetti non rimase lettera morta nei restanti paesi dello zoppolano non aderenti al forno castionese, ovvero il Capoluogo e frazioni di Ovoido, Murlis, Cevraia, Orcenico

5 Promossa e fondata nel 1846 da Gherardo Freschi e Alvise Mocenigo.

6 Cfr. dello scrivente N. Petris 4.5 - *Medici distrettuali - Medici condotti - Ufficiali sanitari*, in "Quaderni Zoppolani, Volume Decimo, In Missippi", 2012, pag.71. Fra l'altro nel 1872 promosse la costruzione delle prime *scuole comunali*, a Castions, poi nel 1892 la realizzazione dei primi *pozzi artesiani pubblici* in ogni paese del Comune, e di seguito nel 1905 l'apertura della prima *farmacia comunale* a Castions su un locale di sua proprietà concesso in comodato gratuito. Nel 1899 volle far erigere la prima *casa con ambulatorio per il medico comunale* a Castions, con fondi proprie e della comunità. Nel 1896 ispirò e sostenne la causa per realizzare la prima *latteria sociale cooperativa del Comune*, sempre a Castions (la prima friulana aprì i battenti nel 1880 a Collina di Forni Avoltri). Su sollecitazione del card. Celso Costantini lasciò un suo fabbricato per la realizzazione della *casa per i Figli della Guerra* (istituto Filippo Neri) inaugurato nel 1923, dotandolo di cospicuo patrimonio terriero per sgravare in parte le spese di gestione, con patto (mantenuto) che in seguito divenisse sede dell'*asilo comunale* (dal 1928, che gli è intitolato). Disposò un lascito affinché in un suo terreno si costruisse la *farmacia comunale*, a Castions. Preconizzò la realizzazione della *Cooperativa di Consumo e le Cooperative Agricole di Castions*, realizzate nel 1920 e 1923 per intervento di suo nipote dott. Gianni Micoli Toscano.

7 Cfr. dello scrivente N. Petris punto 44, pag 90, in "Quaderni Zoppolani, Volume Ottavo, Butèghis", 2010.

8 A titolo di curiosità nel 1900 il prezzo del frumento corrisposto al produttore dal grossista, riportato al potere di acquisto della moneta attuale, era di circa 100 Euro/q.le, mentre in odierno ne vale 13-15. Si tenga presente che da 1 q.le di frumento di grano tenero si ricavano circa 75 kg. di farina tipo 0 e 25 kg. di crusca. Da 75 kg. di farina si ottengono 90-100 kg. di pane, percentuale che varia in base al contenuto di acqua (+20/30%) a prodotto cucinato. La crusca rimanente, in pratica, copriva le spese di panificazione. Quindi, facendo i debiti rapporti, se nel 1900 il contadino conferiva il frumento in cambio del pane (scambio alla pari), al costo 1 Euro/kg, in odierno che il pane costa 3-4 euro/kg ed il frumento 0,13-0,15 Euro/kg, per acquistare 1 kg. di pane servono 20-30 kg. di grano. Senza considerare poi che il panificato con i grani antichi d'un tempo era più povero di glutine e più ricco di vitamine e microminerali, conferendo un grado di digeribilità, tolleranza al glutine, salubrità, gusto e profumo decisamente migliori del pane ottenuto con i frumenti odierni.

Inferiore, Cusano e Poincicco.⁹ Visti i buoni risultati ottenuti nell'attenuazione della pellagra, evidentemente ci fu una sorta di passaparola in tutto il Comune, e si capì che la dieta giornaliera andava adeguatamente integrata con prodotti alternativi a quelli della polenta maidicola. Infatti, come si vedrà in seguito, ci fu una corsa alla realizzazione di svariati forni da panificazione privati, alcuni dei quali ebbero un utilizzo semi-pubblico. Non siamo qui in grado di fornire notizie certe sul loro numero avanti al periodo a cavallo fra Otto-Novecento, che si ritiene comunque assai limitato. Successivamente invece divenne quasi una consuetudine il realizzarne di nuovi, specie in ambito delle famiglie rurali più abbienti (*bacàns* e *bacanòns* 'contadini proprietari di molti campi, con abbondanti produzione di derrate'). Se ne sono censiti oltre una settantina, che suddivisi per i circa 5000 abitanti del Comune intorno al 1900, corrispondono a 1 ogni 70 persone. Il periodo prevalente di loro edificazione è quello degli anni '20 susseguenti la Grande Guerra. Il loro utilizzo fu in parte d'uso esclusivo familiare, tutt'al più esteso anche a parenti o conoscenti stretti. Altri invece ebbero uno sfruttamento semi-pubblico, verso i quali chi ne era sprovvisto si rivolgeva per panificare in proprio. Questa pratica implicò il pagamento abituale della *moldùra*¹⁰ 'molenda', che corrispondeva di solito a un decimo dell'infornato (una forma di pane o dolce ogni dieci). Ma non mancarono casi di generosità, ove il proprietario non ne esigeva il corrispettivo (specie nei confronti dei meno abbienti) o lo esigeva in percentuale assai ridotta.

In alcune famiglie venne presa la consuetudine di consumare pane quotidianamente al pranzo di mezzogiorno, riservando la polenta per la cena e quella residua consumata nel latte della colazione mattutina.

Ma non fu per tutti uguale. E così fra i più indigenti o indebitati (e talora semplicemente spargnini e parsimoniosi) che si recavano in negozio per comperare il *pan blanc* 'pane bianco'¹¹ si sentiva non di rado domandare dal bottegaio: "*cui veisu di malat par ciasa?*" "chi avete di malato in casa?", in quanto alimento la cui spesa avrebbe inciso sul magro bilancio familiare del tempo.

Si dovrà attendere il Dopoguerra (dagli anni '50 in poi) affinché il consumo del pane divenisse abituale. I forni privati vennero lentamente dismessi e riservati perlopiù alla preparazione di prodotti tipici stagionali (pinza epifanica, focaccia pasquale, pan di zucca, esse con i ciccioli), sino a che la stragrande maggioranza rimase abbandonata ed in seguito abbattuta come cosa inutile.

Con il senno di poi demolizioni effettuate in spregio alla certosina opera eretta da esperte

9 In effetti se a Castions-Orsenico Superiore aderenti al Forno Rurale castionese, si contano "solo" 14 forni privati per circa 2100 abitanti del tempo (circa 1 ogni 150 persone), nel restante territorio comunale il rapporto fu circa di 1 ogni 70, supplendo così alla manchevolezza di un panificio pubblico.

10 Dal lat. mediev. *moliūra* 'molenda', *molitura*, terminologia derivata da *molere* 'macinare con la mola'. Il termine definiva la quota parte di farina spettante al mugnaio quale suo corrispettivo dato in natura, solitamente in ragione di una decima parte. Da rilevare che lo stesso mugnaio tratteneva anche, a titolo di esattore governativo, il corrispettivo dovuto quale tassa sul macinato riscossa dallo stato (circa 2-3%). Estensivamente il termine passò a indicare una qualsiasi corresponsione in natura e fronte di alcuni servizi eseguiti in conto terzi. Così quindi anche per la panificazione di cui qui si parla, oppure di chi possedeva un torchio da vino e lo utilizzava per conto terzi, o da chi distillava vinacce o altro di simile.

11 *Pan blanc*, propriamente 'pane da farina di frumento raffinata', cucinato nei panifici pubblici. Per la panificazione casalinga sovente si trattava di una mistura di farine di varie granaglie e comunque, anche se di solo frumento, nella farina del mulino paesano veniva lasciato un maggior quantitativo di crusca, quasi un pane integrale, il colore della cui mollica virava verso il beige.

mani di provetti muratori, depositari di un sapere perduto nell'arte edificatoria. E parimenti una profanazione all'*arte bianca* (panificazione) delle donne che gestirono con avvedutezza e cognizione di causa tutte le operazioni inerenti, talvolta gelose del loro sapere e piccoli segreti, comunque una maestria consegnata all'oblio.

Fra i proprietari dei rari forni conservati ho colto con grande piacere la consapevolezza di possedere un piccolo tesoro, non solo affettivo, dato che alcuni ne fanno ancora uso quale oggetto di *vintage* tornato di moda.

B . Tipologia di forno da panificazione domestico - Descrizione.

B/1 . Una prima tipologia di forno domestico (*for da fà pan*) fu quello con camera di cottura avente diametro interno di circa 160 cm. (poteva contenere 40-50 forme di pane). Fra questi il prototipo può considerarsi quello *dal Miliano* (vedi punto E/1), sito in Zoppola via Giardini, adoperato dal maggior numero di persone. Il forno da panificazione consisteva in un corpo di fabbrica addossato esternamente alla casa rurale.¹² Si componeva di un piccolo edificio in mattoni a piano unico, munito di tettoietta/portico sul davanti (zona lavoro) sporgente circa 150 cm. e copertura a unica falda spiovente sul retro. Il *salisu* (piano di cottura) era costituito in mattonelle in terra refrattaria da cm. 25 x 12,5 x 3, posate di piatto, su soletta in cemento armato, con interposto uno straterello di sabbia e argilla (2 cm.) còsono ad assorbire e distribuire le dilatazioni. Era posizionato a circa 110-120 cm. da terra (*in vita*), in modo tale che l'operare non richiedesse di restare eccessivamente chini (*plèts*). Sottostante vi era il *formis* (cinerario), una camera chiusa larga circa 60 cm. Era destinata cioè a raccogliere la *sinisa* (cenere), evacuata con il *rassadour* (tirabrace), allorché si ritenesse raggiunta la temperatura ottimale. Questi residui cadevano entro una apposita fessura ricavata nel davanzale (*banchina*), posta appena fuori dalla bocca del forno, munita di grata per impedire la caduta di eventuali *bòris* (tizzoni incombusti). Il detto cinerario contribuiva a mantenere in temperatura il piano cottura, ed era provvisto di un portella ferrea per la saltuaria rimozione della cenere¹³ via via accumulatasi. Il piano cottura era sovrastato dalla cupola realizzata a mo' di paraboloide,¹⁴ atta a trattenere e riflettere il calore accumulato sul piano cottura stesso. La *capa* (volta del forno) era costituita da un primo anello di mattoni affiancati verticalmente di piatto, con diametro netto di circa 160 cm. I mattoni erano del tipo a doppia cottura, posati di piatto, sfasati dalla fuga sottostante, spaccati a metà (di fatto cm. 6 x 12 x 12). Verso l'interno aderivano l'un l'altro quanto più possibile (una sorta di muro a secco). A mano a mano che ci si avvicinava all'apice della volta le fessure aumentavano di dimensione, nel qual caso erano sigillate con un po' di malta refrattaria (calce, argilla e sabbia). Le restanti fessure coniche rimaste verso l'esterno erano

12 Per la descrizioni ci si è avvalsi della memoria orale di Massimo=Vittorio "*Vito*" ed Elisa "*Liseta*" Quattrin figli dell'ultimo proprietario Placido=Ennio "*Enio*", di Rosa "*Sina*" Antoniali ivi abitante per un periodo in affitto, di Emilia "*Miliùta*" Quattrin (madre dello scrivente, † 2001) e fratello Romano, nonché del ricordo mio personale quando andavo a trovare i nonni materni negli anni '50-60.

13 Nell'economia di quel periodo nulla andava disperso. La cenere veniva conservata e talvolta ceduta a terzi per l'operazione della lisciviazione dei panni, lenzuola e tele. Quella ottenuta da questi forni risultava particolarmente ambita in quanto priva di impurità, quali pezzi di legno carbonizzato incombusto che avrebbe macchiato di scuro il lavaggio. Inoltre veniva utilizzata come concime naturale, specie per le colture ortive, in quanto ricca di potassio, calcio e fosforo, priva però di azoto, per cui andava adeguatamente integrata con letame acidificante, e sparsa con cautela in quantità modesta a causa della sua reazione basica dannosa per alcune colture.

14 In pratica una semisfera schiacciata, con altezza interna pari a circa 1/3 del diametro di base.

saturate con un miscuglio di argilla, sabbia e cenere. Si ritiene che prima della posa si fosse realizzata una contro-sagoma di sostegno in sabbia ed estradosso in malta magra, facilmente asportabile poi a completamento e avvenuto assestamento della volta.¹⁵ Sopra la volta v'era adagiato un quantitativo di sabbia,¹⁶ atta a isolare la dispersione del calore e a compensare altresì i movimenti di dilatazione-contrazione conseguenti al riscaldamento-raffreddamento. Costituiva un ottimo volano termico, atta a restituire lentamente il calore accumulato in fase di riscaldamento, con spessore minimo in prossimità della volta di 15-20 cm. Era contenuta da muratura perimetrale. Come è stato osservato in altri forni ancora esistenti, la sabbia era di consistenza fine (setacciata), con spiccate caratteristiche silicee e quarzose, indice di una provenienza dal greto del Tagliamento e non dal locale Cellina-Meduna. Non è escluso che la riferita lucentezza dipendesse dalla presenza di un modesto quantitativo di sale da cucina, date le sue proprietà igroscopie e disinfettanti. L'altezza interna della camera di cottura era di circa 25 cm. ai lati e di 60 al centro. L'accesso era garantito dalla *bòcia* (bocca) conformata a finestrella con arco ribassato (circa cm. 50 x h. 35), provvista di *portèla* (portella di chiusura) in spessa lamiera ferrea, munita di *saltèl* (congegno di chiusura a saliscendi). La portella stessa aveva una *spia* (spioncino) per il controllo della cottura. Lo smaltimento del fumo di legna, durante la fase di riscaldamento, era garantito dalla *napa* (cappa) avente sezione di circa cm.60 x 40, posizionata sopra la bocca, con relativo *camìn* (canna fumaria) per la dispersione del fumo oltre il tetto di copertura. Fuoriusciva in modo naturale dopo aver effettuato il giro interno seguendo il principio fisico del calore che dal basso si dirige verso l'alto. Questo tipo di forno aveva una capacità massima di 50-60 *pagnòchis* (pagnotte), le quali abitualmente avevano un peso aggirantesi sul mezzo kg.

B/2 . La stragrande maggioranza degli altri forni avevano dimensioni più contenute, in genere con piano cottura del diametro di 110 cm. circa ed altezza massima della volta di 40-45. Questa tipologia era generalmente sprovvista di cinerario, per cui una volta riscaldata la camera di cottura, la cenere e le braci andavano allontanate dalla zona lavoro, traendole in un contenitore di lamiera (*bandòn*). Il fumo emesso dalla combustione, dopo aver fatto il giro, fuoriusciva dalla bocca immettendosi subito nel modesto *napìn* (piccola cappa) con sezione di circa cm. 40 x 30, confluyente poi nella canna fumaria. Questi forni potevano contenere al massimo 20-25 forme di *pagnòchis* (pagnotte).

C . Forno: preparazione, riscaldamento e cottura.

C/1 . Per tutti i forni si è constatato che responsabile delle varie fasi fosse sempre e unicamente la donna di casa proprietaria. Essa era depositaria di parecchie specifiche conoscenze, di

15 È stato riferito che in forni di più recente realizzazione (Dopoguerra) e di più piccola dimensione, la contro sagoma veniva ricavata ammassando tutoli di mais o realizzando una centinatura lignea, elementi che venivano poi eliminati tramite loro incendio.

16 Quando fu demolito di stimò che questa sabbiolina recuperata pesasse circa 7-8 quintali, pari a circa 0,4 mc. L'odierno proprietario Massimo "Vito" Quattrin, dopo la demolizione avvenuta per far spazio alla nuova casa eretta del padre Ennio, ha conservato alcuni elementi del forno stesso, utili alla identificazione dei materiali che erano posti in opera.

solito tramandate ed acquisite in ambito parentale,¹⁷ e talvolta persino serbate gelosamente. La panificazione solitamente veniva effettuata ogni settimana, di sabato. I terzi che lo avessero richiesto dovevano *marcàssi par timp* (prenotarsi in anticipo), dato che le infornate potevano susseguirsi più volte nella giornata, introducendo per ognuna la panificazione di 2-3 soggetti contemporaneamente, dando modo così alla responsabile di organizzarsi e di stabilire l'orario per ciascuno. Essa inoltre conosceva perfettamente la consistenza e il grado di lievitazione della pasta, per cui provvedeva a eventuali rimpasti, ad aggiunte o modifiche. Approntava altresì la suddivisione in parti uguali l'impasto stesso, a seconda delle specifiche richieste, a conferire la forma, ad infornare, a lasciare socchiusa o meno la portella a seconda delle esigenze, a ruotare il prodotto nel forno in base al diverso grado di cottura (al centro del forno la temperatura risulta più elevata che i lati), a stabilire l'esatto grado di cottura prima di sfornare il prodotto e altro ancora.

C/2 . Il riscaldamento del forno avveniva inserendo un certo quantitativo di fascine lignee, che dovevano possedere determinate caratteristiche. Il legname doveva essere perfettamente asciutto e stagionato al coperto, in modo tale da impedire l'eccessiva formazione di sostanze incombuste (quindi non umido, ammuflito, fradicio), con tiraggio ottimale e di buona resa. Conseguentemente si preferivano legnami semiduri quali *l'olm* (olmo), *il moràr* (gelso), *la cassia* (robinia), *l'omàr* (ontano), *la vit* (vite), *la sànsina* (sanguinello) e simili, la cui combustione avveniva in modo omogeneo producendo un buon calore. La fascina doveva comporsi da *bachètis* (bacchette, vermene) e *s-ciarasèlis* (piccoli caracci, rami terminali rettilinei con diametro fino a 3-4 cm.) conferenti buona durata, comprensive di rametti più sottili tali da garantire sempre la fiamma. Possibilmente dovevano essere abbastanza lunghe (2-3 m.) per essere facilmente manovrabili dall'esterno. A fuoco ben inviato poi si aggiungevano *stàngis* (stanghe) più grosse e persino *sclàmpis* (schiappe). Chi andava a cuocere in forno altrui era tenuto a fornire il legname necessario.

C/3 . Una volta acceso il fuoco, tutta la volta rimaneva in un primo tempo ammantata dal *cialin* (fuliggine). Il fuoco e fumo all'interno svolgeva un percorso circolare, fuoruscendo sulla parte alta della bocca, per immettersi subito nell'apposita cappa. A mano a mano che si procedeva la temperatura interna si innalzava, sino al raggiungimento di 300°C circa sul lastrico e 350°C all'intradosso, che a quel punto conferiva al laterizio un colore *biel blanc* (bianco, scevro da impurità),¹⁸ risultando del tutto combusta la fuliggine nel frattempo accumulatasi. Si sparagliavano quindi le residue *bòris* (braci) lungo i bordi,¹⁹ in modo tale che ogni punto del forno avesse una temperatura omogenea, provvedendo a riaccendere il fuoco qualora in qualche

17 È stato osservato come le varie addette, indipendentemente dai luoghi di residenza, avessero sovente relazioni di parentela fra di loro con altre responsabili alla cottura. In tal guisa vien quasi da pensare, e non è idea peregrina, che una volta accasatasi fosse la moglie a suggerire al marito la costruzione *ex novo* del forno, il quale raramente si configurava eretto in contemporanea con l'edificio principale. Del resto queste specifiche nozioni in materia contribuivano ad apportare, tramite la corresponsione della *moldùra* (molenda, solitamente pari a un decimo del prodotto cucinato) un'entrata extra nell'economia familiare. Abitualmente questo pagamento in natura veniva erogato esclusi i casi in cui il forno fosse appartenuto ai *siors* (signori, ossia nobili e abbienti) o ai *bacàns* (contadini benestanti con cospicui beni propri), nel qual caso raramente si panificava per conto terzi.

18 Il concetto di *biel blanc* è una caratteristica che tutti gli informatori si premurano di riportare, un tinta raggiunta dell'ammattonato ad alta temperatura che evidentemente doveva sposarsi con la purezza e il candore richiesti dal prodotto cucinato.

19 I bordi laterali erano i più difficili da portare in temperatura.

zona si fosse addensato ancora qualche annerimento. Gli eventuali tizzoni residui non del tutto arsi venivano battuti e riattizzati con il *saboradòur* (riavolo, un'asta metallica con estremità forcuta), lasciandoli *in situ* fino a loro dissolvimento.

L'intera operazione del portare la camera di cottura al giusto regime dipendeva dal suo volume, dalla legna adoperata, dalla stagione, dal fatto che fosse stato adoperato di recente o meno, da eventuali infiltrazioni di umidità o altro. Indicativamente richiedeva da 2 e 4 ore il tipo con diametro da cm.160, da 1 a 2 ore quello da cm.110. Una volta raschiata fuori la cenere ed eventuali tizzoni con il *rassadòur* (tirabrace, ferro ricurvo immanicato a lunga pertica atto a trarre fuori la cenere ed eventuali tizzoni), si attendeva il periodo necessario affinché la temperatura interna scendesse alla gradazione voluta, lasciando aperta la portella della bocca (circa una mezz'ora). Altri attrezzi utilizzati all'uopo, propri anche del *fogolàr* (focolare domestico), erano *li molètis* (mollette ferree a pinza per la raccolta e movimentazione di singoli tizzoni), *il scovèt* (granatino, scopettino per la cenere), *il palèt* (paletta ferrea), *il soflèt* (soffietto a mantice per attizzare la fiamma) e altri.

In quei tempi però mancavano i termometri, per cui ciascuna *parona di ciasa* (proprietaria del forno incaricata della cottura) si regolava empiricamente per appurare il raggiungimento della temperatura ottimale di esercizio. In alcuni luoghi è stato riferito di come le gestrici inserissero all'interno un bastone munito all'estremità di stracci bagnati (moccio), quello stesso che sarebbe servito poi per pulire il lastrico. Se gli stracci *a sisàvin* (avessero emesso uno sfrigolio dovuto a ebollizione) significava che la temperatura era ancor troppo elevata.²⁰ Altra metodologia consisteva nel denudarsi un braccio e, inseritolo all'interno della bocca del forno, si contava sino a un determinato numero che il corpo era in grado di sopportare. Se la temperatura fosse stata eccessivamente alta, doveva essere ritratto anzitempo, regolandosi così di conseguenza per i successivi approcci.²¹ In alcuni luoghi dopo un primo approccio con il braccio come avanti descritto, la responsabile procedeva con ulteriore prova, facendo cadere da uno straccio sul piano cottura alcune gocce d'acqua, ed osservando come ribollivano *i sclapìs* (gli schizzi) era in grado di stabilire l'idoneità o meno della temperatura.²² In altri luoghi ancora si inseriva all'interno una manciata di paglia. Se avesse preso fuoco la temperatura era considerata troppo alta, se invece fosse arsa senza fiamma andava bene.²³ Ulteriore metodologia applicata per determinare la temperatura, consisteva nel gettare all'interno una manciata di *farina di flour* (fior di farina). Se si fosse incendiata significava che la temperatura era ancora eccessiva, e quindi bisognava attendere ancora qualche tempo.²⁴

Una volta raggiunta la gradazione considerata ottimale, approssimativamente non superiore ai 250°C per le carni, ai 220-200°C per il pane e di 180-160°C per i dolci, si procedeva alla pulizia del piano di cottura, passandovi ripetutamente *il spàs* (moccio o spazzolone, ovvero un bastone recante all'estremità filacce di stracci inumiditi (o pezzuole ricavate da sacchi in iuta) atti

20 Metodologia applicata al *for dal Lùti* in Zoppola, ma anche in altri luoghi.

21 Metodologia applicata *dala agna Rusina* nel *for dal Miliano* in Zoppola, ma anche in alcuni altri luoghi.

22 Metodologia applicata *Angilina Bomben* nel *for di Sclaf* a Ovedo.

23 Metodologia in uso nel *for dai Bragagnòlo* di Murlis, secondo un'usanza tipica di etnie venete.

24 Metodologia in uso nel *for dai Tesàn* di Zoppola e altri.



■ Zoppola, forno privato da panificazione. Parte retrostante con con liscivaia. Da notare addossate al muro le due distinte canne fumarie confluenti poi in unica torretta da camino. (foto Antonio Panciera)

a pulire i residui di cenere, nonché per conferire un giusto grado di umidità all'aria. La cenere stessa non doveva essere eliminata del tutto, risultando essa un ottimo isolante termico naturale, atta a impedire che l'impasto appena infornato non si bruciacciasse al primo contatto. Molto spesso però, per evitare la commistione pane/cenere, l'impasto veniva adagiato su una foglia di verza, la quale non solo costituiva un ulteriore isolante, ma contribuiva con il succo a impedire la bruciatura, a rilasciare un certo grado di umidità costante e conferendo un sapore/profumo tipico gradito ai più.

C/4 . Dopo gli abboccamenti e accordi del caso presi con la gestrice, chi doveva panificare si recava nel luogo del forno. In precedenza, la sera prima, aveva provveduto a impastare acqua, farina e sale, con aggiunta della pasta madre nelle proporzioni solite. Di solito giungeva sul posto la mattina *bunora* (presto) spingendo la carriola, sopra la quale vi recava sia le fascine ed altro legname come concordato,²⁵ sia l'impasto del pane semi-pronto stipato nell'apposita

²⁵ Solitamente la fornitura doveva effettuarsi la sera prima o di buon mattino, comunque dando modo di portare in temperatura per tempo il forno al momento opportuno dell'infornata. In alcuni casi è stato riferito che il materiale combustibile veniva anticipato dal proprietario. In altri casi ancora, nel caso di informate plurime da parte di soggetti diversi, il materiale da bruciare andava ripartito fra compartecipanti.

panara (madia).²⁶ La responsabile della cottura prendeva indi visione della consistenza e stato di lievitazione, provvedendo alle opportune ulteriori fasi.

C/5 . La cottura del pane, eventualmente con aggiunta di zucca o patate, richiedeva una particolare procedura. Dapprima si inserivano le forme di pasta disponendole dai bordi al centro, adoperando la *palòta* (pala di legno o metallo, piatta, conformata a semicerchio con lungo manico). Dovevano essere tutte delle stesse dimensioni, per impedire cotture disomogenee, indicativamente del peso di circa mezzo chilo. La portella della bocca doveva rimanere socchiusa per un determinato periodo, in modo tale che l'umidità emessa dall'impasto potesse uscire dalla bocca un po' alla volta, chiudendo infine la portella per evitare una eccessiva disidratazione finale. Il tutto era affidato alle abili conoscenze della fornaia, avvalendosi essa di nozioni quali il colorito assunto dal pane e altri piccoli segreti. L'operazione richiedeva circa un'oretta, dopodiché le pagnotte sfornate venivano riposte nei *sèis* 'cesti di vimini', coperte con dei canovacci e, una volta a casa, appesi alle travi del *camarin* 'stanza ad uso dispensa dei viveri, solitamente ricavata nel sottoscala'. Da rilevare che appena sfornata una quota, il forno poteva essere riutilizzato per altre 2-3 volte, magari allungando i tempi di cottura, in quanto la dispersione termica risulta molto diluita. Il forno infatti rimane caldo, a scalare, per 2-3 giorni.

C/6 . La cottura dei dolci (biscotti, focacce, ciambelle, pinza, esse e simili) richiedeva invece una temperatura di esercizio inferiore (180-160°C), con tempistiche e metodologie diversificate. Per le focacce pasquali, infatti, era previsto che la portella della bocca rimanesse completamente tappata, in modo tale da conservare un maggior grado di umidità all'impasto cotto. All'occorrenza si sigillavano le fessure contornanti la portella di accesso al piano cottura con la *spudàcia*, letteralmente "sputacchia", in realtà un impasto coloso di cenere, farina e acqua. Cottura inversa andava fatta con i biscotti, che invece dovevano rimanere secchi, e che in talune case venivano infornati subito dopo il pane, a portella aperta. Se non sufficientemente essiccati, venivano estratti per qualche tempo ottenendo una più efficace perdita di vapore acqueo e indi re-infornati, da cui il termine *bis-cotto* "cotto due volte".

D . Tipologie di pane e dolci, preparazione della pasta, ingredienti.

D/1 . Mari (pasta madre). La pasta madre (o pasta acida naturale) era necessaria per attivare la lievitazione naturale dell'impasto da panificare. Come racconta l'informatore *Liseo formar*, si

26 *Panàra*, propriamente madia, mobile atto alla preparazione e custodia della pasta del pane. Nel caso in esame si trattava di una cassetta lignea provvista di anta incernierata a ribalta, avente dimensioni di circa cm.80 x 60 x h. 20, in uso nelle case di campagna per conservare la farina di frumento, per impastare il pane e per tenervi una scorta di *pasta mari* (panetto di pasta madre acida). Solitamente questa cassa era provvista di gambe dalle quali si poteva smontare, ovvero era appoggiata sopra ad un armadietto a due ante, e in questo caso l'insieme si chiamò *gardinsa* (credenza). Con lo stesso termine *panàra* si designò estensivamente anche quella parte della *gardinsa* (credenza) di più recente concezione, un mobile da cucina costituito da madia centrale fissa, 5-6 scomparti laterali e sottostanti con relative ante (le superiori vetrate), 1-2 cassetti, 1-2 mensole superiori con funzione di portapiatti e bicchieri. In questa dispensa si conservavano vivande d'uso quotidiano (sale, olio, aceto, pane, pasta, farina da polenta, formaggio, caffè, zucchero, insaccati, legumi, etc.), le posate, le stoviglie, il vasellame, le tovaglie, le bottiglie di vino e liquore, i recipienti da bevande, i medicinali, i documenti, soprammobili vari, etc. In questo mobile, dopo la creazione dei forni pubblici con conseguente abbandono della panificazione casalinga, il volume della *panàra* vera e propria fu destinato a ospitare la farina di mais e la eventuale polenta residua. Con il medesimo termine di *panàra* si designò pure una cassa con le medesime funzioni e in uso nei forni pubblici, ovviamente con dimensioni assai maggiori (circa cm. 200 x 100 x 50). Per estensione (evoluzione semantica), data la somiglianza di foggia con la stessa nomenclatura di quest'ultima *panàra*, si designò localmente pure una cassa lignea, a tenuta, entro la quale si alloggiava il maiale appena sgozzato sul quale versare l'acqua bollente, atta a rammolire la tenuta delle setole, per essere eliminate poi assieme all'epidermide tramite abrasione con coltello o rasiera.

otteneva impastando due parti di *farina di flòur*, ovvero fior di farina tipo 0 (di grano tenero, più povero di glutine rispetto a quello duro), con una parte di acqua tiepida. Non di rado si aggiungeva anche un quantitativo di semola, meglio se rimacinata (e quindi farina quasi integrale). Affinché si innestasse il processo fermentativo bisognava lasciarla in un locale con temperatura ottimale di 25°C, coperta da una pezzuola inumidita atta a impedire la formazione di un crostone. Nell'arco di 2-3 giorni all'interno della massa si creava una microflora spontanea, composta prevalentemente da batteri lattici e saccaromiceti fermentanti e raddoppiava di volume per la presenza al suo interno di bolle di anidride carbonica. Volendo anticipare i tempi, a tale massa vi si poteva aggiungere polpa grattugiata di mela o altra frutta, oppure anche un po' di miele. Anche la *rasa* (gruma, ossia il cremor tartaro che sotto forma di incrostazioni si formano spontaneamente nelle botti di vino) era adatta allo scopo. Successivamente ogni 2-3 giorni la pasta madre d'origine andava rinnovata, ossia gli veniva aggiunta una pari dose di farina e acqua, in modo tale da alimentare e mantenere in vita la fermentazione stessa. La pasta madre ottimale si otteneva dopo 3-4 rimpasti, dando luogo a una massa acida scevra da eventuali microorganismi indesiderati e/o tossici. Il pane e gli altri prodotti similari ottenuti con l'aggiunta della *mari* (pasta madre) risultavano maggiormente digeribili e conservabili (una settimana o più). Inoltre la fragranza, il sapore e l'aroma emergevano più intensi e profumati e l'impasto riusciva più facilmente lavorabile. In ciascuna casa veniva scrupolosamente conservata a parte nella *panara* (madia), ed eventualmente era reperibile presso la proprietaria del forno qualora non si fosse panificato a cadenza settimanale. A risparmio di tempo, in tempi più recenti si fece ricorso anche al *levàn* (lievito di birra), ma con risultati mediocri.

D/2 . Pan in pasta e la fornada (impasto di pane non ancora cotto ed infornata). Si otteneva impastando 3-4 parti di farina di frumento tipo 0 ed una parte di pasta madre, con l'aggiunta dell'acqua necessaria e per ultimo il sale sale in ragione del 3% del peso complessivo. Si potevano aggiungere pure altri ingredienti quali un po' di grasso di maiale o di oca, oppure burro crudo o cotto (2-3 % circa). La temperatura migliore di attesa era di circa 25°C, da aumentare un po' per impasti molli. A questo punto bisognava attendere il tempo di lievitazione, che dipendeva da molti fattori, in particolare della temperatura. Si poteva considerare pronto per la seconda fase quando avesse raggiunto circa il doppio del volume iniziale. Si procedeva quindi alla suddivisione della massa complessiva in panetti dalla forma definitiva, tutti di uguale peso, che venivano rimpastati con l'aggiunta di ulteriore farina e fatti riposare per un certo tempo in ambiente caldo (25-30°C) sino ad ottenere un'ulteriore lievitazione di circa 1/3 del volume (un'oretta). In base all'esperienza della panificatrice risultava molto importante il capire se la massa stesse ancora lievitando (nel qual caso continuava a farlo durante la cottura) o se fosse già passata (e allora il tutto collassava, con pessimo effetto). A quel punto l'impasto era pronto per l'infornata. In taluni casi risultava necessario dapprima verificare il grado di umidità del forno, provvedendovi eventualmente, se necessario, con l'introdurre una ciotola d'acqua che avrebbe evaporato, conferendo così una crosta più croccante e meno bruciacchiata. Una volta sfornato il prodotto andava posato a raffreddare su di un ripiano aerato ed asciutto quali *brèis* (assi di legno) o *grisiòlis* (graticci, stuoie di cannicelle), o più di sovente direttamente nei *séis* (cesti di vimini), in modo tale che ne fosse impedita la condensa

del vapor acqueo residuo emesso, inducendo umidità e rammollimento. Come ultima cosa andava coperto con una *canovàssa* (canovaccio in tela di canapa o lino) che conferiva maggiori garanzie di igiene e conservazione.

D/3 . Pagnòca (pane a forma di pagnotta). Fu la panificazione più comunemente utilizzata. L'impasto era a forma di mezza sfera e del peso oscillante fra i 3 e 6 etti. Prima dell'inforata vi si praticava sopra uno o più tagli trasversali o a croce con una lama assai affilata, operazione atta a favorire l'evaporazione della mollica (diversamente la crosta del pane si sarebbe lacerata in malo modo). Alcuni informatori ricordano che qualora il pane non si fosse consumato entro una decina di giorni, c'era il rischio che venisse attaccato dali *pavèis dal pan* (farfallina del cibo)²⁷ e che esternamente ad esso vi apparisse la *bavèla* (bava sericea) emessa dai *viàrs* (vermi, tarne). In questo caso il prodotto andava consumato al più presto, previa cottura in forma di *sopa* 'zuppa', ammolato nell'acqua, brodo o latte. Diversamente *a si sabuliva* (fermentava), inacidiva e andava a male.

D/4 . Pan, panèt (pane, panino in generale). Oltre che alla classica *pagnòca* (pagnotta), nello zoppolano si panificavano altre tipologie di pane casalingo, quali ad esempio la *pratichèssa*²⁸ (2 pani conformati a cornetto appiccicati assieme), la *bina di pan*²⁹ (piciola di 4 pani costituiti da due cornetti suddivisi a metà e saldati assieme), il *filòn* (una decina o più di pani appiccicati assieme, altrove chiamata nel friul. *schiria di pan*). Altri tipi e conformazione di pane di più recente introduzione, proprie però dei panifici pubblici, sono *rosèta*, *montasù*, *mantovana*, *bastone*, *ciabatta*, *francese*, *filoncino*, *biova*, *michetta*, *spaccatina*, *schacciata*, *zoccoletto*, *arabo*, etc., varie denominazioni regionali e adoperate nelle rivendite pubbliche.

D/5 . Pan blànc (pane di fior di farina di frumento). Trattavasi di panificazione ottenuta esclusivamente con farina di frumento assai raffinata, il più possibile scevra da semola. Risultava più ricca di glutine, dando un pane più morbido e lievitato, però meno ricco di nutrienti. Si contrapponeva a quello casalingo abituale ottenuto con più alto tasso di semola (quasi integrale), e talvolta costituito da un miscuglio di farine a base di frumento, segale, orzo, spelta, farro, grano saraceno, etc.

D/6 . Pan cul butiru (pane col burro). Pane condito con il burro, raro nelle panificazioni domestiche, ma frequente nei forni pubblici. Una varietà simile fu il *pan cul ont* (pane con il burro cotto), quest'ultimo cucinato affinché durasse nel tempo senza irrancidire e conservato in pile di pietra.

27 La tarma del cibo o camola, scientificamente *Plodia interpunctella*, è un insetto dei Lepidotteri infestante degli alimenti soprattutto vegetali, come ad esempio granaglie, farine, pasta alimentare, pane, biscotti, spezie, frutta secca. La loro metamorfosi è completa, con ciclo vitale comprendente gli stadi di uovo, larva, crisalide e adulto (nota come farfallina del cibo). La tarma è di colore marrone scuro, con dimensioni minuscole. Il corpo è stretto e lungo, con tre paia di zampe al torace e cinque paia di pseudozampe sull'addome. Dotata di un robusto apparato boccale e masticatore, emette dalla filiera (situata sotto il labbro) la seta o bava sericea, un liquido che a contatto con l'aria solidifica lasciando un particolare filo. Tale seta oltre a rivestire la superficie delle derrate alimentari per l'impalcato, viene utilizzata dalla larva per creare il bozzolo dove proteggersi e trasformarsi in crisalide. Fino a diventare farfalla e raggiungere lo stadio adulto, deponendo le uova per ricreare il circolo vitale.

28 *Pratichèssa* è termine ignoto ai dialetti e parlate circconvicine. Il termine è stato riferito dal fornaio Eliseo Angeli, il quale a sua volta lo aveva appreso nel praticantato dai suoi istruttori Fiorino "Fiurin" Pagura e Angelo "Gatto" Morassutti. L'etimologia è tutt'altro che chiara, forse in uso tra i fornai locali quale termine scherzoso. Parrebbe alludere a una certa "praticità", nel senso di "facile", "semplice". Quale tipologia di pane gli corrisponde il friulano del N. Pirona *Ciope di pan*. 'due pani uniti a forma di cornetto, sovrapposti o meno'.

29 *Bina* (con le varianti *bigna*, *bigne*, *bine*, etc.) è termine dialettale presente anche nel veneto, lombardo, trentino, etc. derivante dal lat. *bini* REW. 1111 "a due a due" (cfr. DESF *bine*).

■ Cesta autunnale con zucche e mais bianco. (composizione e foto Nerio Petris)



D/7 . Pan dai muàrs (pane dei morti). Non è più noto alla memoria orale. Ne sentii parlare dal *nonu Jàcu* (mio nonno Giacomo), il quale diceva che in occasione di Ognissanti era consuetudine che i *bacàns* (contadini benestanti) preparassero del pane da distribuire ai poveri. Quest'ultimi ne praticavano la questua rituale, e in cambio recitavano una prece per i morti dei benefattori.

D/8 . Pan cula sùcia (pane con la zucca). Si tratta di panificazione atta a ridurre l'impiego di farina, utilizzando ad integrazione la zucca, coltivazione un tempo assai sostenuta e ottenibile a buon mercato. La sua preparazione era riservata al periodo autunnale e invernale, sintonché si conservava il prodotto. Negli anni anteriori al Secondo Dopoguerra si adoperava la varietà chiamata *sùcia santa*³⁰ (*Cucurbita Moschata* var., ovvero zucca Marina di Chioggia), di colore verde grigiastro talvolta tendente all'aranciato roseo, tonda, piatta, costoluta e bitorzoluta (da cui il nome veneto di *suca baruca*³¹), che tradizionalmente si seminava in prossimità di porcilaie, pollai e tettoie, facendola poi abbarbicare sul tetto ove si formavano i frutti godendo di ottima insolazione. In friul. standard è detta anche di *Jerusalem* 'Gerusalemme'. Dal Dopoguerra prevalse l'uso della varietà *beltramina*³² o *sinquantina*³³ (*Cucurbita Pepo* var., ovvero zucca Padana tonda o Americana³⁴), a buccia liscia, leggermente costoluta e sovente

30 Secondo alcuni etimologisti sarebbe così chiamata in quanto tradurrebbe il suo nome alternativo veneto di *suca baruca*, popolarmente interpretata come 'zucca di Baruch', nome di origine ebraica che significa 'benedetto', 'santo'.

31 Secondo alcuni etimologisti deriverebbe da *verruca*, con evidente riferimento all'aspetto butterato, e però popolarmente interpretata come 'zucca di Baruch'.

32 L'origine etimologica di questo tipo di zucca, circoscritto ad una zona del pordenonese, non è chiaro. Un'ipotesi plausibile sarebbe quella di collegarlo all'etnico popolare *Beltramin*, con il quale si designano gli abitanti di Spilimbergo (cfr. anche C. MARCATO-M. PUNTIN *Etnici e Blasoni popolari nel Friuli Storico*, SFF, 2008, s.v. Spilimbergo, con la motivazione che questa signoria fu co-autrice dell'assassinio del patriarca aquileiese beato Beltrando). Se così fosse, la denominazione della zucca indicherebbe che questo ne fosse stato il centro di sua prima coltivazione e irradiazione nel circondario.

33 Così chiamata in quanto maturava in un periodo di circa 50 giorni.

34 *Americana* allude al fatto che la sua origine ed importazione in Europa avvenne da quel continente, verosimilmente dal Messico.

con colori alternati giallo-arancio e verde-grigiastro, che si piantava quasi esclusivamente all'interno dei seminativi a mais. La ricetta prevedeva l'utilizzo all'incirca di 1 kg. di *mari rinfres-ciàda* (pasta madre già rinfrescata), 1 litro scarso di acqua, 3 kg. di *farina di flòur* (fiore di farina), 2,5 kg. di *sùcia lessa e sclissada* (zucca lessata e ridotta in purea), 1 etto di *butiru* (burro), 1 *got di lat* (bicchiere di latte), 1 *sidòn di sal* (cucchiaino di sale fino). Dopo aver impastato il tutto e lasciato riposare per una notte in un locale a temperatura di circa 20° affinché si formasse la lievitazione, e coprendo il tutto con uno strofinaccio inumidito, si passava a suddividere l'impasto in *pagnòchis* da 1/2 kg. e all'infornata. Da rilevare che la purea di zucca, essendo più o meno edulcorante, era ingrediente che entrava a far parte di altri prodotti dolci. È un prodotto povero di calorie, ma in compenso ricco di fibre, vitamine, grassi buoni e minerali, componenti benefiche per il corpo umano.

D/9 . Pan culi patàtis (pane con le patate). La preparazione di questa panificazione è simile a quello del *Pan cula sùcia*, differendone per l'impiego alternativo di patate lessate e ridotte in purea, ma in quantitativo possibilmente non superiore a 1/3 dell'impasto. Anche questo ingrediente era volto a ridurre l'impiego della farina e la sua preparazione avveniva nel periodo autunnale ed invernale. L'unica precauzione da tenere è che il pane andava consumato entro 4-5 giorni, al termine dei quali, dato l'alto tenore di umidità che conservava dopo la cottura, tendeva a *sabuli* 'sobbollire, fermentare', andando a male. Conseguentemente, dato che la panificazione avveniva solitamente di sabato, il giovedì e venerdì il consumo di questo alimento veniva meno.

D/10 . Biscòs/biscutins (biscotti/biscottini). Per ottenere i biscotti casalinghi veniva impastata farina con uovo, burro, miele e bicarbonato d'ammonio in sostituzione del lievito (conferisce bolle gassose piccolissime). Le forme e dimensioni erano a discrezione della fornacia, solitamente con impasto rettangolare o tondeggiante, sottile. La cottura andava effettuata a portella del forno aperta in modo tale da risultare quasi del tutto disidratati, con temperatura sui 180°C. Qualora non fossero del tutto essiccati si procedeva ad una seconda cottura, da cui il termine bis-cotto (cotto due volte). Naturalmente era sempre possibile aggiungere all'impasto aromi o componenti aggiuntivi, quali granella di noci, noccioline, mandorle, pasta di zucca, cannella, noce moscata, anice, semi di finocchio, uva passa. etc.

D/11 . Esse (pan dolce con ciccioli). Trattavasi di un pane ottenuto da un cilindro del diametro di 4-5 cm., con altezza di circa 20 cm. e conformato a "S" (da cui il nome), il cui ingrediente distintivo era dato dalla presenza di *frissis di pursit* 'ciccioli cotti residuati dalla spremitura del lardo suino, dopo cavato il grasso'. Era dunque un prodotto tipico del periodo di ottobre/novembre susseguente alla macellazione del maiale, allevato tradizionalmente nelle aziende agricole. Era possibile pure l'utilizzo dei più delicati ciccioli di *àucia o aucât* (oca capitolina). I ciccioli venivano amalgamati nell'impasto per il pane normale, con l'aggiunta della scorza di limone grattugiata. Un'altra ricetta era costituita da pasta di pane con aggiunta delle *frissis* (ciccioli), uovo, burro e un pizzico di zucchero, nel qual caso si configurava quale "*pan-dolce*". Diversamente si poteva ottenere anche con l'impasto di pane con la zucca, aggiungendovi *li frissis*, uovo e burro e talvolta anche fichi secchi, uvetta, noci o simili. Era questa una metodologia volta al consumo di questo prodotto la cui durata, se lasciato

all'aria, irrancidiva nel breve volgere di qualche giorno decretandone l'immangiabilità.

D/12 . Pinsa³⁵ (pinza). Il suo impasto³⁶ era dato per metà da parti uguali di farina integrale di *siàla* (sègale) e di *blava* (mais) a grano duro (del tipo Cinquantino, Pignoletto, Bianco-Perla e simili), solitamente con poca aggiunta di *mari* 'pasta madre', e per l'altra metà da polpa di zucca lessata quale edulcorante. Ulteriori ingredienti erano i *fics-secs* (fichi secchi ridotti a pezzetti), la *uèta* (uva passa),³⁷ e talvolta con modeste quantità di pinoli, noci e nocciole tritate. La tradizione più genuina e arcaica prevedeva che l'impasto della pinza, preparato per tempo, venisse avvolto in foglie di verza e posto a cucinare sotto la cenere calda del falò stesso (circa un'oretta) e indi consumato sul posto dagli astanti convenuti, accompagnata da salsiccia e boccali di vino. Dal Dopoguerra si iniziò a cucinare preventivamente la pinza nei forni domestici, ottenendo un prodotto migliore, meglio lievitato, scevro da impurità, talvolta con aggiunta anche di farina di frumento, servito poi sia durante il cerimoniale epifanico, sia consumato dopo o fuori dai pasti.

D/13 . Pan di sutùr³⁸ (pan dolce di granoturco). Costituisce una variante più antica della *pinsa*, in uso nello zoppolano sino agli anni '30. Ne differisce sia per forma (simile a un panetto), sia per l'assenza di *mari* 'pasta madre'. Si cuoceva avvolto in foglie di verza, in genere sotto la cenere calda del falò oppure del *fogolàr* 'focolare domestico'. L'assenza di lievitazione dava per risultato un pan dolce di pessima qualità, con crosta esterna sovente bruciacciata e parte interna poco cotta, di difficile digestione. Veniva tradizionalmente preparato nei giorni prossimi all'Epifania, ed in particolare consumato durante il rito dell'abbruciamento del falò così come descritto per la pinza (v. D/12). La tradizione più genuina e arcaica prevedeva che l'impasto della *pan di sutùr*, preparato per tempo, venisse avvolto in foglie di verza e posto a cucinare sotto la cenere calda del falò stesso (circa un'oretta) e indi consumato sul posto dagli astanti convenuti, accompagnata da salsiccia e boccali di vino. Durante il fuoco ricorreva ripetutamente l'intonazione fra i più anziani della filastrocca «... *ca pan, ca vin, la luànja tal ciadin, il ciadin al è sclapàt, la luànja là pal prat ...*». Un cerimoniale religioso bene augurante nel quale si frammischiavano elementi della cristianità ad altri d'antica paganità. la *pinsa*.

D/14 . Pan di Savalantin (pane di san Valentino). A cavallo fra '800 e '900 fu consuetudine

35 L'etimologia di questo termine è tutt'altro che definita. Secondo alcuni studiosi deriverebbe dal lat. *pinsère* 'pestare', 'pigiare', 'battere', 'triturare', 'macinare', da cui anche il lat. *pistōr* > friul. *pistōr* (cfr. N. Pirona) 'impastatore di pane', 'fornaio' e friul. *pistùm* 'sorta di gnocco' (cfr. N. Pirona), con eventuale intrusione dell'affine lat. *pinsāre* 'ridurre in polvere', 'triturare', 'macinare'. A sua volta risalirebbe a similari voci arabe, ebraiche, balcaniche e greche, quali *pita* e simili, indicanti 'sorta di pane o focaccia', da cui anche il napoletano *pizza*. Altri studiosi (cfr. DEI M. Cortelazzo e P. Zolli) accrediterebbero, oltre all'origine greca, anche l'ipotesi che la parola derivi dal longobardo e gotico, presente nell'alto tedesco d'Italia con *bizzo-pizzo*, da cui anche il tedesco moderno *Bissen* 'boccone', 'pezzo di pane', 'tazzo di focaccia' (voce diffusa nei ducati meridionali longobardi di Spoleto e Benevento).

36 Cfr. in proposito dello scrivente N. Petris, *Zoppola Carnevale* '88, c.i.p., pag. 9.

37 I fichi secchi erano di produzione locale, solitamente tratti dalla varietà *Dottato*, esternamente bianco, piccolo, a forma di pera, assai dolce e facile da essiccare se colto e lasciato al sole per alcuni giorni. Matura fra agosto settembre e si conserva spontaneamente per alcuni mesi su cassette lignee ventilate o infilzato su stecchi. Fra le varietà di uva coltivata localmente adoperate quale *uèta* 'uva passa', si citano la Colomba, la Duriesca, la Fragola bianca e nera, il Moscato bianco, la Pignola bianca, il Refosco, la Regina e altre, con buccia piuttosto consistente, non soggette a marciume e dal sapore dolciastro e caratteristico. Veniva lasciata ad asciugare in luoghi ventilati, di solito con grappoli lasciati appesi ai tralci recisi e appesi nel granaio su *clavicis* (caviglie, sorta di grossi chiodi appuntiti a sezione quadrata) o su graticci. Questi due prodotti, insieme a mele e pere invernali, cotogne, melograni, frumento, mais, sale ed altro, venivano recati in chiesa per la benedizione durante la messa serale antecedente l'Epifania, prima dell'accensione del *falò*.

38 Il termine zoppolano *sutùr* è traducibile in surgoturco, cioè granoturco (mais), ove per *-turco* si sottintende 'alieno', 'proveniente da lontane e ignote Terre coloniali'. Nel Friuli venne denominato *sortùrc* (cfr. N. Pirona), con varianti localizzate quali *sartùrc*, *surtùrc*, *sutùrc*, etc. In questo caso ovviamente sottintende la presenza di 'farina di mais'.

che gli iscritti alla confraternita ricevessero un pane benedetto del tipo *bina* '4 pani abbinati', ma in realtà mio nonno raccontava che si consegnasse una sola fetta. A partire dagli anni '80 si è iniziato a distribuire un pane conformato a serpentello, la cui forma ricorda il bastone di Asclepio/Esculapio. Questo suo attributo sacro (fra l'altro simbolo internazionale dell'arte medica), è dotato di poteri magico/terapeutici, capace di guarire ogni tipo di malattia. Il serpente infatti rappresenta il potere garante del dio, simboleggiato dalla muta del rettile che rimanda all'eterna rinascita. San Valentino infatti, nella tradizione friulana, è invocato quale protettore dalle malattie nervosa e dall'epilessia in particolare.

D/15 . Fogàssa/fujàssa (focaccia pasquale). La focaccia pasquale rustica costituiva di fatto un pan-dolce non troppo elaborato, ma cucinato nel migliore dei modi. La preparazione avveniva partendo dallo stesso impasto necessario per il pane comune, al quale veniva aggiunto zucchero, uovo, *butiru* (burro crudo) o *ont* (burro cotto) e buccia di limone grattugiata. I quantitativi non erano fissi, determinati più che altro dalle possibilità economiche di ciascun panificatore. Prima di infornare l'impasto, si praticava alla sommità un rituale taglio a croce con coltello ben affilato e si stendeva un velo di albume d'uovo che avrebbe conferito alla crosta lucentezza e morbida vellutatezza.

D/16 . Colòmba (colomba pasquale). Costituisce la versione più recente della *fogàssa/fujàssa*, conformata a forma di colomba e nella quale si adoperano ingredienti di maggior attualità, quali il lievito di birra al posto della pasta madre, canditi, uva sultanina ed altro.

D/17 . Bussolà³⁹ (biscotto col buco o ciambella). Dolce tipico delle tradizioni veneziana, veneta e lombarda. Si cuoceva in casa dei conti Panciera, dei Lotti ed altre famiglie zoppolane altolocate e/o comunque in contatto con il ceto venetizzante. Consiste in una ciambella di pasta biscottata dolce, munita di foro centrale. Anticamente in area veneta (per es. a Pordenone, ma non solo) il padrino, in occasione della cresima, era solito regalare al figlioccio una collana di *bussolài* legati fra loro con uno spago. Il suo esatto corrispondente, per tradizione e tipologia nello zoppolano dicevasi *colàs* (→). La pasta si componeva di farina di frumento, zucchero, uova ed era priva di lievito.

D/18 . Colàs (biscotto col buco o ciambella). Dolce tipico delle tradizioni zoppolana e friulana in generale, altrove denominato *colàz*, *colàc'* e simili. Consiste in una ciambella di pasta biscottata dolce, munita di foro centrale. Corrisponde più o meno al *bussolà* d'area veneta. L'impasto si componeva di farina di frumento, zucchero, uova, burro ed era priva di lievito. Non aveva un periodo specifico in cui dovesse confezionarsi. Di solito venivano venduti nelle *baràchis* 'bancarelle' durante la giornata in cui nel paese si celebrava la cresima. Il *sàntul* (padrino) ne acquistava alcuni, che venivano legati a uno spago, e li regalava al *fiòs* (figlioccio) sotto forma di collana. Più ce n'erano e più costituiva indice di benevolenza e possibilità economica da parte del donante, della qual cosa il ricevente ne andava fiero ostentandolo agli amici. Una tipologia leggermente diversa veniva talvolta confezionata nei forni casalinghi in prossimità della Pasqua. In questo caso l'impasto era addizionato di poca *mari* (lievito

39 L'etimologia proviene dal latino tardo *buccellātum* 'buccellato' (→DEI), derivante da *buccella* 'piccolo pane a forma di corona', diminutivo di *bucca* 'bocca', per simile conformazione.

madre), presentandosi quindi non del tutto biscottato, ma leggermente lievitato. Si era soliti consumarlo inzuppato nel vino. L'etimologia proviene dallo sloveno *koláč* 'pane pasquale a forma di ruota' (→DESF), e che nella versione originale era di grandezza e foro tale da potersi infilare per la testa al cresimando, a mo' di ghirlanda.

D/19 - *Colàs fuart e colas canelin* (ciambella forte e ciambella con cannella). Corrisponde alla voce precedente, la cui variante consisteva nell'aggiungere miele e spezie, mentre al *colàs canelin* si aggiungeva cannella polverizzata. Fu un pan-dolce molto raro e confezionato in epoca antica nelle case dei più abbienti.

D/20 . **Strèssa (treccia di pandolce)**. Trattavasi di pane dolcificato con aggiunta di zucca,⁴⁰ la cui pasta veniva ridotta alla grossezza di un grissino o salsiccia, e indi attorcigliata a mo di treccia. Tradizionalmente vi si applicavano sopra, esternamente, alcuni acini di uva non necessariamente ancora appassita (*bakò* in agosto, *fràula*, *moscato* o altre varietà nei mesi successivi), che un po' si cucinavano e un po' si bruciacchiavano. Era un pandolce assai ambito dai bambini e ragazzetti di casa.

D/21 . **Colombùta dai frus** (colombina dei bambini). In diversi forni fu usanza di consegnare un po' d'impasto alle bambine e giovinette che accompagnavano la madre a panificare. Poteva essere semplicemente quello destinato al mero pane, o meglio quello con la zucca che era un po' dolciastro. Si ricavava da un cilindro di pane poi annodato, al quale le panificatrici si divertivano a donare una forma zoomorfa, solitamente quella di una colombina. Al posto degli occhi si applicavano acini d'uva *bakò* in agosto, e più avanti d'uva *fràula*, *clinto* o *moscato*. Prima dell'infornata talvolta gli adulti vi spennellavano sopra un po' di *blancia di ouf* (albume d'uovo) affinché la crosta divenisse bella lucente ed ambrata. Chi ne aveva i mezzi univa all'impasto una presa di zucchero, un velo di burro o strutto, qualche goccia di latte, alcuni grani di *uèta* (uva passa) o di noce e altre delizie del genere. Una volta cucinata, la colombina veniva consumata seduta stante dai diversi bambini che assistevano fra giochi e grida festanti all'operazione della panificazione. Alcune testimoni, al tempo ragazzine, raccontano di come rimanevano mortificate e dolenti quando verificavano che la loro colombina appena sfornata avesse "*pianto*". In realtà, come spiegava loro la madre con tono pacato e rasserenante, si trattava del succo dell'acino scoppiato a contatto del calore. E la gioia riappariva in volto.

E . FORNI PRIVATI - Fra quelli di cui se ne ricorda l'esistenza nello zoppolano, in base alle informazioni raccolte,⁴¹ si citano i seguenti.⁴²

40 Chi ne aveva la possibilità e voglia aggiungeva all'impasto anche una noce di burro e un poco di latte. Talvolta veniva spennellato sopra un po' di albume d'uovo, che dava lucentezza e buon sapore.

41 Sicuramente qualche altro sporadico dovette esistere, ma del quale ne è stata persa memoria o del quale lo scrivente non ne sia venuto a conoscenza. L'indagine è stata condotta con una certa difficoltà, data la mancanza di fonti scritte, mentre quelle orali sono state raccolte fidando sulla memoria orale delle persone più anziane o comunque fra quelle che abbiano sentito raccontare cose in ambito familiare o sodale. Le informazioni sono state raccolte intervistando circa un centinaio di persone.

42 Per comodità del lettore locale, nel limite del possibile, accanto al nome e cognome anagrafico relativo ai vari forni si riporta anche il *non* (nome), *soranòn* (soprannome o nomignolo) e *stracognòn* (sopra-cognome) noti nella parlata locale e che ne permette una più immediata identificazione. Ovviamente non vi è qui nessuna intenzione di offendere chicchessia, nel caso qualcuno si senta in tale situazione per i nomignoli esposti, avendo unicamente lo scopo di individuare chiaramente un determinato nominativo, data soprattutto l'elevata quantità di omonimie succedutesi via via nel tempo. Di pari passo si sono riportate le forme toponomastiche locali rispetto a quelle ufficiali.

E/1 . For dal Miliano, in Zoppola, via Giardini “*sù pa'n Tomba*”.⁴³ Il forno fu fatto realizzare nella seconda metà dell'Ottocento dall'avvocato Giobatta Simoni, durante la ristrutturazione di un complesso di edifici residenziali già appartenuti ai conti Panciera. L'omonimo erede, dopo aver dilapidato tutto il patrimonio avito, cedette i suoi beni zoppolani e nel 1904 emigrò altrove. La proprietà in blocco comprendeva 6 abitazioni, rustici e diversi fondi agricoli. Venne acquistato da Andrea Quattrin “*Perbaco*” (trisavolo per linea materna dello scrivente), che poi spartì ai figli. La casa relativa a questo forno venne assegnata al figlio Massimiliano “*Miliano*”. Per lunghi anni l'addetta al forno fu sua moglie di secondo letto di quest'ultimo, Rosa “*Rusina*” Bortolussi. Il loro figlio Placido “*Enio*” che ereditò l'edificio, sposò Angela Del Tedesco “*di Madiu*” (da Amadio Del Tedesco, suo avo), per cui il forno ultimamente fu noto in paese anche come *for di Madiu*. L'intero edificio, forno compreso, fu demolito nel 1966. Fu sicuramente il più frequentato del paese. Qui convergeva tutta la borgata di via Giardini “*sù pa'n Tomba*”, i fittavoli dei conti Panciera residenti in borgo castello “*chèi dal borc*”, buona parte di quelli di piazza Vittorio Emanuele II “*chèi dala plàssa*”, quelli via Roma “*chèi dala Vila*”, di via Silvestri “*strada dal simitèr*”, di via C. Panciera “*dal Stradòn*”, etc.

E/2 . For di Morassùt, in Zoppola, via Giardini.⁴⁴ Il caseggiato rurale isolato noto come “*ciassa dai Giardins*” appartenne a Emilio fu Valentino Stufferi e moglie Maria Popaiz. Dal 1924 al 1958 vi abitarono quali mezzadri i Morassut e indi i Gobbato. Stando alla testimonianza di Nella Morassùt, responsabile della panificazione fu dapprima sua nonna, moglie di Giuseppe e indi sua madre Antonia “*Nina*” Bortolussi, moglie di Vittorio. Le *pagnòchis* (pagnotte) familiari venivano prodotte ogni settimana, mentre per conto terzi si cucinavano anche gli *esse* autunnali e le focacce pasquali. Il vano cottura aveva un diametro approssimativo di circa 1 metro. La costruzione uso forno, isolata e posta appena dopo la casa, non venne più utilizzata dai Gobbato (a loro subentrati nella mezzadria) e attualmente è ridotta a un rudere.

E/3 . For di Quintàl, in Zoppola, via M.O. Aldo Bortolussi “*strada dala Lònca*”.⁴⁵ Appartenne a Giovanni Bomben e lo gestiva la moglie Angela Durigon. La residenza rurale con annessi venne realizzata dopo la Prima Guerra ed è ancor esistente, con qualche rimaneggiamento. Il forno, seppure attualmente in disuso seppur funzionante, si colloca all'interno di una tettoia rustica, adiacente la ex stalla. In seguito il complesso passò ai figli Francesco “*Cesco Quintàl*” ed Augusto, con ciascuno propria abitazione e parti comuni, fra cui il forno stesso e delle cui operazioni di cottura venne poi investita Rosa “*Rusina*” Bortolussi, moglie di quest'ultimo.⁴⁶ Esso fu a lungo utilizzato anche da Luccia Pilosio “*Lùssia di Pelòsiu*”, cuoca, che abitualmente veniva chiamata a preparare i pranzi in occasione di nozze “*nossàdis*”, di battesimo “*compradis*” e altre occasioni, consumati fra le mura casalinghe. Qui preparava i pani, i dolci, gli arrosti e altri manicaretti. Il piano cottura, che si trova a 80 cm. da terra, ha un diametro di 105 ed un'altezza della volta di 40. Il rivestimento della volta è costituito da mattoni mostranti

43 Informatori: Massimo=Vittorino “*Vito*” Quattrin proprietario attuale, Elisa “*Liseta*” Quattrin, Rosa (Sina) Antoniali lì residente in affitto anni addietro, ricordo mio personale e dei miei parenti per parte di madre, altri ancora.

44 Informatori: Nella Morassut, Alberto De Rosa, famiglia Gobbato, Luciano Stufferi e altri.

45 Informatori: Adele “*Maria*” Pavan in Bomben con familiari, altri.

46 Di recente il complesso residenziale è stato venduto a terzi, che hanno gentilmente acconsentito allo scrivente di rilevare il dimensionamento del forno stesso e di trarre qualche immagine fotografica.



■ Zoppola, *for di Quintà*, punto E/3. Particolare volta interna. (foto Nerio Petris)

la faccia minore, verosimilmente spezzati a metà, posati in corone sovrapposte, da orizzontali a verticali, con sigillatura di malta cementizia. Prima della portella di chiusura è praticato un foro per farvi cadere da cenere nel sottostante cinerario. Una cappa posta appena sopra la bocca ha la funzione di ricevere il fumo delle legna in fase di riscaldamento, convogliandolo poi nel sovrastante camino. L'ingombro complessivo è di cm. 160 in larghezza, 200 in altezza, 180 in profondità, con copertura di tavelloni a unica falda spiovente sul retro.

E/4 . For dai Mariès, in Zoppola, via M.O. Aldo Bortolussi "*strada dala Lònca*".⁴⁷ La casa rurale con stalla ed annessi venne realizzata intorno al 1920. Proprietario ne fu Pasquale Bortolussi "*Pasqualin di Marièt*" ed era speculare a quella del fratello Marco. Il forno da panificazione consisteva in un corpo isolato, con annessa liscivaia, posizionato all'incrocio fra via Agarins e via Bortolussi. Disponeva di piano di cottura presumibilmente con diametro di cm. 160 e vi si cucinava per tutto il numeroso casato dei "*Mariès*" ed alcuni altri vicini. Addetta alla cottura ne fu la moglie Vittoria Lenarduzzi "*di Ansolòn*". Rimase attivo sino agli anni '50 fu demolito durante la ristrutturazione della casa intorno al 1966.

E/5 . For di Tapòn Marièt, in Zoppola, via Latteria.⁴⁸ L'edificio fu realizzato sullo spirare dell'Ottocento. Appartenne ad Antonio Bortolussi "*Tapòn Marièt*" (padre di Gregorio "*Gòri*") e l'addetta al forno fu sua moglie Lucia Petris "*Sièta Marièta*". Il forno non esiste più da alcuni decenni. Era frequentato da diverse famiglie di via Camillo Panciera "*chèi dal Stradòn*", di via

47 Informatori: Renzo Bortolussi "*dal Sergio Marièt*", Giuseppe Bortolussi "*dal Ansolùt Marièt*", altri.

48 Informatori: famiglia Bortolussi, Pio Zilli, Antonio Zilli "*Tonino di Codòn*" e altri.



■ Zoppola, *for di Quintàl*, punto E/3.
Vista frontale. (foto Nerio Petris)

Roma “*dala Vila*” e altre occasionali.

E/6 . For di Cunsin, in Zoppola, via Camillo Panciera.⁴⁹ Il forno era costituito da un edificio isolato posto a margine *dal Stradòn* (via C. Panciera). Era appartenuto a Osvaldo Brussa “*Sgualdo o Sgualdin di Cunsin*”, il quale lo fece costruire intorno al 1915, assieme alla casa, grazie ai risparmi guadagnati emigrando in USA. Addetta alla cottura fu la moglie di primo letto Cesarina Finòs “*di Sic*” († 1928) e indi la se-

conda moglie Augusta “*Gusta*” Mascherin. In disuso dagli anni '50 andò in rovina e da circa un decennio, dopo la cessione ad altra proprietà, tutti i fabbricati esistenti sul lotto sono stati demoliti e portati a discarica. In aderenza al forno esistette anche un laboratorio da tessitura cui vi attendeva Teresa Finos “*di Màciu*” e indi la figlia Antonietta Colautti in Gardin.

E/7 . For di Tesàn, in Zoppola, via Camillo Panciera/via Latteria.⁵⁰ Il forno venne realizzato il 18.09.1911 (in contemporanea con l'abitazione principale), come risulta da un'iscrizione grafitata nell'intonaco ed è manufatto tutt'ora esistente e usato (il proprietario lo usa per cucinare carni e pesci). La proprietà originaria fu di Angelo Sartor “*Ànsul di Tesàn*”. Il locale, annesso alla ex monta taurina, si compone di un vano di movimentazione, del forno frontale all'ingresso, e a destra di un piano lavoro ove si lasciavano a lievitare le forme dell'impasto. Sotto al detto piano, a sinistra, si trova un foro con camera per l'accensione del fuoco necessario al riscaldamento. Sulla destra si trovava la liscivaia, pure con proprio foro per accendervi sotto il fuoco. Il piano cottura del forno, in mattonelle refrattarie, ha un diametro di cm.110. La volta è costituita da mezzi mattoni con faccia minore a vista; ha un'altezza all'intradosso di cm.45. Superiormente alla volta vi è stipato in orizzontale un quantitativo di sabbia silicea sottile con funzione di isolante termico, avente uno spessore minimo al centro di cm. 25. La bocca ha dimensioni di cm. 30 x h.40, leggermente arcuata, munita di portella in ferro. La cappa ha una

49 Informatori: Diana Sartor “*di Tesàn*”, Luigi Sartor “*Pipo di Tesàn*” e altri.

50 Informatori: Diana Sartor “*di Tesàn*”, Luigi Sartor “*Pipo di Tesàn*” e altri.

■ Zoppola, *for di Tesàn*, punto E/7. Vista frontale con attrezzature d'epoca, in parte riparate. (foto Nerio Petris)

bocca di presa utile di cm.45 x 30, rastremantesi poi verso il camino sporgente dal tetto. La copertura è a falda unica sporgente di lato, con legname (travi, travetti, correnti) preventivamente bruciacchiato esternamente onde prevenire pericoli d'incendio.⁵¹ La copertura è in tegole di laterizio. Come racconta il nipote Luigi, odierno proprietario, addetta alla panificazione, fu dapprima la nonna (moglie di Angelo) Regina “*Ginùta*” Bomben († 1935), appartenente a una famiglia di *bacàns* “agricoltori benestanti” e che apportò in eredità un



cospicio patrimonio. Di seguito l'incombenza fu assunta da sua madre Anna Morèllo “*Neta Tesàna*” che agiva talvolta con l'aiuto di qualche altra vicina che pure doveva panificare, quale ad esempio la dirimpettaia Anna Bomben “*Ana dal Sèlmo*”. La cottura avveniva in ambito familiare e per pochi altri amici e parenti. Curiosa risulta ma metodologia applicata per determinare la temperatura. Dopo aver fatto fuoco (con temperatura interna che giungeva ai 400°), dopo aver atteso un certo periodo che scendesse a circa 220° ottimale per la cottura del pane, veniva gettato all'interno una manciata di fior di farina. Se si fosse incendiata significava che la temperatura era ancora eccessiva, e quindi bisognava attendere ancora.

E/8 . For dal Lot, in Zoppola, via Antonio Romanò “*strada dali Baòrcis*”.⁵² Forno tutt'ora esistente adoperato esclusivamente dai Lotti, famiglia di abbienti zoppolani. Fu fatto costruire da Francesco Lotti (1853-1925) verosimilmente verso il 1880-1890 ed è ancora perfettamente

51 Questa tecnica era ben conosciuta dai carpentieri del passato. Consisteva nel sottoporre alla fiamma il legname per qualche tempo, affinché si formasse una carbonizzazione sulla primissima stratificazione. Dopodiché veniva ritratto, bagnato abbondantemente e indi sottoposto a raschiatura del carbone, a successiva affumicatura ed eventuale verniciatura con vernici o cere naturali. In questo modo si otteneva la chiusura dei pori del legname, il quale diventava così quasi ignifugo se sottoposto al fuoco (risultano impedito all'ossigeno di penetrare e dal luogo alla fiamma) e non marciva se esposto alle intemperie (essendogli impedita l'ossidazione, il marciume, l'attacco fungino, dei tarli e altro). Veniva impiegato con questo trattamento soprattutto per realizzare la struttura portante *dali nàpis* (delle cappe del camino) sovrastanti il *fogolâr* (focolare domestico) e altre opere che avessero richiesto l'impermeabilizzazione e una lunga durata nel tempo, quali officine da fabbro, mulini, opere strutturali importanti, palificate e simili.

52 Informatori: Francesco e Felicità “*Lita*” Lotti.



■ Zoppola, *for di Tesàn*, punto E/7. Particolare della sabbia distesa sopra la volta della camera di cottura. (foto Nerio Petris)

conservato. È sito nel brolo annesso al palazzo padronale, ospitato sotto ad una tettoia. Consiste in un corpo comprendente anche la liscivaia, con la quale ha in comune la canna fumaria. Il piano cottura, in mattonelle di refrattario, ha un diametro di 110 cm., con volta in mattoni estremamente ben realizzata e curata nei particolari. All'interno della portella esiste un foro sul quale far precipitare le braci e cenere residue nel cinerario sottostante una volta raggiunta la temperatura di esercizio. Sopra la porta vi è la piccola cappa di presa del fumo

che fuoriusciva durante la combustione delle fascine e altro legname. Si presume che sia fra i più antichi fra quelli preservati, probabilmente preso a modello dai mastri muratori che intendevano realizzarne di simili altrove. Addetta alla panificazione fu la maestra elementare Felicita Miani († 1928), moglie di Francesco, presumibilmente con l'ausilio di qualche *massàra* 'fantesca' di casa. In prosieguo di tempo il palazzo ed annessi venne ereditato dal figlio Pietro "*Pierin*" e alla cottura ne divenne responsabile la moglie contessa Maria Di Montereale, ovvero i genitori di Francesco, Felicita "*Lita*" e sacerdote Antonio.

E/9 . For dal Cont, in Zoppola, via Castello "*tal cias-cèl*".⁵³ Da quanto si è potuto appurare si trattò di un forno sull'ubicazione del quale si è persa la memoria, in quanto sono mancati ai vivi tanto i proprietari quanto la servitù che avrebbero potuto ricordarlo. Sicuramente dovette esistere, dato che risulta impensabile una sua manchevolezza nel casato locale più facoltoso, i conti Panciera di Zoppola. L'informatore Bruno Borile ricorda che il giorno della panificazione settimanale, mentre giocava a pallone nel giardino con gli amici fra i quali Giovanni=Prospero "*Popo*" figlio del conte Giorgio, la contessa Beatrice "*Bice*" dava ordine alla cuoca Elena Mascherin di gettar giù dalla finestra una pagnotta ancor calda e profumata. Il chiassoso

53 Informatori: Ludovica Balbo ved. Panciera di Zoppola, Francesco e Felicita "*Lita*" Lotti, Bruno Borile, Ida Moro, Giacomo Gasparotto, Maria Marcon, altri.

■ Castello di Zoppola, punto E/9. Locale uso lavanderia-lisciviaia con tracce di edificio annesso abbattuto (forno?). (foto Nerio Petris)

gruppo l'attendeva goloso e appena ricevuta veniva consumata seduta stante. Sia pur dubitativamente il forno dovette collocarsi in una casetta sul lato nord del complesso castellano (abitata da alcuni Taurian, adattata in seguito a lavanderia con lisciviaia (ancora esistente) e all'esterno della quale la muratura antica presenta tracce di manomissione ed ammorsamento di un corpo aggiunto, con canna fumaria demolita. Diversamente dovette trovarsi all'interno del giardino privato a sud-est



del castello noto come Sedrèra "*Cedraia*" (giardino d'inverno), in posizione isolata. Comunque sia, nessuno dei fittavoli o servitori del tempo lo ricorda e le loro stesse famiglie per panificare si recavano nei forni privati circostanti.

E/10 . For dal Coco, in Zoppola, via Manzoni "*strada dal punt dala Sièsa*".⁵⁴ Il forno fu fatto realizzare intorno al 1850 da Giobatta Simoni, ristrutturando un complesso di edifici già appartenuto ai conti Panciera. Il complesso di due residenze con annesse stalla e rustici agricoli era appartenuto ai conti Panciera, e da questi acquisito dall'avvocato Giobatta Simoni. L'omonimo erede, dopo aver dilapidato tutto il patrimonio, cedette i suoi beni zoppolani e nel 1904 emigrò altrove. Il complesso fu acquistato da Andrea Quattrin "*Perbaco*", ed il forno si trovava in adiacenza all'abitazione, angolo nord. L'intero fabbricato venne in seguito ereditato da uno dei figli, Giobatta "*Tita*", e da questi trasmesso al figlio Angelo "*il Coco*". Per lunghi anni l'addetta alla panificazione fu la moglie di Giobatta, Elisabetta "*Lisa*" De Paoli, e indi la nuora Livia Moro. Il manufatto venne dismesso negli anni '60, allorché la soletta cementizia del piano cottura, in fase di riscaldamento, si spezzò rovinando al suolo. Fidando sulla

54 Informatori: Danilo Quattrin "*dal Còco*", Benito Quattrin, altri.

memoria dell'ultimo erede, Danilo Quattrin, aveva un diametro interno di cm. 160 circa, e il dimensionamento della struttura si presentava gemella e quasi certamente coeva del "*for di Miliano*" (vedi punti B/1 - C/1). Il tutto fu totalmente abbattuto assieme alla casa negli anni '70. L'utilizzo rimase a beneficio del ceppo familiare, di alcuni parenti e di pochi conoscenti del vicinato.

E/11 . For dal Isolino, in Zoppola, via Raffaello Sanzio (ex via Farmacia Vecchia).⁵⁵ Il forno era isolato dall'abitazione, unito ad altri locali accessori. Venne realizzato da Isolino Quattrin fu "*Miliano Perbàco*" intorno agli anni '30, allorché ebbe ad acquistare la casa da "*Cisira Pelòsiu*"? (forse Cesira Favero moglie di Luigi Quattrin). Fu costruito alla buona ed era poco funzionale, per cui venne utilizzato solo di rado. Fu dismesso negli anni '60 e demolito negli anni '80. Addetta alla cottura fu la moglie Santa "*Santina*" Quattrin.

E/12 . For di Lèdina, in Zoppola, via Roma "*tala Vila*".⁵⁶ La presenza di questo forno da panificazione è incerta. Il suo ricordo, sia pur dubitativo, è sostenuto da qualche anziano, ma non confermato dai diretti familiari, che però hanno età più giovanile. Nell'eventualità dovette trovarsi a ridosso della casa "*Schiffo*",⁵⁷ abbandonata da tempo e crollata da pochi anni, ove si ricorda la presenza di una liscivaia alla quale il suddetto forno poteva essere attiguo. Dovette essere d'uso esclusivo della famiglia di Luigi=Napoleone Cassini "*di Lèdina*" e gestito dalla moglie Maria Quattrin "*dal Perbaco*".

E/13 . For di Batùda, in Zoppola, via Roma "*tal Neghèl*".⁵⁸ Appartenne a Pellegrino Cassin "*Piligrin Batùda*" ed in odierno non esiste più, crollato insieme ad altri edifici abbandonati da tempo ed in rovina. Addetta alla cottura fu la moglie Enrica "*Rica*" Pighin e l'uso rimase riservato alla cerchia familiare e di pochi altri.

E/14 . For di Selèst, in Zoppola, via Zoppoletta "*là di Selèst*".⁵⁹ Realizzato nel 1927, appartenne a Giovanni di Celeste "*Selèst*" Bombèn. Era annesso ad un fabbricato comprendente il *làip dala pompa* (vasca con pozzo artesiano, tanto ad uso potabile quanto ad uso abbeverata del bestiame grosso e lavatoio), al *lissivèra* (liscivaia), la *lòibia cula meda di fassinis* (deposito attrezzi rustico con sovrastante fascinaio) e lo *stali cul taulàt* (stalla con fienile). Era posizionato in riva al rio Zoppoletta, dirimpetto la casa con annessa segheria e laboratorio da falegname. Il forno fu demolito negli anni '70. Addetta alla panificazione fu la moglie del proprietario, Lucia Marcocchio "*Lùssia di Marcòciu*" e l'utilizzo avvenne tanto in ambito familiare quanto per conto terzi, nel qual caso si era tenuti alla corresponsione della *moldùra* (molènda) in ragione di *una pagnòca ogni dèis* (una pagnotta ogni dieci). Come ricorda il figlio Gian Pietro "*Pierino di Selèst*", le donne del circondario arrivavano spingendo la carriola con sopra la *panàra* (madia) contenente l'impasto. Sua madre Lùssia allora provvedeva a dividere l'impasto in tocchi corrispondenti ad una pagnotta di medie dimensioni, procedendo quindi alle operazioni di cottura. Aveva un piano cottura di circa 120 cm. di diametro, atto a

55 Informatori: Nede e Benito Quattrin, Dario Fabretto e altri.

56 Informatori: Alberto De Rosa, Pietro Bortolussi "*Pierino di Miùt*", Alberto Cassini "*di Lèdina*", Claudia Cassini "*di Lèdina*" e altri.

57 Schiffo fu il cognome di Antonio vissuto a inizi '800, famiglia di casa Cassini ed appartenente ad un'antica famiglia zoppolana estintasi.

58 Informatori: Lidia Cassin "*di Batuda*" e familiari, Pio Zilli e altri.

59 Informatori: Gian Pietro Bomben "*Pierino di Selèst*".

contenere al massimo una ventina di *pagnòchis* (pagnotte), ed un'altezza massima della volta di circa 70-80 cm.

E/15 . For dal Lùti, in Zoppola, via Sacilètti "*là dal Lùti*".⁶⁰ Realizzato dopo il 1930, appartenne ad Angelo "*Lùti*" Pighin ed in odierno non esiste più, in quanto demolito. Addetta alla panificazione fu sua moglie Maria Sist e venne adoperato anche per conto terzi, in particolare quelli della borgata circostante.

E/16 . For di Veciòne, in Zoppola, via San Valentino "*stradòn di Savalantin*".⁶¹ Il forno era annesso alla casa di Augusto Bomben "*Veciòne*", data poi ai fittavoli Vettor, e da alcuni decenni ristrutturata ad uso residenziale. Il forno per un periodo venne trasformato in bagno e indi demolito. Fu di uso quasi esclusivamente familiare e di pochi amici e parenti. Alla gestione era deputata sua moglie Maria Quattrin.

E/17 . For dal Piero Montana, in Zoppola, via Biette "*strada dala Blàca*".⁶² L'edificio venne realizzato nel primo Novecento, isolato dal corpo principale della casa. Più tardi venne trasformato in bagno/ripostiglio e l'unica vestigia apparente è data dal *cialin* (caligine) che ne ammantava parte dell'intonaco rustico esteriore. Appartenne a Pietro Bomben detto "*Pieri Montana*" e l'addetta alla cottura fu dapprima sua madre Pasqua Petris "*Pasca di Sors*" e indi sua moglie Pierina. Fu di uso quasi esclusivamente familiare e di pochi amici e parenti.

E/18 . For di Fuga, in Zoppola, via Risi "*strada da Risi*".⁶³ L'edificio uso forno venne realizzato assieme alla casa, stalla e rustici da Augusto Cesco "*Gusto di Fuga*" nel 1900-1901, muratore. Fu gestito dapprima dalla moglie di primo letto Giulia Solito († 1918) e indi dalla seconda Fiorina Bortolussi "*Fiurina Tambùra*" († 1939). Situato sul fronte strada, tra cancello d'ingresso e stalla, dopo il decesso della moglie di secondo letto il forno fu abbandonato e venne demolito negli anni '60.

E/19 . For da Risi, in Zoppola, via Risi "*ciàsa da Risi*".⁶⁴ Il forno era annesso al caseggiato sito in aperta campagna, abitato da due schiatte mezzadrili alle dipendenze dei conti Panciera di Zoppola. Il grandissimo edificio di Risi, ristrutturato nel 1904, verso la metà dell'Ottocento ospitava oltre di un centinaio di mezzadri, suddiviso in due famiglie. Molti ceppi patriarcali si susseguirono nel tempo in quel luogo sperduto laggiù, fra i quali i Lenarduzzi, alcuni Bortolussi "*da Risi*", alcuni Pighin "*da Risi*", i Mantellato, i Nardin, gli Stradiotto, i Daniotti, etc. Il forno da panificazione si trovava a sud-ovest dell'edificio e ad esso ridossato. Venne eretto probabilmente durante la citata ristrutturazione del 1904. Viene ricordato che disponeva di un piano cottura in mattonelle di terra refrattaria 30x30x9, del diametro interno di circa 130 cm. La volta era costituita da conci laterizi conici delle dimensioni pari ad un mezzo mattone, perfettamente combacianti e privi di malta di giuntura. Al di sopra vi stava lo strato isolante costituito da una miscela di sabbia e sale, la prima quale isolante ed il secondo quale estrattore di umidità per osmosi. Ebbe quindi caratteristiche un po' diverse da quelli soliti locali, denotando

60 Informatori: fam. Pighin "*dal Lùti*", Leonilde e Angela Lenarduzzi, altri.

61 Informatori: Gian Pietro Bomben "*Pierino di Selèst*", Romano Quattrin fu Camillo e altri.

62 Informatori: Pietro "*Pierino*" Bomben, Rina Bortolussi "*di Tambùr*" in Bomben, Isaia Bomben e altri.

63 Informatori: Mario e Giulietta Cesco "*di Fuga*", altri.

64 Informatori: fam. Barosco, fam. Daniotti, Vincenzo Nardin, fam. Stradiotto, altri.

una progettazione e provenienza non del posto. Fra le addette alla cottura si ricorda Amalia “*nona Malia*” Giacomini in Nardin, che operò sino intorno al 1966. Dopo la sua dismissione il suo interno diventò uno dei luoghi frequentati dai bambini per i loro giochi. L'informatore Vincenzo Nardin racconta che si divertiva, con gli amici, a sospingere in alto qualche elemento della volta, dalla quale fluiva a terra la miscela sabbia-sale. Del forno in odierno rimane solamente un rudere guastato e rovinato a terra, dopo anni di incuria ed abbandono.

E/20 . For da Trameacqui, in Zoppola, via Peressin “*ciàsa da Trameacqui*”.⁶⁵ Il forno era annesso al caseggiato rurale isolato di Trameacque, posto in aperta campagna. Qui, nell'arco dei secoli, risiedettero molteplici ceppi di fittavoli,⁶⁶ alle dipendenze di svariati casati via via succedutisi.⁶⁷ Il complesso rurale di fine '800 in odierno non esiste più.⁶⁸ Si componeva di due distinte abitazioni con stalle e rustici, disposto a ferro di cavallo. Crollò parzialmente a causa della straripamento e rottura dell'argine durante la *montàna* (piena torrentizia) della *Selina* (Cellina-Meduna) verificatasi nel 1966, investito dalla corrente d'acqua. Successivamente si procedette al totale abbattimento. Dai ricordi di Luigia Làzzer “*Gigèta dal Enso*”, anteriormente alla Prima Guerra, fittavolo dei Cimatti fu suo bisnonno e poi il nonno Olivo “*Livo*” e addetta alla panificazione ne era sua nonna Luigia “*Gigia*” Pighin. Nel 1925 i Lazzer si trasferirono altrove e in loro vece arrivarono i fittavoli Visentin. Successivamente, sulla testimonianza di Gianni Visentin che vi abitò in gioventù (anni '50), l'addetta al forno fu dapprima sua nonna Giuseppina “*Pina*” e in seguito sua madre Concetta Boccalon. Il forno era un corpo isolato, situato in vicinanza all'argine. Il piano cottura vantava un diametro di circa 1 metro e mezzo, con una volta alta circa 70 cm., e nel cui interno egli e suoi coetanei giovinetti sgattaiolavano per i giochi bambineschi. Il pane familiare, circa una ventina di pagnotte, veniva cucinato settimanalmente. Nell'occasione si panificava anche per i Moras, loro dirimpettai laggiù a Trameacque, nonché per quelli di Boèr abitanti alla “*ciàsa Ròssa*” della Ruàtta e gli Stradiotto della “*ciàsa da Risi*”, loro “vicini” residenti in altre case isolate distanti circa un chilometro.

E/21 . For di Ciarnièl, in Zoppola, via Santarossa.⁶⁹ Il complesso residenziale rurale con stalle e annessi venne realizzato nel primo '900 da Giovanni Petris “*dai Ciarnièl di Šors*”.⁷⁰ Il forno fu inizialmente gestito dalla moglie di primo letto Giovanna Bortolussi “*di Pantiana*” († 1918)

65 Informatori: Luigia Lazzer in Quattrin “*Gigèta dal Enso*”, Gianni Visentin “*Bisàta*” e altri. Il toponimo *Trameacque* ‘in mezzo alle acque’ designò un suo posizionamento in prossimità della vecchia confluenza fra Cellina e Meduna. Quest'ultimo torrente nella seconda metà dell'Ottocento fu spostato a monte tramite arginatura, e fatto confluire nell'alveo del Colvera e indi in quello del Cellina, in prossimità del guado di Murlis. Il residuo corso prese il nome venetizzante di Brentella, situazione idrografica ancor oggi effettiva.

66 Fra quelle di cui si ricorda il nome, basate su prove documentarie o per racconto orale, vi furono i Finòs, gli Zilli, i Beàn, i Bombèn, i Làzzer e da ultimi i Visentin e i Moràs.

67 Fra quelli noti si ricordano i Pianese, i Manin, il co. Giulio Panciera e indi la moglie vedova n.d. Cecilia Flangini, i Biglia “*Bilgia*”, i Franchini, i Cimatti, i Gini e da ultimo Luigi Bomben “*Gigiuti Veciòne*” e figlio Augusto.

68 L'informatore Gianni Visentin aveva sentito raccontare da suo nonno come anticamente a Trameacque vi fossero 33 famiglie con altrettante abitazioni. La notizia appare destituita di qualsiasi fondamento, mai documentata storicamente sin dal '300, epoca in cui eventuali edifici venivano realizzati in legno. Probabilmente la confusione è dovuta al rinvenimento di fondazioni all'interno dell'argine fluviale, che ogni tanto venivano portate alla luce durante lo scasso/aratura del terreno posto entro la gola esondabile durante la *montànis* (de piene) del Cellina-Meduna. L'effettivo edificio riscontrabile nelle mappe napoleoniche del 1805 era molto più esteso in lunghezza verso nord, e venne in parte demolito per far spazio alla nuova arginatura realizzata intorno al 1860-70. Il numero 33 probabilmente deve intendersi 3, che effettivamente rispondeva ai rami dei loro predecessori, i Làzzer, oppure al numero di componenti di qualche altra famiglia che abitò la località anteriormente.

69 Informatori: Rina Petris “*di Ciarnièl*” e altri familiari, conoscenza mia personale, altri.

70 Il sopra-cognome *Ciarnièl*, ossia “carnico”, dipende dal fatto che i Petris (a cui appartiene anche lo scrivente) furono originari di Sauris. Dopo anni di peregrinazione stagionale quali tessitori ambulanti, i fratelli Giobatta e Giorgio (da cui la forma locale *Šors*) si accasarono definitivamente a Zoppola nel 1822, mantenendo ivi l'attività artigianale.



■ Ovoledo, *for di Dreùssa*, punto E/24. Secondo l'informatore il forno era ospitato nel sottoscala, accessibile dall'interno della casa. (foto Nerio Petris)

e dalla madre di Giovanni, Maria Bortolussi. Dopo la vedovanza, dal 1920 l'incombenza restò alla madre stessa e alla moglie di secondo letto Maria=Dianella "*Dianèla*" lus "*di Vitòu(r)*" († 1979). L'edificio uso forno, che era sito in un locale isolato posto in mezzo al cortile, dirimpetto la casa, rimase in funzione sino ai primi anni '50 e venne demolito negli anni '60 in sede di ristrutturazione generale dell'intero immobile ad opera del figlio Alessandro. Il suo diametro interno misurava di cm.160, quindi fra i più capaci; veniva utilizzato per conto terzi da un ampio circondario, in particolare da moltissimi della borgata di San Valentino. Dai ricordi di famiglia risulta che non era pretesa la *moladura* (molenda), se non spontaneamente corrisposta, data la generosità verso i meno abbienti per cui era nota la signora *Dianèla*; inoltre alle famiglie più povere veniva data gratuitamente la legna necessaria al riscaldamento.

E/22 . For di Bòrtul, in Ovoledo, via Zoppola.⁷¹ Il forno, isolato dall'abitazione e comprensivo di altri locali accessori, venne costruito intorno al 1930, poco dopo la realizzazione della casa principale avvenuta nel 1926, proprietà di Luigi=Giuliano "*Giuliano*" Pighin fu Bortolomio "*Bòrtul*". Addetta alla panificazione fu dapprima la moglie Maria Durigòn († 1949) e indi *li fèminis di ciasa*, ossia la figlia Amalia "*Màlia*" Pighin e le nuore Ersilia "*Sìlia*" Vettor sposata ad Antonio "*Toni*" ed Elena Moro sposata a Giordano. Il forno è ancora esistente e funzionante;

71 Informatori: Alfio, Vittorino e Giuliana Pighin "*di Bòrtul*", Edoardo Brussa "*di Cion*", Eliseo Pighin, altri.



■ Ovoledo, *for di Bòrtul*, punto E/22. Particolare bocca di accesso alla volta in mattoni della camera di cottura. (foto Nerio Petris)

il piano cottura ha un diametro interno di cm.110. Non risulta che fosse utilizzato per conto terzi, salvo qualche rara eccezione.

E/23 . For di Cion, in Ovoledo, via Pascoli,14.⁷² Il forno era compreso in alcuni locali accessori, staccato dall'abitazione. Venne realizzato intorno al 1940 da Antonio Brussa "*Tòni di Cion*" fu Luigi e addette alla panificazione furono dapprima la madre Anna Cassin "*Nuta di Batùda*" e indi la moglie Emilia Pighin "*Milia dai Svualdonùs*". Aveva un piano cottura con diametro di cm.110; fu usato saltuariamente solo in ambito familiare e risulta de-

molito dagli anni '80.

E/24 . For di Dreùssa, in Ovoledo, via Pascoli,12.⁷³ Il forno era ricavato nel vano sottostante alle scale esterne di accesso alle camere, e la bocca era situata all'interno della cucina. Rappresenta una tipologia anomala rispetto a quelle note e, secondo l'informatore Edoardo Brussa, risalirebbe ad un periodo compreso tra fine '700 e inizi '800, quindi molto più antico di quelli noti. Sarebbe appartenuto ad Luigi fu Sante Quattrin "*di Dreùssa*",⁷⁴ e addetta alla cottura sua moglie Fiorina Brussa. L'immobile in seguito venne ceduto all'odierna proprietà di Elda Lenarduzzi. La memoria orale non ha ricordi di un suo utilizzo e l'edificio residenziale è comunque disabitato da alcuni anni.

E/25 . For di Sclàf, in Ovoledo, via Murlis.⁷⁵ Il forno fa parte di un complesso di case rurali a schiera, stalle e rustici, poste presso la chiesa nuova di San Michele. Vennero realizzate a inizi '900 da Antonio Quattrin "*di Sclàf*",⁷⁶ con i risparmi accumulati al rientro dall'emigrazione

72 Informatori: Edoardo Brussa "*di Cion*", altri.

73 Informatori: Edoardo Brussa "*di Cion*", Eliseo Pighin, altri.

74 Il sopra-cognome patronimico "*Dreùssa*" è dovuto al fatto che il nonno paterno di Luigi, Alvise fu Natale Quattrin (1816-1859), nel 1841 avesse sposato Teresa D'Andrea. Morto piuttosto giovane, le redini della famiglia passarono alla moglie vedova, il cui cognome D'Andrea, fatto diminutivo (*Dreùssa* = Andreùzza) ne determinò la nomea sopravvissuta sino ai giorni nostri.

75 Informatori: Amalia Quattrin "*di Sclàf*", Vanda Bortolussi ved. Quattrin Francesco "*di Sclàf*", Edoardo Brussa "*di Cion*", Simonetta Fabbro "*di Susàn*", altri.

76 Il sopra-cognome è dovuto al fatto che una lontana ava, Maria Zatti sposata a Giovanni Battista Quattrin, fu nativa del Comune di Cividale, verosimilmente da una frazione ove di parlasse un dialetto sloveno, del quale ne mantenne la cadenza anche in Ovoledo e da cui appunto l'appellativo di *sclàf* "slavo" trasmesso a questo ramo dei Quattrin.

in Argentina. Il locale forno nel suo complesso, si configura come fabbricato isolato posto dirimpetto l'abitazione. È provvisto di una stanzetta sul davanti di m. 3 x 3 circa adoperata per le operazioni di finitura prima dell'infornata. Ivi troneggia ancora l'antica *panàra* lignea (madia) munita di piedi, con cassa eventualmente rimovibile e internamente suddivisa in due scomparti, rispettivamente per la pasta madre e impasto da panificare. Sotto la cassa suddetta è provvista di uno scatolare in lamiera ove si mettevano *li bòris*

(i tizzoni ardenti), adoperato se si fosse prospettata la necessità di alzare la temperatura del *pan in pasta* (impasto) non ancora sufficientemente *levàt* (lievitato). Sopra la cassa vi sono tre ripiani ove lasciare le forme in riposo a lievitare ancora per qualche tempo, prima dell'infornata. Il diametro interno della camera di cottura è di 110 cm., tutt'ora esistente e funzionante. Intorno al 1970 la volta del forno si trovava in cattivo stato di conservazione, per cui venne restaurata dal muratore locale Mario Pighin "*Canita*". L'addetta alla panificazione fu dapprima Anna Canal, moglie di Antonio, indi Amalia Brussa "*Malia di Cion*" moglie del loro figlio Giovanni. In seguito l'incombenza fu assunta da Angela "*Angilina*" Bomben (moglie di Fiorino fu Giovanni) e da Anna "*Anita o Nite*" (figlia di Giovanni fu Antonio). Come ricordano le informatrici, *Angilina* era una vera artista in materia, seppur gelosa delle proprie conoscenze. Gli riusciva di infornare ben 29 pagnotte o 25 di focacce,⁷⁷ utilizzando con maestria e prontezza la pala da forno ed operò sino al 2005. All'occorrenza, quanto le diverse esigenze di cottura lo richiedevano, sigillava la portella con quella che lei definiva *spudàcia* (un impasto di cenere, farina e acqua), affinché il prodotto cuocente non perdesse un giusto grado di umidità. A Ovoledo risulta che questo forno fosse fra i più utilizzati per conto terzi, ove si prenotavano e giungevano anche da Zoppola, Murlis, Orcenico e Castions.



⁷⁷ Negli anni del Dopoguerra per la lievitazione si iniziò ad adoperare il *levàn* 'lievito di birra', acquistabile in panetti, abbreviando così i tempi necessari con l'impiego della *mari* (pasta madre). Per le focacce inoltre si iniziarono ad usare stampi di carta oleata, similmente ai prodotti odierni, ottenendo un pandolce più alto e soffice.



■ Ovoido, *for di Sclaf*, punto E/25. Particolare antica *panàra* con ripiani di attesa lievitazione delle forme di impasto del pane prima di essere infornate. Il mobile e tutta l'anticamera di cottura è momentaneamente adoperato come deposito attrezzature varie. (foto Nerio Petris)

E/26 . For dai Svualdonùs,⁷⁸ in Ovoido, via Castions 27 (in curva, all'incrocio con la *strada Lùngia*).⁷⁹ Come racconta il nipote geom. Tiziano, il forno appartenne al nonno Pasquale Pighin "*Pasqualin dai Svualdonùs*" e addetta alla cottura ne fu la moglie Melania Pighin. In seguito fu ereditato dal padre Angelo; la madre Maria Benedet prese le veci della suocera. Il forno fu realizzato a fine '800 e fu demolito

negli anni '50. Poteva contenere al massimo 40-50 forme di *pagnòchis* "pagnotte". Veniva utilizzato per conto terzi, raccogliendo le famiglie nel circondario est di Ovoido (via Castions e laterali) e parte del borgo Viàttis di Castions. La temperatura veniva calcolata introducendo il braccio denudato all'interno della bocca, contando fino ad un certo numero che costituiva la resistenza massima sopportabile dall'addetta signora Melania. La camera di cottura misurava un diametro di 160 cm., con un'altezza all'intradosso di circa 70. Il piano cottura era in mattonelle di terra refrattaria da cm.25 x 12,5 x spess. 3, posate su strato di sabbia e soletta in calcestruzzo debolmente armato. La volta era costituita da mattoni spezzati in due, accostati, con faccia minore a vista. Sottostante via stava il cinerario largo cm.60 e profondo 200. La cenere, raspata dal piano cottura dopo aver fatto fuoco, veniva fatta cadere nel citato cinerario tramite una apposita fessura, munita di grata per impedire la caduta di tizzoni ardenti o carbonizzati, a motivo che doveva servire per la *lissiva* "liscivia, ranno" e quindi doveva risultare priva da impurità.⁸⁰

78 Il sopra-cognome di questo ramo dei Pighin deriva dal fatto che a fine '700 ebbero un lontano avo di nome *Svuàldo* "Osvaldo", fatto accrescitivo con *-òn* (evidentemente con riferimento alla sua imponente superiorità alla media, ossia *Svualdòn*, sopra-cognome pure ancora in uso), e indi reso diminutivo con suffisso *-ùt*, ossia *Svualdonùt*, data per contro una statura inferiore a quella tipo di questa branca collaterale.

79 Informatori: Pasqualino=Tiziano Pighin "*Svualdonùt*", Edoardo Brussa "*di Cion*", altri.

80 Stando alla descrizione, il dimensionamento e metodo di utilizzo corrispondeva in tutto e per tutto a quello descritto al punto E/1 e pochi altri, più grandi rispetto agli altri prevalenti.

E/27 . For di Travài, in Ovedo, via Castions (in curva, all'incrocio con via Celso Costantini).⁸¹ Il forno appartenne a Fiorino Zilli "*Fiurin di Travài*"⁸² fu Giuseppe e fu gestito dalla moglie Lucia "*Lùssia*" Pighin. Realizzato verosimilmente a fine '800, rimase in funzione sino al Dopoguerra e venne demolito nel '90 per far spazio alla nuova abitazione di Giuseppe Zilli "*di Travài*". Costituiva un corpo unico comprendente fucina, stalla e porcilaia, staccato rispetto l'abitazione. Il diametro della camera di cottura misurava circa 110 cm. La panificazione era riservata all'uso familiare e di qualche vicino.

E/28 . For di Fiori, in Ovedo, via Murlis.⁸³ Il forno si trovava entro il grande cortile della casa rurale appartenuta a Florentino "*Fiore*" Pighin, il quale l'aveva acquistata nel 1937 da Beniamino Pighin (fallito) con i risparmi accumulati durante l'emigrazione in Argentina. Il complesso di origine presumibilmente risaliva al 1910. Al forno gli era addossata una piccola officina ed al piano superiore vi era un *camaròn* (grande stanza) utilizzata per l'allevamento dei *cavalèirs* (bachi da seta). Questo locale venne ceduto intorno al 1980 al confinante Antonio=Guiscardo Taurian "*Uisco di Beltràn*" e demolito, allo scopo di ampliare il piazzale del proprio bar-ristorante. Responsabile della panificazione ne fu la moglie Rosa Brunetta, indi le altre *fèminis di ciasa* (donne di casa), fra le quali la nuora Marcellina Pagura e le figlie Teresina e Giovanna Pighin. Molte le testimonianze di come questo forno fosse uno dei più frequentati nel paese da terzi, tanto che bisognava *marcàssi par timp* (prenotarsi per tempo) e seguire le indicazioni ed orari ricevuti.

E/29 . For dai Sete Comuni⁸⁴ o di **Svualdòn**, in Ovedo, via Murlis.⁸⁵ La presenza di questo forno da panificazione è stata messa in dubbio da più persone intervistate. L'informatore Alfio Pighin "*di Bòrtul*", asserisce però che esistette in un lontano passato (circa 1930) per averlo sentito raccontare in ambito domestico. Suo nonno Luigi=Giuliano fu Bortolomio "*Bòrtul*" (1881-1951) appartenne infatti lontanamente alla schiatta Pighin "*Svualdòn*" e nacque in questo cortile dei *Sete Comuni*. Si trasferì in seguito nella sua nuova casa di via Zoppola nel 1926, ove a sua volta fece erigere quale anno dopo un forno da panificazione (vedi E/22).

E/30 . For dai Bortulùs da Risi, in Ovedo, via Murlis.⁸⁶ Il forno si trovava in adiacenza al altri accessori dislocati lungo il margine di via Murlis. Presumibilmente risaliva agli anni 1910/20 e fu demolito negli anni '60. Si ricorda come il piano cottura avesse un diametro di cm.160, quindi della tipologia grande, e che per la panificazione vi convergesse un considerevole numero di famiglie del circondario. Fu proprietà di Felice Bortolussi "*Felicino da Risi*"

81 Informatori: Fiorino Zilli "*Travài*", Lorenzo "*Conte*" Zilli "*Travài*", Edoardo Brussa "*di Cion*", altri.

82 Il sopra-cognome di questo ramo degli Zilli, relativamente a per un ramo dapprima residente in Zoppola, indi trasferito a Ovedo, è attestato almeno dal 1535 con *Travajo*. Il termine pare riconnettersi a *travaglio* "fatica", "lavoro" "preoccupazione", "affanno", "molestia", ma ne sfugge la motivazione certa.

83 Informatori: Lorenzino Pighin "*di Fiori*", Fiorino e Lorenzo "*Conte*" Zilli "*di Travài*", Liseo Pighin e altri.

84 Questa denominazione deriva dal fatto che, intorno al 1840, i 7 figli maschi con prole di Osvaldo "*Svualdòn*" Pighin si trasferirono da Murlis a Ovedo con tutta la famiglia patriarcale. In più riprese realizzarono, ampliarono e ristrutturarono un caseggiato rurale a U avente un unico cortile pro-indiviso. Con il trascorrere del tempo i 7 rami (Nicolò, Angelo, Domenico, Antonio, Giacomo, Valentino e Pietro) si spartirono il caseggiato, mantenendo però l'uso del cortile in comunione, da cui la denominazione popolare di "*Sette Comuni*" (anche catastalmente censita come corte comune a vari mappali).

85 Informatori: Alfio Pighin "*di Bòrtul*", Eliseo Pighin, Cesare Morello, Bruno Zilli "*Travài*" e altri.

86 Informatori: Leonildo Bortolussi "*Nildo Bortulùs da Risi*", Vanda Bortolussi ved. Quattrin, Angelo Bomben "*di Gialùt*", Adriano Taurian "*Cin di Beltràn*" e altri.

e addetta alla panificazione ne era la moglie Domenica=Maria Finos "*Mariùta di Patùs*", a cui seguì nel tempo la nuora Elisa Quattrin "*di Dòminu*" e altre *fèminis di ciasa* (donne di casa).

E/31 . For di chèi da Punt, in Murlis, via del Ponte.⁸⁷ Il complesso residenziale agricolo abitato da un nugolo di parenti, realizzato agli albori del '900, era appartenuto a Luigi "*Gigi*" Quattrin e moglie Maria Tomè.⁸⁸ Il forno era stato costruito in posizione isolata, fra cortile e casale e venne demolito intorno agli anni '50. Il piano cottura era del tipo con diametro da cm. 110 e l'utilizzo rimase riservato ai componenti familiari. Addetta alla panificazione fu dapprima Maria Tomè († 1929), in seguito sostituita dalle figlie e nuore avvicendatesi a seconda delle esigenze.

E/32 . For dai Pighins di Marco, in Murlis, via Casello.⁸⁹ Il caseggiato rustico a corte rettangolare chiusa (in più riprese rimaneggiato, ricostruito ed ampliato) fu abitato da un ceppo dei Pighin sin dal '400, ed era noto come *Murlis di Sotto*, comprendente la chiesetta di Santa Lucia (poi sconsacrata e trasferita altrove). Sul finire del 1800 prese la nomea di "*curtif dai Pighins di Marco*", alludendo al nominativo di Marco-Antonio fu Luigi Pighin (1844-1928), avo comune ai vari rami man mano smembrati e costituitisi con casa propria. Il forno da panificazione, posto alla sinistra dell'accesso alla corte comune, fu eretto agli albori del '900, rimase in uso sino agli anni '60 e indi demolito nei primi anni '70. Il piano cottura aveva un diametro di cm.110 circa ed era in grado di contenere una ventina di *pagnòchis* (pagnotte). Fu utilizzato in forma consortile familiare e addette alla panificazione furono nel tempo le seguenti: Osvalda=Antonia Chiaradia "*Tunina o Ota*" moglie di Osvaldo e indi la nuora Norina Lazzer moglie di Libero; Angela "*Angilina*" Petris moglie di Luigi e indi la nuora Marcellina Pighin "*dai Svualdonùs*" moglie di Fioravante; Maria=Italia Pighin moglie di Giovanni e indi la nuora Agostina Infanti moglie di Felice e la figlia Anna sposata con Giglio Riondato; Elisa Pighin moglie di Vittorio e indi le nuore Rosalia Lazzer moglie di Battista e Carolina Trevisan moglie di Antonio. Occasionalmente fu adoperato anche da altri parenti, ma non in conto terzi.

E/33 . For dal Borc, in Murlis, via Casello 30-38.⁹⁰ Il caseggiato rustico fu in antico abitato in esclusiva da un ceppo dei Pighin nella zona nota un tempo come *Murlis disòra* "di sopra", con area cortilizia in comune pro-indivisa chiamata semplicemente *il Borc* ("il borgo", sottinteso dei Pighin, che verosimilmente ebbero qui il primo loro nucleo abitativo).⁹¹ Il forno da panificazione fu eretto appena oltre il ponticello che oltrepassa il rio Medunùta, in sinistra,

87 Informatori: Nino Quattrin "*dal Giàta*" e altri.

88 Luigi Quattrin in vita fu guardia idraulica del Cellina=Meduna ed abitò per lunghi anni in una casupola isolata posta circa 3 km. a monte di Murlis. Con la moglie Maria ebbero 22 figli, dei quali 20 vivi, record di figliolanza comunale per quanto mi sia noto. Con il tempo iniziò a realizzare casa propria, la quale trovandosi in adiacenza al ponte sul rio Brentella che da Ovedo conduce e Murlis, ne determinò la nomea di "*chèi del Punt*" (quelli vicino al ponte) con la quale è nota la famiglia.

89 Informatori: Bruna Pighin fu Libero in Bincoletto, Luigi=Enore fu Fioravante Pighin, Adriano Taurian "*Cin di Beltràn*" e moglie Enrichetta Riondato, altri.

90 Informatori: Maria=Pia Taiariol vedova Pighin, Severino Roschetti, Luigi=Enore fu Fioravante Pighin, altri.

91 In tempi relativamente recenti la borgatella venne denominata anche "*dei Sette Comuni*", scimmiettando un'analoga nomea consortile presente in Ovedo, ove vi era un'omonima schiatta dei Pighin, meglio noti come "*chèi di Svualdòn*" (vedi punto E/29), assai popolosa e frammentata. Non saprei dire se ciò avvenne inconsciamente o meno, dato che l'Osvaldo Pighin "*Svualdòn*" (= Osvaldone) in argomento era nato nel 1746 a Ovedo, trasferito a Murlis nel 1716, ivi morì nel 1789 proprio in questa borgata di *Murlis di mezzo*. Intorno al 1840 i suoi 7 discendenti maschi con prole (Nicolò, Angelo, Domenico, Antonio, Giacomo, Valentino e Pietro) tornarono in un unico caseggiato di Ovedo, mantenendo il sopra-cognome di "*Svualdòn*", suddividendone poi il fabbricato in 7 porzioni e mantenendo però il cortile pro-indiviso in uso comune, da cui le denominazione di "*Sette Comuni*".

verosimilmente a inizi del '900. Rimase in funzione circa sino al 1955, dopodiché venne abbandonato e crollò. Di esso in odierno non vi è più traccia evidente. Fra gli altri, appartenne anche ad Antonio Pighin "*Toni mut*" (sordomuto) e incaricata della cottura ne fu la moglie Caterina "*Catina*" Canzian, la quale essendo cuoca lo utilizzava pure per cucinare carne ed altre pietanze da servire nei pranzi di nozze. Viene ricordato di piccole dimensioni, con piano di cottura presumibilmente del diametro di 110 cm., con tettoietta di riparo nella zona di movimentazione sul davanti. Altre donne che si alternarono alla cottura furono Colomba Borean "*dala Casòna*", Ada Marsonèt in Roschetti e altre appartenenti a vari ceppi Pighin fra di loro apparentati, e localmente noti con i nomignoli di "*chei di Pignàta*", "*chei dal Mut*", "*chei dal Bric*", "*chei dal Meto*", etc. La panificazione seguiva un cadenza settimanale, con infornate da 15-20 forme, raramente anche per conto terzi.

E/34 . For di Šile, in Murlis, via Casello.⁹² Il caseggiato rustico posto in Selva di Murlis è uno dei più antichi del comune, databile al '500. Fu abitato per lunghi anni dai Taurian "*Beltràn*" (almeno fra 1743 e 1900), coloni dei Manin e successivi nuovi proprietari succedutisi nel tempo (Pancieria, Flangini, Biglia, Costantini). Nel 1910 presero possesso gli Zille, venuti da Porcia, in odierno ancora proprietari. Capofamiglia fu Giuseppe Zille (1843-1931), il quale appena giunto sul posto fece realizzare il forno, che aveva un piano cottura del diametro di cm.160. Era ubicato in posizione isolata a circa 5 metri dalla casa, dopo il ponticello d'ingresso al cortile. Addetta alla panificazione ne fu la moglie Cecilia Pighin († 1929). In seguito la proprietà passò al figlio Felice "*Filissi*" e addetta ne divenne la moglie Giuditta Taurian "*di Beltràn*". Andato in disuso negli anni '50, crollò definitivamente al tempo del terremoto del 1976 ed in odierno è ridotto a un cumulo di macerie. È davvero un delitto che il podere, disabitato da circa un decennio, stia andando in rovina, con i tetti della casa, stalla ed annessi rustici in parte crollati ed in parte prossimi al disfacimento. Anche tutto il cortile, casale e vigneto, popolato da molteplici alberi da frutto e viti di antiche varietà appare desolatamente in abbandono.⁹³

E/35 . For di Làser, in Murlis, via Casello.⁹⁴ Il forno si trovava isolato '*tal ciasàl*' (nel casale) dell'abitazione rurale di proprietà dei Cimatti e data in mezzadria ad Agostino Làzzer "*Gusto di Làser*". Addetta alla panificazione ne fu la moglie Luigia Petris "Gigia di Šors". Successivamente ai Lazzer nel 1938 giunse la famiglia di Enrico Pighin e addette alla panificazione furono le figlie Virginia=Assunta e Lucia=Anna Pighin. Allorché anche questi fittavoli abbandonarono il posto in favore dei Battistuzzi, negli anni '40 il forno venne dismesso ed attualmente risulta demolito.

92 Informatori: Valter Zille e madre Rosetta, Adriano Taurian "*Cin di Beltràn*", altri.

93 All'usanza delle genti venete (cui appartenevano gli Zille) rispetto che a quelle friulane locali, essi diedero molto più impulso ad alberare l'area cortilizia e limitrofa con moltissime varietà di alberi da frutto e da legname. Inoltre molta più cura era data alle coltivazioni ortive e all'allevamento degli animali da cortile. Come mi raccontava "*Bepo*" quando andavo ad intervistarlo, il suo omonimo nonno Giuseppe Zille, appena preso possesso del fabbricato rurale nel 1910, come primo atto (simbolico) piantò un gelso in mezzo al cortile. Questa pianta enormemente cresciuta e priva di sufficiente apparato radicale nella sua parte vicina alla stalla, circa un decennio orsono è rovinata a terra durante un fortunale, ma è rimasta ancor viva e vegeta. Ai tempi in cui la famiglia era ancora unita e solidale, sui suoi rami di notte dormivano un centinaio di capi fra galline, gallinelle, galli, galletti, tacchini, faraone e pavoni. Insomma, un po' come nel paradiso perduto ...

94 Informatori: Luigia "*Gigèta dal Enso*" Lazzer in Quattrin, Bruna Pighin, altri.

E/36 . For di Faca, poi dai Bragagnò, in Murlis, via Casello.⁹⁵ Il caseggiato rurale d'origine non esiste più. Era appartenuto ai Manin, quindi a Giulio Panciera, poi alla sua vedova Cecilia Flangini "*la Selènsa*", poi ancora ai Biglia, indi dall'Ente Ecclesiastico e infine ai Costantini. Coloni dei Costantini furono i Facca, ivi immigrati da Braidacurti nel 1905. Si suppone che il forno da panificazione fosse gestito dapprima da Italia=Maria Moras, moglie di Valentino "*Tin*" Facca e indi dalla nuora Filomena De Paoli moglie di Giuseppe "*Bepi*" Facca. Quando nel 1952 arrivò Tranquillo Bragagnolo con la famiglia, il forno risultava parzialmente crollato, per cui chiamarono il muratore Francesco "*Checu*" Pighin per farlo riparare, e lo utilizzarono qualche anno ancora per la panificazione familiare. In seguito i Bragagnolo rilevarono tutta la proprietà e il forno fu demolito nel 1974, insieme alla casa, per far luogo alle nuove abitazioni e relativi rustici agricoli.

E/37 . For dali Viàtis, in Castions, via Ovoledo.⁹⁶ Il forno appartenne a Giuseppe=Olivo "*Livo*" Lombardo fu Antonio, nato in Argentina (ov'erano emigrati i genitori, da Orcenico Superiore), e che lo fece edificare nel 1933 in aggiunta alla casa ristrutturata, di rimpatrio dalla terra americana (USA). Addetta alla panificazione ne fu la moglie Augusta=Rosa "*Gusta*" Campagna († 1953), che fu anche cuoca richiesta per i pranzi di nozze. La panificazione avveniva solamente il sabato, e ivi convergevano buona parte dei residenti "*tal borc dali Viatis*" (in borgo di via Viatte e via Ovoledo) soprannominata "*la Coda dal Diàul*",⁹⁷ i quali in precedenza frequentavano il forno "*dai Svualdonùs*" (vedi E/26) a Ovoledo. Smise di funzionare agli albori degli anni '50. Attualmente la proprietà dell'abitazione è del figlio Giacomo "*Giacomino*" Lombardo, ma il forno non esiste più dagli anni '80, allorché si provvide ad una ristrutturazione generale dell'immobile.

E/38 . For dal for dali scuèlis, in Castions, via Domanins.⁹⁸ L'esistenza di questo forno domestico è affidato al ricordo di pochissimi. Secondo gli informatori esso si trovava sul retro del Forno Rurale Cooperativo Economico di Castions realizzato nel 1888, con annessa aula scolastica al primo piano, e indi trasferito presso le Cooperative Agricole in piazza Micoli Toscano nel 1950 (→ F/11). Non è nota l'epoca di sua realizzazione, ma considerando che l'area era appartenuta in precedenza ai Favetti, si presume che fosse anteriore alla realizzazione del Forno Rurale stesso. Venne adoperato sino al Dopoguerra unicamente per cucinare *li fujàssis* e *li colombis di Pasca*, sotto la direzione del fornaio Angelo "*Gatto*"

95 Informatori: Angelo Bragagnolo e fratelli, altri.

96 Informatori: Evelina=Paola Fabbro "*Paulina di Fregòna*" ved. Brustolin, Maria=Pia Ius, altri.

97 Questa curiosa nomea "*dal borc dali Viatis*", come racconta l'informatrice *Paulina di Fregona*, è dovuta a un curioso fatto di cronaca avvenuto nell'immediato Dopoguerra. Al tempo il borgo era abitato da persone assai povere e con poche prospettive, appartenenti a famiglie proletarie in prevalenza schierate politicamente con i partiti socialista e comunista. Molti *fantàs* e *fantassès* (giovinotti e ragazzi) campavano di qualche lavoro saltuario per conto terzi e delle poche terre di proprietà, se c'erano. Diversi di loro trascorrevano lunghe ore da nullafacenti, seduti in riva al fosso che dava su via Ovoledo, ove guardavano transitare i passanti, fumando una sigaretta con un tiro ciascuno, in un clima di rabbia e veleno verso i più abbienti. Un'estate, quando il card. Celso Costantini (o suo fratello l'arcivescovo Giovanni) erano soliti trascorrere qualche giornata di ferie alternandosi tra la loro casa natia castionese (odierna Galleria Civica d'Arte) e il loro palazzo di Murlis, erano soliti transitare per via Ovoledo a bordo di una lussuosa berlina con autista in pompa magna, sentendosi rodere il fegato per quella presunta ostentazione di agiatezza, vollero giocare loro un brutto tiro. Prima del solito passaggio dell'auto, tesero di sbieco alla strada un grosso filo di ferro con l'intenzione di mandarli sul fosso ad infangarsi. Per una casualità l'autista però si accorse dell'ostacolo, riuscendo a frenare per tempo e ad evitare guai. Del fatto ne fu subito informato il parroco don Argenton, il quale si scagliò in malo modo contro quella ragazzaglia e familiari. E da lì nacque l'epiteto di Coda dal Diàul "coda del Diavolo", con riferimento al filo di ferro (*coda*) della borgata politicamente rossa (*del Diavolo*).

98 Informatori: Eliseo "*Liseo fomar*", Battista Ius, altri.

Morassutti, al tempo conduttore del Forno Rurale pubblico. L'informatore *Liseo fornar* ricorda che disponeva di un piano cottura piuttosto grande (presumibilmente del diametro di 160 cm.) e che per portare la camera di cottura a regime occorreva far fuoco per molte ore. Fu demolito intorno al 1968 assieme al dismesso Forno Cooperativo, allorché l'immobile venne alienato a Silvia Pagura moglie di Davino Bortolussi “*Davino Padovàn detto Pelòc*”; in suo luogo venne eretto un condominio a 6 alloggi, tuttora esistente (a destra dell'ingresso al campo sportivo).

E/39 . For dai lus 'tai Saconàs, in Castions, via Sacconassi 2.⁹⁹ Il ricordo è giunto assai pallido ed incerto. Secondo gli informatori il forno appartenne a Luigi lus e la panificazione era riservata alla moglie Rosa Pagura. In seguito passò al figlio Isidoro († 1969) e le mansioni furono assunte dalla moglie Luigia D'Andrea “*Gigia lussa*” († 1983). In odierno non esiste più nulla da tempo; sul posto vi stanno nuovi edifici residenziali dei Vignotto.

E/40 . For dala canonica, in Castions, via Sant'Andrea. La casa canonica di Castions era situata a sud-est dell'odierna parrocchiale di Sant'Andrea. L'edificio aveva architettura cinquecentesca ed era stato dismesso dalla sua funzione di casa canonica da tempo. Veniva utilizzato nell'800 quale aule scolastiche e nel secolo scorso quale oratorio parrocchiale e magazzino. Venne demolito nel 1986, in sede di realizzazione delle infrastrutture relative al “*Parco Burgos*”, per far spazio alla sistemazione dell'area circostante la chiesa ed uso viabilità, parcheggio, verde e giochi. Con il senno di poi si trattava di testimonianza storico-artistica da salvaguardare. La pievania di Castions era riccamente dotata di beni propri, in particolare di donazioni costituite da terreni e rendite varie, per cui la sua commenda risultava particolarmente ambita. Ne consegue che il pievano potesse condurre una vita discretamente agiata, per cui non desta meraviglia che disponesse anche di un forno da panificazione, verosimilmente forse l'unico del paese. Infatti, nell'Archivio Storico Diocesano di Pordenone, busta 18 “*Veneranda Chiesa di S. Andrea di Castion di Porcia 1715-1762*”, nell'anno 1724, a carte 50r, si rinviene la seguente annotazione: “*Spesi in pietra cotta*¹⁰⁰ *per aggiustar il Forno del Pievano L. 3:5*”.¹⁰¹ E ancora nel 1753 a carte 184r: “*A m° Giacomo Micheli Muraro, che aggiustò il Forno, ed altro nella Casa Canonica L. 3:10*”.¹⁰² In odierno nulla esiste più.

E/41 . For dal Casòn,¹⁰³ in Castions, via Domanins.¹⁰⁴ L'edificio residenziale fu realizzato da Giacomo Borean o Boreani e le mansioni relative al forno da panificazione furono date alla moglie Gioseffa Malfante. In seguito l'incarico fu assunto dalle figlie Marianna († 1953) ed Elisabetta detta Elisa († 1953), nota come “*maestra Casona*” (in servizio fra 1909 e 1949). In prosieguo di tempo alla panificazione si alternarono Nanza=Giuseppina “*Venansia*” e Maria=Gisella “*Maria*”, figlie di Luigi fu Giacomo Borean. Negli ultimi tempi, allorché entrò in

99 Informatori: Eliseo Angeli “*Liseo fornar*”, altri.

100 Da intendersi quale mattoni di laterizio.

101 Informazione storico-documentaria inedita, dovuta alla gentilezza di Stefano Aloisi che la ha spogliata presso l'archivio plebanale di Castions, attualmente in deposito presso l'Archivio Diocesano di Pordenone.

102 Annotazione pubblicata in S. Aloisi, *Costruire la Fede: la dinastia dei Micheli maestri muratori di Castions*, in “*Quaderni Zoppolani*”, 15, 2017, p. 129.

103 Prima della costruzione della casa d'abitazione sul posto esistette un antico casone con struttura in legno e copertura in *cinia* ‘cannuccia di palude’ (*Phragmites australis*), adoperato durante le operazioni di pastorizia, da cui il toponimo. Secondo un processo linguistico noto dalla forma toponimica al è in seguito passati a quella antroponomica, ovvero al soprannome di “*Casona*” attribuito alle donne residenti sul posto.

104 Informatori: Teresa Michieli “*Micèli*”, Battista lus, altri.

possesto dell'edificio Luciano Piccinin, il forno venne riattato ed usato in qualche occasione sin circa al 2000. Era alquanto piccolo, con piano cottura verosimilmente largo 110 cm. Attualmente, dopo la cessione a terzi e trasformazione dei locali in agriturismo, il manufatto non esiste più.

E/42 . For dai Micèi, in Castions, via Fontanive.¹⁰⁵ Come racconta la nipote Teresa Michieli fu Sisto ved. Aloisi, il forno fu realizzato intorno al 1929 dallo zio Sigismondo (1881-1969, chiamato *Angelo di Micèli*) assieme alla casa, stalla e rustici. Egli fu un eccellente muratore, ma rimase quasi del tutto accecato a causa d'un incidente sul lavoro. Ciò non gli impedì in seguito di arrabattarsi ed applicarsi alla meglio, sia nell'arte edile che in altri campi, fungendo pure da padre per lei e fratelli. Il padre di Teresa, Sisto (1885-1954), dovette invece emigrare in Argentina per molti anni, grazie alle cui magre rimesse la famiglia rimasta a Castions (moglie con 4 figli) fece fronte ad anni difficili. La casa si trovava in fondo a una laterale *dala strada dali Fontanivis*, ove da ultimo vi abitò suo fratello Amedeo fu Sisto († 1999). Il forno era costituito da un edificio isolato, posto a ponente dell'abitazione. Addetta alla panificazione fu sua madre (moglie di Sisto) Noemi Pagura († 1967), con l'ausilio anche della cognata Teresa Michieli "*Teresina di Micèli*" († 1970). La zia Adele Pagura († 1971), moglie di Sigismondo "*Angelo*", fu invece una provetta cuoca, assai richiesta in paese nel preparare i pas-ć di nössis (pranzi nuziali) o altre ricorrenze, utilizzando il medesimo forno per cucinare arrostiti e altre pietanze. Il piano cottura aveva presumibilmente un diametro di 110 cm. (stante che potesse contenere al massimo una ventina di *pagnòchis*) e la portella di ferro fu realizzata dall'abile fuciatore Enrico Zanutel. Questo forno veniva utilizzato per conto terzi, i quali vi accorrevano da un vasto raggio, e abitualmente funzionava tanto il venerdì pomeriggio quanto tutto il sabato. Chi doveva panificare doveva prenotarsi per tempo e abitualmente giungeva sul posto con un carretto, recando sia le fascine di legno, sia tutti gli ingredienti necessari. L'abitazione disponeva di una grande stanza abitualmente adoperata quale cucina, ma che veniva adoperata anche per le operazioni di impasto da panificare (diversamente da altri forni laddove bisognava giungere con la pasta già pronta e lievitata). Disponeva di due *panàris* (madie), un ampio tavolo e di un mobile con diverse assi sulle quale si disponevano le forme, prima dell'informata, affinché si completasse l'operazione *dal levà* (lievitare). L'informatrice ricorda di come le pagnotte, prima dell'informata, venissero tradizionalmente incise sopra con una taglio a croce, operazione che aveva sia una valenza di sacralità sia una funzione pratica tale da indurre una migliore cottura. Talvolta si realizzavano pani anche a forma di treccia, i quali contenevano nell'impasto un po' di burro conferente, a cottura ultimata, un tipico colore ambrato lucido. Alle bambine o giovinette era concesso talora una piccola porzione di pasta alla quale tradizionalmente davano la forma di una colombina, inserendo come occhi due acini di uva bakò, fragola o clinto. Il forno, grazie alla *moldùra* (molenda), fu un'indispensabile fonte di reddito per la famiglia, che al tempo si trovava in gravi restrizioni economiche, garantendo il pane per tutta la settimana. Restò operativo sino agli anni '50; rimasto abbandonato in seguito crollò e in odierno non esiste più.

105 Informatori: Teresa Michieli "*Micèli*", Battista Ius, altri.

■ Castions, ex mulino Brussa ora Bertoia, punto E/43. Sotto la tettoia si intravede la bocca del forno. (foto Nerio Petris)

E/43 . Fors dal Mulin di Brussa, in Castions, via Venuzze 36.¹⁰⁶ Questo mulino¹⁰⁷ agli albori del XVI sec. risultava proprietà dei Brussa (possidenti castionesi), che lo detennero sino circa a metà '900. Nel 1860 figurava censito quale "*mulino da grano con pila d'orzo ad acqua e con casa ...*". L'ultimo mugnaio che vi operò fu Marco Perosa ed il figlio Giglio. Chiuse i battenti nel 1921, soprattutto perché superato in efficienza da quello nuovissimo delle Cooperative Agricole di Castions posto a breve distanza, azionato ad energia elettrica.



Intorno al 1940 in un settore dell'edificio vi risiedeva don Antonio Cannella, assieme alle sorelle. Stando alla testimonianza dell'odierno proprietario Giovanni Bertoia, nel 1948 l'intero edificio fu dato dai Brussa alla famiglia di suo padre Vincenzo ed allo zio Vittorio, figli di Giovanni Bertoia e Moro Elisabetta (dapprima loro fittavoli in borgo Saccons). Sul posto esistettero due forni da pane, ancora conservati. Non si conoscono i motivi di questa duplicità, né l'effettivo loro utilizzo antecedentemente alla Seconda Guerra. Dopo venuti i Bertoia, alle mansioni relative alla panificazione si alternarono le relative mogli Emma Borean e Maria Borean. In quegli anni una porzione del vecchio mulino-abitazione venne trasformata in segheria con annesso laboratorio da falegname, demolito poi per far luogo a nuova abitazione. Attualmente il residuo complesso comprendente il locale ex-mulino e l'abitazione di proprietà del sig. Giovanni Bertoia è stato ristrutturato con perizia, salvaguardando le parti più antiche e significative con accurate opere di recupero e risanamento conservativo, ivi compresi i forni suddetti.

E/44 . For dal borgo Saccons, in Castions, via Saccons 1-3-5.¹⁰⁸ L'edificio residenziale fu

106 Informatori: Giovanni "*Giovanin*" Bertòia, Teresa Michieli, altri.

107 Con ogni probabilità il mulino corrisponde a quello citato nell'atto di compravendita datato 1103 con il quale i castionesi Ubaldo e Giovanni lo alienarono (con altri beni) agli zoppolani Sassone e Alboino.

108 Informatori: Antonio Borean "*Toni di Ròssul*", Alberto Brusutti, Massimo Pighin e moglie Mirella Ius, altri.



■ Castions, for dal Borgo Saccons, punto E/44. Particolare della bocca (murata) di accesso al forno e traccia del camino demolito (zona annerita da fuliggine). (foto Nerio Petris)

proprietà dei Brussa¹⁰⁹ di Castions e si ritiene che almeno per qualche periodo dovette costituire la loro residenza originaria. Esso palesa un'architettura piuttosto rilevante, con muri di mattone e sasso assai spessi (50 cm.), inglobanti spigoli d'angolo di pietra viva. La corte interna presenta al piano terra un portico (rimaneggiato) con archi a tutto sesto, a testimoniare una tipologia che dalle nostre parti va ascritta al '500. Notevole è anche la copertura, con importanti travamenti molto ben conservate e sui correnti delle quali poggiano mattonelle laterizie reggenti la

mantellata dei coppi. In un rilievo del 1838 (archivio comunale, busta 1168) al suo esterno nord-est si palesa un piccolo giardino all'italiana, simbolo di agiatezza degli allora residenti. Alcuni paesani asseriscono che un tempo questo edificio fosse abitato dai frati.¹¹⁰ A inizio '900 una sua grande stanza venne adoperata per le lezioni di catechismo. Almeno da fine '800 (quando già disponevano di un nuovo palazzo posto in fondo alla borgata), il corpo di fabbrica fu ristrutturato e adattato ad uso residenza rurale per alcuni loro fittavoli, con tre distinte abitazioni. Non è noto da quando esistesse il forno da panificazione di cui venne dotato l'edificio, presumibilmente aggiunto negli anni a cavallo fra '800 e '900. Lo si intuisce ancora in arco in mattoni costituente la bocca (murata) e dalla caligine impregnante il muro

109 Il casato dei Brussa è documentato a Castions nel primissimo '500, e quindi non rientra nel novero delle primissime famiglie autoctone castionesi (Barabas, Pagura, lus, etc., già presenti nel primo '400). La loro provenienza è al momento ignota. Vantarono diversi podestà, camerari, preti, cappellani, medici, etc. Fra '500 e '700 fu di certo la famiglia castionese più abbiente (superata poi dai Marcolini), apparentata con famiglie nobili e/o benestanti del circondario.

110 Questa credenza è priva di ogni fondamento, non risultando attestato in alcun documento noto che sul posto esistesse un edificio conventuale. La stessa credulità viene affermata anche per altri edifici dello zoppolano, come ad esempio la casa dominicale già dei Cassini detti "degli Ottavi" in via Roma di Zoppola (chiamata "il Convento", demolita qualche anno orsono), la casa dei Morello in via Stazione a Cusano (pesantemente ristrutturata), la casa ora dei Simonella in via Casello di Murlis, e altre ancora, per nessuna delle quali, pure, sussiste documentazione in tal senso. Molto più banalmente la credenza popolare è stata indotta erroneamente ad interpretare questi edifici con portico (rari nello zoppolano) quali chiostri conventuali veri e propri, nei quali appunto si palesano una sequela di archi con loggiato. Per quanto io sappia negli immediati paraggi monasteri, cenobi, ospitali, ospizi e simili, gestiti e relativi a ordini monastici, esisteranno solamente a Pordenone, San Vito e Valvasone.

esterno ove si collocava la canna fumaria demolita. Il vano cottura (smantellato) si trovava all'interno dell'edificio, il cui posizionamento è intuibile nelle fessure del rappezzo murario visibili nell'odierno vano scale nella proprietà Brusutti. Nel lato nord dell'edificio principale ebbe a risiedere la famiglia di Giuseppe Cesco "*Fuga*" e addetta alla panificazione ne fu la moglie Domenica Borean "*Minighina di Ròssul*" (che era anche commerciante di patate). Più tardi capofamiglia ne divenne il figlio Antonio Cesco "*Toni mut di Fuga*" assieme alla moglie Celestina Santarossa anch'essa addetta al forno, dai racconti della quale ci sono giunte le notizie relative alla panificazione. Dopo alcuni anni di abbandono questa porzione residenziale fu comperata da Maria=Pia lus e in seguito ceduta a Roberto Pagura e Angela Bianchini, odierni proprietari che l'hanno ristrutturata. L'altro lato (a sud-ovest) risultava occupato sin dal 1920 dalla famiglia dei Francesco "*Check*" Papaia e addetta alla panificazione (in comunione con i Cesco) ne fu la moglie Maria Bagnariol. In prosieguo di tempo, dei loro 11 figli rimasero sul posto Antonio, Pietro, Giovanni ed Emilio, con le rispettive mogli Amabile Moretto, Vittoria Taurian, Marina Canzian e Maria Sartor, che si alternarono alla cottura, anche per conto terzi limitatamente alle famiglie residenti in borgo Saccons. Cessò di essere usato negli anni '50 ed aveva un piano cottura presunto del diametro di cm.110. Successivamente subentrarono quali fittavoli i Pippo, e più tardi quest'ultima porzione di edificio venne acquisita da Italo Brusutti, il cui erede Alberto ne è l'odierno proprietario. Nel mezzo dell'edificio complessivo vi abitano sin dal 1923 anche i Lenardon, che però non avevano accesso al forno.

E/45 . For di Malfànt, in Castions, via San Marco 36.¹¹¹ Non è noto se prima degli anni '30 sul posto esistesse un fabbricato residenziale con relativo forno. In quel periodo qui si trasferì, da via Zoppolana, Luigi "*Gigi*" Malfante con la famiglia. Addetta alla panificazione fu dapprima sua moglie Agnese Sartor "*di Minin*" († 1949) e indi la figlia Severina, maritata Mantello. Il piano cottura aveva un diametro di 110 cm. e in odierno nulla esiste più. Venne demolito nel 1954, ricavando in sua vece un *camarin* (ripostiglio residenziale). Era frequentato da un ampio circondario.

E/46 . For di Pieruti lus "Menòt", in Castions, incrocio via San Marco-via Julia.¹¹² La casa originaria appartenne ad Angelo lus e il compito di panificazione fu preso dalla moglie Giulia lus. Il forno si trovava in posizione isolata, all'incirca verso la odierna via Julia. Stando alle testimonianze il piano cottura ebbe un diametro di 160 cm. e, oltre che per gli usi familiari, vi si cucinava anche per conto terzi. In seguito la residenza venne suddivisa in due unità abitative ed assegnate ai due figli. Quella a nord-est fu data a Giovanni (1875 - 1957) e l'altra a Pasquale. La gestione del forno fu presa dalle rispettive mogli Maria "*Mariùta*" Raffin († 1958) e Maria Sartor. In prosieguo di tempo Giovanni e Maria Raffin presero sotto la loro tutela quale *fiòl di ànima* (figlio che i genitori biologici affidano ad altri, non potendo provvedere al loro mantenimento; una sorta di adozione) Pietro Lenarduzzi "di Menòt", meglio noto in paese come "*Pieruti lus*". L'incarico della panificazione fu assunto dalla moglie di quest'ultimo, Santa Lombardo, compito mantenuto sino

111 Informatori: Dario Malfante, Battista lus, altri.

112 Informatori: Giovanni Lenarduzzi "*Giani barbèir*", Dante Ornella, altri.



■ Zoppola, casa di Risi lato ovest, punto E/19. Ruedi del forno crollato. (foto Nerio Petris)

agli anni '50. Il forno venne infine abbandonato e demolito qualche decennio orsono.

E/47 . For dai Cavalsi “dai Silàn”, in Castions, via Camposanto.¹¹³ Il forno si trovava in borgo San Marco, con cassetti rustici disposti a pettine all'interno dell'ultima stradina in destra che conduce al cimitero. Venne realizzato intorno al 1920 da Agostino Bortolussi “*Justin Marièt*”, muratore di Cevraja sposato a Noemi Samassa. Era attiguo alla casa-stalla dell'allora proprietario di Giuseppe “*Bepi*”

Cavalsi “*di Silàn*”¹¹⁴ e addetta alla panificazione ne fu moglie Neolinda=Olimpia Malfante “*Limpia di Malfant*”. Viene ricordato con un piano di cottura del diametro di circa 110 cm. ed era preceduto da una stanzetta atta alla panificazione e lievitazione. Fu assai frequentato da terzi, i quali ivi convergevano da un ampio circondario. Le donne giungevano sul posto con la carriola, sopra la quale caricavano le fascine da ardere e la *panàra* (madia) mobile con l'impasto, oppure con le forme adagiate semplicemente su una *brea* (asse) e coperte da uno strofinaccio. Tutti erano tenuti a prenotarsi per tempo e a corrispondere la *moldùra* (molenda di 1 pagnotta ogni 10). L'informatore “*Gino*” Cavalsi gli sovviene come in gioventù talvolta *al rafàs* (rubacchiasse) una *pagnòca* alla madre, che consumava poi con l'allegria brigata degli amici. Intorno agli anni '50 ricorda anche di aver provveduto a riparare il forno stesso che minacciava rovina. Egli e fratelli nel tempo si trasferirono altrove e attuale proprietario del sito è Celso Pagurùt. Il forno venne demolito alcuni decenni orsono.

E/48 . For dal mulin di Savràja, via Veneto.¹¹⁵ L'antichissimo mulino di Cevràja¹¹⁶ nel 1824

113 Informatori: Sebastiano “*Gino*” e Bruno Cavalsi, Eliseo Angeli “*Liseo fornar*”, Battista Ius, Santino Cigolotti “*Mulinariùt*”, altri.

114 La madre di Giuseppe Cavalsi fu Rosa Boreàn, il cui sopra-cognome “*Silàn*” è dovuto a una lontana ava portante questo cognome e resosi necessario per distinguere i molteplici rami dei Borean. Questo cognome, un etnico indicante provenienza da Sile (frazione di Casarsa), in seguito venne modificato anche nella versione *Sellàn*.

115 Informatori: Eliseo Angeli “*Liseo fornar*”, Bruno Cavalsi, Battista Ius, Santino Cigolotti “*Mulinariùt*”, altri.

116 L'esistenza di questo mulino appare documentata sin dal 1366. Nel 1539 i Brussa di Castions lo rilevarono da Leonardo Angeli “*molendinario de Zauragia*”, tenendolo sino a fine '800. Nel catastico di casa Lotti di Zoppola, datato 1892, figura fra le loro proprietà. Negli ultimi tempi ne furono proprietari Adriano ... “*Fuga*”, Bruno Muzzo, Criminio De Anna. Oltre che a molino, gli erano affiancate anche le attività di segheria, maglio, follo battilana e pila da orzo.

risultava gestito da Domenico Cigolotti, nel 1885 da Giuseppe Miniscalco, nel 1901 da Giovanni Sacilotto e intorno agli anni '30 cessò la sua funzione. Dopo anni di abbandono venne acquistato dall'odierno proprietario Sergio Santarossa, il quale negli anni '70 ha eseguito opere di radicale ristrutturazione dell'edificio ad uso residenziale. Sull'esistenza di un forno da panificazione annesso al mulino si serbano pochi e confusi ricordi, peraltro non confermato da tutti. Se esistette, lo fu agli albori del '900, restando in uso sino alla dismissione del mulino.

E/49 . For di Dori, in Cevraia, via della Chiesa.¹¹⁷ Il forno era appartenuto dapprima a Stefano Pagura "S-çjèfin di Dori" (Isidoro) e indi al figlio Giuseppe "*Bepi*". Addette alla panificazione furono dapprima la moglie Anna=Maria "*Miùta*" Pagura e indi la nuora Serafina "*Nene*" Borean. Il piano cottura aveva un diametro di cm. 160, quindi della tipologia grande. Secondo molte testimonianze era il più frequentato di Cevraia e rimase in funzione sino agli anni '50. In seguito la residenza venne venduta ai Boccalon. Il forno, isolato in mezzo all'orto, venne demolito pochi anni dopo e sul suo sedime vi è ora una tettoietta.

E/50 . For dal Ros o di Selèst, in Cevraia, via della Chiesa.¹¹⁸ Il forno costituiva un edificio isolato posto a margine stradale, in curva a sinistra dopo la stradina che porta alla chiesa di santo Stefano, nel casale relativo all'abitazione che invece si trova dirimpetto a destra. Fu proprietà dei fratelli Lino e Valentino "*Tin*" Pagura "*di Selèst*" (Celeste) e addette alla gestione furono dapprima la loro madre Anna ... "*Ana dal Ros*", indi le rispettive mogli Maria D'Andrea e Angela "Ansulùta" Fabbro. Da alcuni anni la proprietà è stata ceduta ai Buzzo. Probabilmente il forno risaliva agli albori del '900 e venne demolito negli anni '60. Il ricordo degli informatori appare assai sbiadito, anche perché fu poco frequentato da terzi.

E/51 . For dal Tunin di lus, in Cevraia, angolo via san Marco-via Chiesa.¹¹⁹ Il forno annesso alla casa rurale con annessi risaliva probabilmente agli anni '30. Apparteneva ad Antonio "*Tunin*" lus e panificatrice ne fu la moglie Rosalia Cepparo "*Sèpar*". Operava solo ad uso familiare ed il suo utilizzo venne dismesso negli anni susseguenti al Dopoguerra. Attualmente non esiste più.

E/52 . For dai lus "di Bigàt", in Cevraia, via san Marco, 102.¹²⁰ La presenza di un forno da pane viene asserita da alcuni anziani. Avrebbe avuto un piano cottura modesto, sui 110 cm. di diametro, e la panificazione sarebbe avvenuta solamente per gli usi familiari. Originariamente fu proprietà di Osvaldo lus "*dal Bigàt*" e si suppone che il forno fosse affidato alle cure della moglie Catterina Grillo († 1931). In seguito venne ereditato dal figlio Severino lus e addetta alla panificazione sarebbe stata la moglie Cecilia "*Siliùta*" Francescutto. L'odierno proprietario Antonio fu Severino lus non ne ricorda l'esistenza, manufatto del quale comunque non vi è più traccia.

E/53 . For dai lus "chèi di Gilio", in Cevraia, via san Marco, 104.¹²¹ La casa rurale origi-

117 Informatori: Antonio Pagura "*Toni di Dòri*", Rita Tesolàt, Tiziano Pighin "*Svualdonùt*" e altri.

118 Informatori: Antonio Pagura "*Toni di Dòri*", Rita Tesolàt, altri.

119 Informatori: Claudio e Igino lus, Antonio Pagura "*Toni di Dòri*", Tiziano Pighin "*Svualdonùt*", altri.

120 Informatori: Tiziano Pighin "*Svualdonùt*", Marsiglio lus, altri.

121 Informatori: Bruno lus, altri.



■ Cevraia al calar del sole. Un tempo in questa località del comune esistettero 7 forni da panificazione privati, nessuno dei quali conservato. (foto Nerio Petris)

naria fu iniziata da Eugilio “*Gilio*” lus († 1918),¹²² ma di fatto venne completata dalla moglie Margherita Lucrezia Adele “*Dele*” Boreàn († 1979), rimasta vedova e con i figli adolescenti Tarcisio, Callisto, Giovanni, Natalino, Mario, Fausto e Rosina ancora da crescere. Intorno al 1925/30, con grandi sacrifici, portò a termine tanto l’abitazione rurale quanto il nuovo forno. Questo si trovava addossato alla mura di confine con i loro lontani parenti lus “*di Bigât*”, ed è vagamente ancora intuibile in odierno da alcuni residui murari di ammorsamento, come mostratomi dall’informatore Bruno lus, nipote ivi residente. La tettoia che lo conteneva era internamente affiancata da una liscivaia, casistica ricorrente anche in altre strutture simili. Il piano di cottura ebbe un diametro di cm.160, quindi della tipologia grande, in grado di sfornare una cinquantina di pagnotte per volta. L’informatore (forse esageratamente) riporta la notizia di come ogni sabato fosse usanza di sfornare due quintali di pane, bastevoli tanto per le esigenze familiari quanto per le eventuali *òpris* (“prestatori d’opera”, ossia braccianti chiamati in assistenza per determinati lavori agricoli nei periodi di massima necessità). D’altra parte si trattò di una famiglia considerata di *bacàns* “agricoltori benestanti” e quindi nella disponibilità di frumento da panificazione durante tutto l’anno. In seguito la proprietà passò al figlio di Eugilio, Tarcisio, padre dell’informatore, e responsabile della panificazione ne divenne la moglie Amalia “*Malia*” Ornella. Ricorda che la metodologia praticata dalla madre Amalia, per determinare se la temperatura fosse giunta al giusto regime, consisteva nell’infilare il braccio denudato entro la bocca del forno e contare sino a un determinato numero, regolandosi di

122 Eugilio lus rimase ucciso da una fucilata, in piazza a Cevraia, sparata da un soldato austro-ungarico, al tempo facente parte dell’esercito occupante la Nostra Terra, nell’imminenza della “*battaglia del Piave*”. Era accorso in soccorso di un proprio parente che si era visto sottrarre ingiustamente con la violenza una mucca dalla stalla, nel tentativo di dissuadere il nemico dall’azione furtiva.

conseguenza. Il manufatto venne demolito intorno al 1975 in sede di ristrutturazione e trasformazione del fabbricato residenziale da civile a urbano.

E/54 . For dai Cons “chèi di Giùliu”, in Cevraia, via san Marco.¹²³ Il forno appartenne originariamente al Antonio Cons († 1950) e si suppone fosse affidato alle cure della prima moglie Carolina Perosa († anni '20) e indi alla seconda Elisabetta Sartor († 1968). Ebbero per figli, fra gli altri, Giulio “*Giùliu*” e Gelindo Cons († 1999). Nuova addetta alla panificazione fu la moglie di quest'ultimo, Fermina lus. Il piano cottura aveva una diametro presunto di 110 cm. circa e cucinavano anche per conto terzi. Si ricorda che dopo l'utilizzo panificatorio, v'era l'abitudine di infornare alcune patate con la buccia, avvolgendole nella cenere, ottenendo così nell'arco di circa un'oretta un cibo gustosissimo. Il manufatto attualmente risulta demolito.

E/55 . For di Cojàssi o Cuajàs,¹²⁴ in Orcenico Superiore, via Piave 23.¹²⁵ Il forno venne realizzato a inizi '900 da Vincenzo Cojazzi, il quale ne delegò la gestione ai propri fittavoli Mariuz, originarii di Cimpello e giunti a Orcenico nel 1915 circa. Questi abitavano lì dappresso, in via Viuzze/via Piave. Addette alla panificazione furono dapprima Giovanna Basso († 1919) vedova di Giovanni Mariuz e la cognata Maria Favot vedova di Federico. In seguito l'incarico fu preso da Vittoria Dolfo moglie di Sergio fu Giovanni Mariuz e Leonilde “*Nilde*” Fabbro “*Perissùt*” moglie di Guerrino fu Giovanni Mariuz. Il forno, con piano di cottura del diametro presunto di 110 cm., rimase a servizio della famiglia padronale, dei fittavoli e di un ristretto circondario di terzi residenti fra via Piave e via Viuzze. Venne dismesso negli anni '50 e demolito agli albori dei '60.

E/56 . For dai lus, in Orcenico Superiore, via Viuzze.¹²⁶ La memoria circa l'esistenza di questo forno da panificazione ci è giunta solamente per ricordo della nonagenaria informatrice Maria Morassùt nella sua fanciullezza, la quale però non ricorda altri particolari. La proprietà del manufatto fu di Osvaldo lus e presumibilmente operatrice alla cottura dovette esserne la moglie Marta Colussi. In seguito passò al figlio Secondo e la gestione fu assunta dalla moglie Luigia Colussi. Si ritiene che il forno operasse sino all'Anteguerra ed in odierno non esiste più.

E/57 . For dala Maria dal pan, in Orcenico Superiore, piazza Cavour.¹²⁷ La memoria di questo forno è giunta ai giorni nostri alquanto sbiadita. Originariamente appartenne Gio=Giuseppe Bertoia († anni 1952) sposato con Teresa Moretto († anni 1927). Si ricorda che panificatrice sia stata per lunghi anni la loro figlia Antonia Bertoia (1893-1964) detta “*Maria dal pan*”, una *vedràna* (donna nubile) che viveva da sola. Cucinava per conto terzi, traendo qualche vantaggio economico dalla *moldùra* (molenda). Il forno era situato internamente all'abitazione, con piano cottura del diametro presunto di 110 cm. Operò fino ai primissimi anni '60. Dopo

123 Informatori: Antonio lus, Bruno lus, Rita Tesolat, altri.

124 In un lontano passato il complesso residenziale abitato in odierno dai Sabbatini appartenne al casato dei Lombardo, famiglia di benestanti dedita prevalentemente al commercio e artigianato, fra le cui fila si contarono anche notai, ecclesiastici, podestà, fabbricieri, etc. Giunse a Orcenico sul finire del '400 verosimilmente da Modena. Nel corso dei secoli fu di gran lunga la più importante per censo e lustro di Orcenico. Nell'Ottocento il ramo più abbiente, quello di Francesco fu Valerio Lombardo, si estinse per linea maschile, mentre la figlia Giovanna sposò Basilio Cojazzi, da Roveredo in Piano. Intorno al 1900 venne a risiedere nel palazzo seicentesco degli estinti Lombardo il figlio di Giovanna, ossia Vincenzo Cojazzi (da cui la nomea di *Cojàssi*, espressa in dizione locale), maritato con Rosa Meloni. Anche questa dinastia nel tempo si estinse per linea maschile, per cui il patrimonio venne ereditato dalla loro figlia Mercede, la quale avendo sposato Giuseppe Sabbatini ne ha determinato l'odierno casato proprietario. Notizie tratte da miei studi genealogici basati su archivio parrocchiale e anagrafe comunale.

125 Informatori: Pier Paolo Sabbatini, Maria Morassùt in Ciriani, Savino Morassutti, altri.

126 Informatori: Pier Paolo Sabbatini, Maria Morassùt in Ciriani, Savino Morassutti, altri.

127 Informatori: Maria Morassùt in Ciriani, Tonino Colautti “*di Clavùt*”, Eligio Fabbro “*di Susàn*”, altri.

un certo tempo il locale fu acquisito dal confinante Flavio Colautti “*di Clavùt*” e in odierno il manufatto da panificazione non esiste più.

E/58 . For di Scorsòn, in Orcenico Superiore, via Blatte/via Talpons.¹²⁸ Il forno appartenne a Luigi “*Gigi Scorsòn*”¹²⁹ fu Isidoro Muzzin, il quale dopo alcuni anni di emigrazione *pali Mèrichis* (per le Americhe) rientrò con un buon gruzzolo di risparmi che gli permise la realizzazione della casa, stalla ed annessi rustici, ivi compreso il forno da panificazione. Addetta a quest'ultimo ne fu la moglie Armellina Raffin “*Melina Scorsòna*”, che operò sino al 1960 circa. Si ricorda che disponesse di un grande piano di cottura (verosimilmente con diametro di 160 cm.) e che fosse il più frequentato da terzi fra quelli del paese. Era affiancato da una liscivaia ed in ambito familiare si praticavano altre piccole attività artigianali quali materassaio, sartoria, tostatura di caffè e orzo, etc. Il manufatto venne demolito negli anni '80.

E/59 . For dala Locanda, in Orcenico Inferiore, via Treviso, sito del piazzetto con gli odierni civici 18-22.¹³⁰ Il complesso originario costituì la stazione di posta eretta nel 1825 lungo la “*Pontebbana*” appena realizzata ed aperta al traffico. Nel 1860 la gestione venne rilevata dal sanvitese Giovanni De Paoli “*Salata*”, che ebbe anche la licenza di *pestrinàjo* “fornaio panettiere”, data a cui si deve far risalire presumibilmente la costruzione del forno (→ F/3). L'intero complesso, verosimilmente agli albori del 1900, venne rilevato dai conti Panciera di Zoppola, in parte abbattuto e in parte ristrutturato e trasformato in abitazione rurale con stalle e annessi rustici. Prima del Dopoguerra risultava occupato dai fittavoli Fabbro. Il forno in argomento, negli anni declassato da pubblico a privato, non era più utilizzato dei mezzadri sin dal 1945 e l'intero complesso venne demolito intorno al 1950.

E/60 . For di Cinàt “di Romàn”, in Orcenico Inferiore, via Fontana.¹³¹ Il forno fu di proprietà di Antonio Cinàt “*Toni di Romàn*” e addetta alla gestione fu la moglie Amabile “*Mabile*” Scodellaro. In seguito fu governato dalla figlia Paolina e dalla nuora Marianna Culos. Si trovava nella vecchia casa posta sul retro dell'attuale, poi abbandonata in favore di quella nuova eretta nel 1925. Il forno faceva parte, per quanto si ricordi, di un insieme di locali comprendenti fucina, deposito, liscivaia e pollaio. Si presume che risalisse agli anni a cavallo fra '800-'900 e rimase in funzione fino al 1977. La camera di cottura del forno aveva un diametro di circa 110 cm. e veniva utilizzato anche per conto terzi. Venne demolito assieme agli altri accessori nel 2005.

E/61 . For di Bertòia, in Orcenico Inferiore, incrocio via Viatta e via Fontana.¹³² Il forno appartenne in origine a Pietro Bertoia, alla cui moglie Elena Lazzer erano affidate le mansioni

128 Informatori: Luigino Muzzin “*di Scorsòn*”, Giuliana Mussio “*Marcon di Cadòpa*”, Lucia Cecco “*dal Gim*”, Eligio Fabbro “*di Susàn*”, Maria Morassùt in *Ciriani*, altri.

129 Il sopra-cognome *Scorsòn* è dovuto al fatto che Luigi ebbe per bisnonna materna *Antonia Squarzòn*, dizione espressa con adattamento fonetico alla parlata locale. Fonte desunta da miei studi genealogici, ricavati da anagrafe comunale zoppolana e archivi parrocchiali. Si evidenzia qui come siano moltissimi i casi di sopra-cognomi ereditati per linea femminile, in particolare nei casi in cui la donna fosse rimasta vedova in giovane età fungendo da matriarca, ovvero che rivestisse una maggior rilevanza sociale rispetto al coniuge, oppure ancora per avere un nome o cognome inusuale in loco tale da attrarne l'attenzione.

130 Informatori: Mario Fabbro fu Albino, la cui famiglia fu al tempo fittavola dei conti Panciera di Zoppola e posta sotto le direttive del fattore generale Borghetti. Per altre notizie documentarie storiche cfr. dello scrivente Nerio Petris “*Butèghis*”, in *Quaderni Zoppolani*, volume Ottavo, pag.44, punto 6.

131 Informatori: Antonio Cinàt “*Tonino Cinàt di Romàn*”, Angela Pagura in Degan, Scodellaro Epifanio, altri.

132 Informatori: Rosanna Fabbro in Tius, Scodellaro Epifanio, Antonia “*Antonièta*” Pighin ved. Piccinin, altri.

di panificatrice. In seguito passò ai figli Francesco “*Checo*” e Davide=Agostino e la gestione venne assunta dalle rispettive mogli Fiorina Pighin e Ardemia Chiandotto “*Ciandòt*”. Come le sovviene dai racconti dalla madre, la nipote Rosanna riferisce che si trovava in una posizione isolata di fronte la casa, accorpato al pollaio e liscivaia. Si panificava anche per conto terzi. Qualora l'impasto stentasse a lievitare a causa del freddo, durante la stagione invernale veniva portato nottetempo al tepore della stalla. La nonna gerente si divertiva, trattenendo una piccola porzione d'impasto, a modellare e cucinare un piccolo pan-dolce a forma di colombina, inserendo al posto degli occhi due grani d'uva, e che veniva spartito poi, appena sfornato, ai bambini presenti. L'informatrice asserisce di non aver mai visto di persona il forno in parola, e che suppone quindi l'esser stato demolito sul finire degli anni '50.

E/62 . For di Durigòn, in Orcenico Inferiore, via Viatta.¹³³ L'abitazione rurale appartenne in origine a Giacomo Durigon († 1929). Il forno si trovava in una posizione isolata, entrando per il passaggio a destra prima della casa. Aveva un piano di cottura del diametro di 110 cm. e vi si panificava esclusivamente per l'uso familiare. Addetta ne fu la moglie Maria Bomben “*dai Bombenùs*” († 1921). In seguito passò ai figli Antonio “*Toneti*” e Rosalio Durigon. Incaricate della panificazione ne furono le rispettive mogli Leonora “*Nora*” Morello († 1976) e Maria Teresa Cinat († 1995). Funzionò sino agli anni '50 e venne demolito alcuni decenni orsono per far luogo alla nuova *pompa cul làip* ‘pozzo artesiano con vasca’, nella porzione di immobile assegnata con la divisione a Giacomo fu Antonio.

E/63 . For di Silvio Boreàn, in Orcenico Inferiore, prima casa a sinistra di via Sile.¹³⁴ L'edificio uso abitazione rurale con stalla ed annessi rustici, realizzato intorno al 1930, appartenne a Silvio Boreàn. Il forno da panificazione si trovava isolato di fronte la casa, quasi a confine con via Sile, con un piano cottura di cm. 110. Addetta alla gestione ne fu la moglie Rosina “*Rusina*” lus. Stando all'informatore Marsiglio lus, talvolta per la panificazione utilizzavano il suo forno. Ciò in quanto, a sua detta, la portella di accesso al piano cottura era orientata a tramontana e conseguentemente il camino non aveva un buon tiraggio, che invece deve dare *alla marina* ‘a sud’. Rimasto sottoutilizzato venne ben presto abbandonato e demolito qualche decennio orsono.

E/64 . For di Bertòssi, in Orcenico Inferiore, via Codroipo.¹³⁵ L'abitazione rurale in cui risiedeva la famiglia dei Bertossi sino a qualche decennio scorso, appartenne dapprima ai nobili De Domini, indi all'ing. Achille Zanini, poi ai Biglia, dei quali furono fittavoli. In seguito il suocero Lorenzo, affrancato dalla condizione di colono, la acquisì per sé e famiglia. Il forno si trovava discosto dalla casa, ospitato sotto ad una tettoia, ed aveva un piano cottura di cm. 110. Probabilmente risaliva ai primi anni del '900 e addetta alla cottura ne fu la moglie Maria Pighin. Venne utilizzato quasi esclusivamente in ambito familiare e fu dismesso intorno agli anni '50. L'intero complesso è stato ceduto intorno al 2000 a Barbara Babuin ed attualmente il forno non esiste più.

133 Informatori: sorelle Maria=Pia e Vittoria Durigon, Vittoria Uberti ved. Durigon, altri.

134 Informatori: lus Marsiglio, Mario Bertoia, altri.

135 Informatori: Adelia Brustolin ved. di Armando Bertossi, di anni 93.



■ Zoppola, casa di Risi lato nord, punto E/19. Particolare graffito su malta fresca attestante l'anno (1909) di ristrutturazione del caseggiato. (foto Nerio Petris)

E/65 . For di Giobatta Pighin, in Orcenico Inferiore, via Fornace.¹³⁶ Intorno agli anni '20, di rimpatrio dall'emigrazione in Canada, Giobatta "*Giovani*" fu Natale "*Nadal*" Pighin costruì da sé il forno da panificazione familiare, il cui utilizzo venne esteso anche alle famiglie lì d'appresso (Scodellaro e altri). Si trovava in una posizione isolata rispetto la casa, in adiacenza a stalla, concimaia e porcile. Addetta alle operazioni di panificazione ne fu dapprima la moglie Catterina=Antonia "*Tunina*" Colussi († 1941) ed in seguito la nuora Vittoria Battistuzzi, moglie del figlio Lino (emigrante in Canada). Il piano cottura aveva un diametro presunto di 110 cm. e funzionò sino agli anni del Secondo Dopoguerra. Venne demolito intorno al 1963 in sede di ristrutturazione dell'insieme abitativo.

E/66 . For di Mario lus, in Orcenico Inferiore, via Fornace.¹³⁷ L'abitazione rurale venne ricavata nel 1935, allorché Mario lus acquistò dai Biglia gli ex uffici relativi alla dismessa fornace orcenichese, apportandovi alcune modifiche ed ampliamenti. Sul lato a sud dell'edificio venne addossato un nuovo corpo comprendente vano scale, servizi igienici e forno da panificazione. A realizzarlo fu Pasquale Michieli "*Pasqualin di Micèli*", appartenente ad un casato che vantò moltissimi muratori e capimastri,¹³⁸ suocero di Mario e padre di Marsiglia, moglie di Mario

¹³⁶ Informatori: Antonia "*Antonièta*" Pighin ved. Piccinin, Giovanni "*Gianni*" Pighin.

¹³⁷ Informatori: Marsiglio fu Mario lus.

¹³⁸ I Michieli operarono in questa veste a Castions dal primissimo Settecento sino praticamente ai giorni nostri. Molti di loro furono alle dipendenze di Costante Costantini; altri operarono all'estero quali emigranti.



■ Orcenico Inferiore, ex fornace Biglia/Zannini, punto E/67-E/68. Sotto i cespugli spinosi alla sinistra e alla destra delle stalle giacciono le rovine dei forni ex Bianchet/ex Borean. (foto Nerio Petris)

lus. Quest'ultima ebbe l'incarico di panificatrice e in questa veste operò sino all'immediato Dopoguerra, venendo poi dismesso il forno allorché si iniziò ad acquistare quotidianamente il necessario nei panifici pubblici. L'utilizzo avveniva solo per gli usi familiari e talvolta per conto di qualche parente o amico. Il manufatto ebbe un piano di cottura di cm. 110 ed era privo di cappa da camino. Essendo la bocca rivolta a mezzogiorno, vantava un ottimo tiraggio. L'intero edificio, che si trovava sul fronte stradale di via Fornace, vicino al ponte sul fiume Fiume, venne demolito nel 2003 per far spazio alla realizzazione di una nuova abitazione realizzata da Denis lus.

E/67 . For dai Bianchèt li dala vecia fornàs, in Orcenico Inferiore, via Fornace-via Bernini.¹³⁹

L'imponente edificio che un tempo fu la vecchia fornace per laterizi di Orcenico Inferiore, venne realizzato intorno al 1890 dall'ing. Achille Zanini e dal socio Giobatta Biglia. Fu dismesso poco dopo la Prima Guerra Mondiale. Il seguito lo rilevò dai Biglia l'ex fattore Marcello Franchini, trasformandolo in caseggiato rurale bifamiliare. In odierno è proprietà dei Grassi. I fittavoli nel lato nord-est furono la famiglia patriarcale di Antonio "*Toni*" Bianchet, che arrivò a contare una trentina di componenti. Risiedette sul posto dagli anni '30 al 1946. In fase di ristrutturazione venne realizzato anche un forno da panificazione, eretto in riva al fiume Fiume, a nord-ovest delle stalle. Alle operazioni di panificazione, vi accudì dapprima la moglie di "*Toni*" Rosina "*Rusina*" Mucignat e in seguito le nuore Teresa Colautti e Caterina "*Catina*" Cristante, rispettivamente mogli di Ruffino ed Erminio, due dei sei fratelli Bianchet. Come

¹³⁹ Informatori: Rosa "*Rusina*" Bianchet ved. Massolin, Marsiglio fu Mario lus, Tarcisio "*Gigi*" Ornella, altri.

racconta l'ottuagenaria informatrice *Rusina* Bianchet, che qui nacque, aveva un piano di cottura piccolo (presumibilmente del diametro di 110 cm.) e vi si cucinavano 3-4 pagnotte da consumare solo la domenica. Il resto della settimana andava a polenta. A lei, ch'era bambina toccava una porzione sottile come una particola, affettata con scrupolo dalla nonna Rosa. Il forno, dopo la sua dismissione nell'immediato Secondo Dopoguerra, rimase inattivo ed in odierno è ridotto ad un informe accumulo di macerie, avvolto da vegetazione selvaggia spinosa. Anche l'ex fornace/abitazione rurale, abbandonata da decenni, versa in pessimo stato di conservazione, con tetto e solai interni crollati e in condizioni statiche assai pericolose. Ad avviso dello scrivente sarebbe qualificabile come archeologia industriale di un certo pregio, possibilmente da tutelare e salvaguardare, in quanto significativo brano di storia paesana, seppure consegnato all'oblio.

E/68 . For dai Borean li dala vecia fornàs, in Orcenico Inferiore, via Fornace-via Bernini.¹⁴⁰ Sul lato opposto (sud-ovest) della ex fornace, trasformata in caseggiato rurale ad uso dei fittavoli, sin dagli anni '30 risiedette la famiglia di Giosuè Borean. La covata patriarcale dispose, analogamente a quella dei Bianchet di cui al precedente punto E/67, di un loro forno da panificazione. Era posizionato specularmente all'altro, a valle delle stalle e a margine del fiume Fiume. Addetta alla panificazione ne fu la matriarca Angela Zatti. In prosieguito di tempo si crearono i ceppi di Pietro=Annibale "*Nibale*" e Silvio Borean, 2 dei 9 fratelli discendenti. Le mansioni relative al forno furono assunte dalle rispettive mogli, Luigia=Noemi "*Noemi*" Cigolotti e Marcella "*Marcellina*" Tius. Dopo il 1948, in seguito al trasferimento dei Borean in Castions, la dimora fu concessa ai Del Ben, ma il forno non ebbe più utilizzo.

E/69 . For "dal Bepi di Dori", in Orcenico Inferiore, via Fornace, ultima casa a destra.¹⁴¹ Negli anni '60 Giuseppe "*Bepi*" fu Stefano Pagura fece realizzare la propria nuova casa d'abitazione, comprensiva di un corpo ad uso stalla ed annessi, ivi trasferendosi da Cevraia. Memore del forno da panificazione sito nella casa natia ceduta ai Bocalon (v. punto E/49), ne volle ricreare uno di simile. Il manufatto fu eretto in posizione isolata a margine del fiume Fiume, con piano di cottura avente diametro di cm. 110. Affidato alle cure della moglie Serafina "*Nene*" Borean, ebbe però scarso utilizzo. Ben presto dismesso è ancor oggi esistente, ma in cattivo stato di manutenzione.

E/70 . For di lus, in Villafranca (Pescincanna di Fiume Veneto), incrocio tra le vie Formentini e Solari.¹⁴² Il sito si trova in realtà fuori dallo zoppolano, ma faceva parte dell'antica frazione di Villafranca sottoposta al feudo castellano di Cusano. In sede di formazione degli odierni Comuni il feudo suddetto venne spartito(in modo maldestro) fra Zoppola e Fiume Veneto. Qui esistette un caseggiato rurale abitato dapprima dai fittavoli Briuli detti "*Vèdui*" e indi da un ceppo degli lus, originari di Cevraia, di cui si ricordano i nomi dei fratelli Leonardo "*Nardo*" e Giovanni "*Gianni*" lus. Disponeva di un forno ove si panificava anche per conto terzi, ove vi accorrevano le famiglie del circondario comprese quelle della porzione di Villafranca sotto

¹⁴⁰ Informatori: Rosa "*Rusina*" Bianchet ved. Massolin, Marsiglio fu Mario lus, Tarcisio "*Gigi*" Ornella, altri.

¹⁴¹ Informatori: Tiziano Pighin "*dai Svualdonis*", altri.

¹⁴² Informatori: Giuseppe Pasut, Onorio Turrini, altri.



■ Zoppola, *for di Quintal*. Retro della tettoietta ospitante il forno con suo relativo camino. (foto Nerio Petris)

Zoppola ed una parte di quelle di Cusano. L'informatore non ricorda altri particolari, se non che venne demolito assieme alla casa rurale intorno agli anni '80, per far luogo all'odierno edificio condominiale.

E/71 . For dei Marcùfh, in Cusano, via Stazione, ultima casa a sinistra.¹⁴³ Il forno appartenne ad Antonio Marcùzzi "*Toni Marcùfh*", e si suppone sia stato realizzato a fine '800. Addetta alla panificazione ne fu la moglie Maria "*Miùta*" Pavan. In seguito l'incarico fu assunto dalla figlia Rosa sposata con Cesare "*Cece*" Tonin, il quale andò ad abitare *cuc* ("*cuculo*" = ospite) in casa della moglie. Fu il frequentatissimo luogo di panificazione di Cusano e di buona parte di Poincicco, attivo sino al Dopoguerra. Era situato all'interno del portico, sulla sinistra dopo la stalla, isolato e a margine della scarpata ferroviaria. Spiccava per le sue *piere rosse* (mattoni color terra di Siena) ed aveva un piano cottura del diametro di circa 160 cm. Attualmente non esiste più, in disuso degli anni '60 e demolito intorno al 1975.

E/72 . For dei Da Re, in Poincicco, via dei Fiori.¹⁴⁴ La famiglia di Vincenzo Da Re, nativo di Farra di Soligo (TV), nel 1912 immigrò da Collalto di Susegana (TV) a Poincicco di Zoppola, andando a risiedere in un caseggiato rurale posto in via Paludo. Nel 1917 un suo figlio, Augusto, morì durante la Grande Guerra. La vedova Anna Bottega nel 1922 si staccò dalla famiglia patriarcale con i figli adolescenti, andando ad abitare nella una nuova abitazione

143 Informatori: Rosanna Tonin in Rovere, Manuela Tonin in Nardin, Augusta Mio "*Agostina di Parùssul*" ved. Bedin, Aldo Moro, Onorio Turrini, altri.

144 Informatori: Giobatta "*Giovani*" Da Re, altri.



■ Poincicco, località Policreta, punto E/74. Casa-palazzo cinquecentesco già dei Policreti (ora Biancolin), sala da pranzo. Lacerti d'affresco venuti alla luce in fase di recupero e risanamento conservativo. (foto Nerio Petris)

rurale fatta erigere in via Dei Fiori. La fece munire anche di forno da panificazione, che accudì personalmente fino all'Anteguerra. Disponeva di un piano cottura avente un diametro di cm. 110. In prosieguo di tempo si crearono i ceppi dei figli Antonio “*Toni*” e Giuseppe “*Bepi*” Da Re, con le rispettive mogli Maria=Ines Biancolin e Caterina Bertoia. Il forno continuò a funzionare sino al Dopoguerra e dopo la dismissione, intorno al '55 venne demolito. Vi si cucinava il pane esclusivamente per uso familiare e per i parenti stretti.

E/73 . For dei Carino, e dopo dei Del Bianco, in Poincicco, via Vecchia.¹⁴⁵ Secondo un paio di testimonianze raccolte il forno da pane appartenne a Giuseppe Carino¹⁴⁶ e verosimilmente addetta alla cottura ne fu la moglie Luigia Ros. Il suo ricordo ci è giunto in modo assai confuso e frammentario. Si trovava presumibilmente nell'ultima casa a destra di via Vecchia, demolita a fine anni '90 per far luogo ad un condominio residenziale a schiera. Più o meno sullo stesso sito sin dal 1934 abitò Lorenzo Del Bianco con la moglie Maria=Rosina Nervi, che parimenti aveva accesso al forno. Si panificava ad uso familiare e per un limitato numero di terzi della borgatella circostante. Il suo utilizzo risultava già dismesso dall'Anteguerra.

E/74 . For di Pulidrèta, in Poincicco, via Policreta.¹⁴⁷ Il sito di Policreta prese il nome dal casato dei *Policreti*, nobili originari di Castelfranco Veneto e immigrati a Pordenone nel 500. Evidentemente furono i possessori di questa casa-palazzo isolata in aperta campagna, al tempo posta nelle pertinenze feudali pordenonesi. Oltre alla casa dominicale, nella quale

145 Informatori: Giobatta “*Giovani*” Da Re, Giuseppe Menotto “*Bepo Menòt*”, altri.

146 Intorno al 1930 il numerosissimo ceppo patriarcale dei Carino risultava già assai frammentato. Abitarono in vari caseggiati di via Vecchia, espandendosi poi in altri nuovi fronteggianti la Pontebbana e altrove. Si suppone che questa fosse la loro casa d'origine.

147 Informatori: Aldo Biancolin e consorte, altri.



■ Poincico, località Policreta, punto E/74. Casa-palazzo cinquecentesco già dei Policreti (ora Biancolin), sala da pranzo. Lacerti d'affresco venuti alla luce in fase di recupero e risanamento conservativo. (foto Nerio Petris)

si distingue ancora un piano nobile (probabile residenza di campagna), comprendeva anche porzioni destinate ai coloni, con stalle e magazzini. Almeno dal 1593 l'edificio risultava passato di mano, dato che vi abitava ser Giorgio Casson da Serravalle (odierna Vittorio Veneto).¹⁴⁸ Non si conoscono i successivi possessori, se non che a inizi '900 appartenesse ai Bertoia di Pordenone e che fittavolo residente fosse Giovanni Brescancin. Fu in questo periodo che l'abitazione rurale venne dotata di forno per la pane, ma non se ne conoscono i dettagli. Presumibilmente addetta alla panificazione ne fu la moglie Angela Ghirardo († 1941) ed in seguito le nuore Ida Corazza, Emma Biancolin e Maria=Linda. Venne dismesso nel Dopoguerra e i Brescancin si trasferirono altrove. Nel 1967 l'intero caseggiato fu acquisito da Aldo Biancolin, il quale diede personalmente inizio ad un pregevolissima operazione di ristrutturazione e restauro conservativo dell'edificio, operando con l'ausilio della moglie nei ritagli di

148 Nel registro plebanale dei battesimi celebrati in San Martino di Zoppola si registrano seguenti informazioni: "29 marzo 1586 ... compadre al sacro fonte fu Battista da Rigo habita alla possessione della Pulligreta sotto Pordenon...". Qualche anno dopo si rinviene l'annotazione "adi 24 agosto 1593 ... Battizai un putto figliuolo del Ser Zorzi Casson de Seraval et de donna Ottavia sua moglie ... qual Ser Zorzi con tutta la sua famiglia hora habitano in loco ditto alla casa del quondam Ser Gio:Battista Pulicretto cura del Reverendo de Zoppola." e ancora "A di 20 zugno 1593 ... figliolo de Matthio Bravo et de Jacoma sua moglie habitano alla casa della Pulichreta ..."

tempo.¹⁴⁹ Il forno, isolato ed conglobato in altri accessori uso legnaia e bagno, risultando una superfetazione ed in pessimo stato di conservazione, venne demolito nel 1968.

E/75 . For di Morèt, in Zoppola, via C. Panciera “*Stradon da Cusàn*”.¹⁵⁰ Ben poco si sa del forno da panificazione annesso all’abitazione rurale dei Moretto. Sicuramente esistette per ricordo orale tramandato in famiglia, ma già negli anni ’50 non era più in funzione. Addette alla panificazione furono presumibilmente Giovanna Bisaro dapprima e Regina Petris in seguito, rispettivamente nonna e madre dell’informatrice.

F . Forni pubblici e rivendite di pane.

Nel volume ottavo dei *Quaderni Zoppolani “Butèghis”*, 2010, (articoli vari a firma dello scrivente NERIO PETRIS) s’era già accennato ai forni d’un tempo costituenti esercizio pubblico. Riassumendo, qui di seguito si elencano quelli di cui s’è rinvenuta notizia essere esistiti nel tempo. Per comodità il rimando a “*Butèghis*” verrà riportato con l’indicazione → “*Butèghis*”, pagina ... (punto)...

F/1 . Orcenico Superiore, via Piave (→ “*Butèghis*”, pag.34.10). Fra 1850 e 1875 Pietro di Giuseppe Milani, gestore di una bettola, ebbe anche la licenza di *pestrinajo* ‘panettiere’. Si ignora se in seguito qualcun altro ne avesse proseguita l’attività, che comunque non esiste più da parecchi decenni.

F/2 . Orcenico Superiore, via Mazzini “*bar Mensa*” (→ “*Butèghis*”, pag.33.35). Almeno dal 1912 Rosa De Carli e Anna Fabbro gestirono un’osteria con rivendita di pane, prodotto proveniente dal Forno Rurale Cooperativo Economico di Castions (→ F/11), luogo in cui anche gli agricoltori orcenichesi conferivano il loro frumento in cambio del pane (entrate/uscite venivano iscritte su apposito libretto). In seguito l’esercizio passò ad Anelina e Norina Ermacora “*Mensa*” e indi a Ione Mussio.

F/3 . Orcenico Inferiore, via Treviso, sito del piazzale con gli odierni civici 18-22, “*For dala Locanda*” (→ “*Butèghis*”, pag.44.06). Il complesso originario costituì la stazione di posta eretta nel 1825 allorché fu aperta ex novo la strada nota in odierno come S.S.13 “*Pontebbana*”. L’immobile fu dapprima proprietà dei conti De Domini di Orcenico Inferiore, poi dei Biglia e indi dei conti Panciera di Zoppola. Comprende una locanda per il vitto ed pernottamento dei viaggiatori, una privativa (rivendita generi di monopolio), una bettola (osteria) con rivendita di generi alimentari, stalla con cavalli per il cambio, laboratorio per piccole riparazioni delle carrozze e finimenti, etc. Il gestore Lorenzo Hubler assieme alla moglie Agata Murer, originari di Villacco, nel 1850 ebbe licenza per la rivendita del pane. Nel 1860 la gestione venne rilevata dal sanvitese Giovanni De Paoli “*Salata*”, che ebbe anche la licenza di *pestrinajo* ‘panettiere’,

149 Nel Durante il ciclo di risanamento conservativo, nella casa cinquecentesca, sono stati riportati alla luce affreschi rinascimentali di buona mano rappresentanti scene cavalleresche e bucoliche, non ancora investigati da esperti in storia dell’arte. Fra i muri portanti, prevalentemente in sasso spaccato, si nota anche il reimpiego di laterizio di recupero antico, fra i quali mattoni e piastrelle con dimensioni che farebbero pensare ad una probabile origine romana, nonché lacerti di pietra viva pure più antichi del fabbricato originario. Del resto in quei paraggi, probabilmente a *Pianzipàn* o *Plandhipàn*, esistette un agglomerato prediale della centuriazione romana concordiense documentato sin all’ultimo Medioevo con le dizioni *Samaglano*, *Savigliano*, *Savigliano*, *Sedeani*, *Sedeatum*, *Soccagliano*, *Soccogliano*, etc., segno che il toponimo fosse rimasto ancor vivo nella memoria popolare, ma che il nucleo abitato risultasse scomparso da tempo. Da ultimo il sito fu posseduto dai Montereale-Mantica, sino a che pochi anni orsono il tutto venne alienato e ridotto in centro commerciale.

150 1Informatore: Marilena Moretto



■ *Culi mans in pasta.* (panificazione e foto Nerio Petris)

data a cui si deve far risalire presumibilmente la costruzione del forno. A inizi '900 la stazione di posta fu soppressa e l'intero immobile fu acquisito dai conti Panciera di Zoppola per essere trasformato in caseggiato rustico per i loro fittavoli. Da allora il forno venne privatizzato e adoperato dai Fabbro (→ E/59).

F/4 . Zoppola, via Roma "*botega di Marcòciu*" (→ "*Butèghis*", pag.50.33). Nel 1850 Pietro di Antonio Marcocchio, titolare di una bettola (osteria), ebbe licenza per rivendita di pane. In seguito l'esercizio ebbe ulteriori passaggi di gestione, l'ultimo dei quali a Pietro Bas.

F/5 . Zoppola, piazza Vittorio Emanuele II, osteria "*alla Stella*", odierno bar "*da Dino*" (→ "*Butèghis*", pag.50.33). Nel 1850 Nicolò Tomasini "*Sternàt*", titolare dell'osteria "*alla Stella*", ebbe licenza per rivendita di pane. In seguito l'esercizio ebbe ulteriori passaggi di gestione, fra i quali a Francesco Sartor "*Chechi dala Cumina*" e da l'ultimo a Dino Piccin (odierno bar "*da Dino*"), mantenendo anche rivendita di alimentari sino a qualche decennio orsono.

F/6 . Zoppola, piazza Vittorio Emanuele II, casa Stufferi (→ "*Butèghis*", pag.51.43). Nel 1651 Francesco Benaglio, bergamasco sposato a Maria=Petrina Lotti, ebbe una *butega* (esercizio pubblico commerciale con osteria e rivendita di alimentari, etc.). Si presume che la proprietà d'origine fosse stata dei conti Panciera e indi, agli albori del '600, ceduta ai Lotti. Nel 1670 giunse dal sanvitese Giovanni Bragadin (di nobile casato veneziano, decaduto), sposato a Paola Benaglio, famiglia da cui rilevò i loro beni (caseggiati compresi dall'attuale Municipio all'inizio di via Giardini), ivi compreso un forno da panificazione. Nel frattempo, nel 1833, giunse dal sanvitese Luigi Stufferi, famiglia che in seguito s'imparentò con i Baldini, i Lotti



■ *Fogàssa/fujàssa*, ovvero tipica focaccia pasquale friulana. (foto di repertorio)

e i Bragadini, acquistando alcuni loro immobili, botteghe e rivendite, il quale ebbe anche licenza di *pestrinajo* 'fornaio'. Negli anni seguenti, fra un intreccio di parentele, Carlo Bragadini sposato a Maria=Teresa Stufferi, fu l'ultimo del casato (5^a generazione) a gestire una bottega di alimentari con rivendita di pane, attiva sino a inizi '900.¹⁵¹

F/7 . Zoppola, piazza Vittorio Emanuele II/via Roma, "*li di Oràssiu*" (→ "*Butèghis*", pag.51.54). Nel 1860 Orazio "*Oràssiu*" Pighin, oltre che a licenza di macelleria, ebbe anche quella *pestrinajo* "fornaio". Nel Secondo Dopoguerra l'intera famiglia emigrò per le Americhe e sull'esistenza di un forno non ne è rimasta traccia alla memoria orale. In tempi più recenti i locali ospitarono il laboratorio per riparazione biciclette di Attilio Zilli, lo *scarpàr* (ciabattino) Antonio "*Tonèt*" Bortolussi e la macelleria di Adelchi=Sergio Bortolussi "*Marièt*".

F/8 . Zoppola, odierno sedime di via Zara all'incrocio con via Roma (→ "*Butèghis*", pag.54.113, 55.123). Il locale fu anticamente posseduto dai Cassini; poi, in periodo imprecisato, venne acquisito dai conti Panciera di Zoppola. Rimane ignoto il periodo in cui venne realizzato il forno,

151 Per molti anni, a cavallo fra Ottocento e Novecento, il *fabrissèir* 'fabbriciere', 'amministratore', 'cameraro' della confraternita di San Valentino in Zoppola (nella chiesetta omonima) fu mio bisnonno Luigi Petris. L'iscrizione alla confraternita, con offerta minima fissa, comportava il ricevimento di un pane benedetto (oltre che all'eventuale intervento con il danaro di cassa nei confronti degli ammalati di epilessia che si fossero trovati in difficoltà economiche). Fra le spese annuali sostenute, quella per il pane era fissa. Solitamente egli si rivolgeva al fornaio zoppolano del tempo, ovvero Carlo Bragadini. Da un suo quaderno di appunti e fra i registri della confraternita traggono le seguenti annotazioni. Anno 1871, spesa per il pane a Bragadini L.14:55 (circa 100 euro odierni) per 133 iscritti. Anno 1874, spesa per il pane L.12:80. Anno 1875, spesa per il pane da Bragadin L.12:00. Anno 1894 comperato bigne 147. Anno 1896 speso per il pane L.100:38. Anno 1910 comperato bigne n.225. Se ne ricava che ogni iscritto riceveva una *bigna* 'quattro pani in schiera'. Questa tradizione è tutt'ora mantenuta.



■ *Pan di ciasa fat cula mari. Da man sanca: 3 panès culi coculis, 2 tipi di pagnòca, 1 panetùt mies brusàt, 2 panes culi frissis, 2 esse cu li frissis. (panificazione e foto Nerio Petris)*



■ *Pan di sucia. Da man sanca: 3 panès cu l'uèta, pagnòca, pagnoca cu l'uèta, 2 esse cu li frissis, esse cu l'uèta. (panificazione e foto Nerio Petris)*

verosimilmente a cavallo fra '800-'900. La gerenza del panificio nel 1904 venne affidata a Luigi Da Ros, in precedenza gestore del Forno Sociale Cooperativo di Castions (→ F/11). Nel 1927 la reggenza fu assunta da Mario Vignando. Dopo pochi anni dovette chiudere in quanto il forno, che era a legna, non risultava più competitivo rispetto al nuovo realizzato dei Da Ros alimentato da gasolio (→ F/9). Negli anni '80 l'intero complesso residenziale venne demolito per far luogo all'odierno sedime stradale di via Zara.

F/9 . Zoppola, via co. Camillo Panciera, attuale panificio "*Vazzoler*" (→ "*Butèghis*", pag.54.113). Il panificio fu realizzato nel 1924 ex novo da Luigi Da Ros e fratelli, che lo gestirono sino al Dopoguerra. Indi per alcuni anni fu dato in locazione a Italo Muzzin, per essere poi acquisito nel 1969 da Ferdinando Porisiensi e da un decennio passato infine a Massimo Vazzoler, e tutt'ora in attività.

F/10 . Zoppola, via Roma, attuale panificio "*Angeli*" (→ "*Butèghis*", pag.58.160). Nel 1951 un gruppo di ex partigiani della "*Osoppo*", rappresentati da Giovanni Sartor, costruì un nuovo forno in via Roma. Nel 1957 la gestione fu affidata ad Albino Marchese. Nel 1964 gli subentrò Ferdinando Porisiensi e indi Eliseo Angeli, che nel 1984 lo acquistò e ristrutturò. Ancora attivo, da alcuni anni è ora gestito da Gian Luca Belluzzo.

F/11 . Castions, via Domanins, "*For dali scuèlis*" (→ "*Butèghis*", pag.90.44). Il Forno Rurale Cooperativo Economico di Castions, con annessa aula scolastica al primo piano, fu realizzato nel 1888. Promotore ne fu il dott. Vincenzo Favetti, al tempo medico e ufficiale sanitario, allo scopo di combattere la pellagra. Fu uno dei primissimi del Friuli (i primi in assoluto aprirono i battenti a Pasiàn di Prato e Remanzacco nel 1885). I contadini castionesi conferivano il loro frumento direttamente al Forno Rurale, ricevendo in cambio un ugual quantitativo di pane, le cui movimentazioni dare/avere venivano riportate su di un apposito libretto. Nel 1920 questa sede venne trasferita presso le Cooperative Agricole in piazza Micoli Toscano. Dopo anni di abbandono, nel 1968 venne alienato a Silvia Pagura moglie di Davino Bortolussi "*Davino Padovàn detto Pelòco*" e demolito. In suo luogo venne eretto un condominio a 6 alloggi, tuttora esistente (a destra dell'ingresso al campo sportivo).



■ Vari tipi di confetture e composte disponibili in casa Petris, 2018. (foto Nerio Petris)

MARMELATIS PAR MIDISINA

Confetture di frutta spontanea con proprietà terapeutiche

Nerio Petris

Quest'anno mi sono divertito a preparare alcuni tipi di confettura utilizzando quasi esclusivamente frutta spontanea reperibile nel nostro territorio, badando in particolare ad utilizzare componenti dalle marcate proprietà terapeutiche e medicamentose. Vi propongo le ricette di alcune fra quelle meglio riuscite. Per tutte si dovranno osservare determinate elementari regole di base di seguito riportate. Per ottenere una confettura durevole per circa un anno, si dovrà sempre aggiungere un quantitativo di zucchero (meglio se di canna, grezzo) in rapporto di 2 parti ogni 3 di frutta netta pronta da cucinare. Per conoscere la sua consistenza e se sia pronta, prelevate un cucchiaino di confettura bollente in pentola e versatelo su di un piattino. Lasciate raffreddare e indi piegate il piatto di sbieco; se non cola di lato, si può considerare pronta. Come contenitore si adopereranno vasetti di vetro, precedentemente sterilizzati in acqua bollente, meglio se non troppo capienti (da 100 a 250 cc). Il coperchio a vite dovrà essere il suo, in perfetto stato di conservazione e sterilizzato (meglio se nuovo). Versate all'interno con un mestolino la confettura ancora bollente sino all'orlo e avvitate con forza il coperchio, badando prima di pulire bene la vite se sporca di confettura. I vasetti andranno indi rovesciati sottosopra su di un tavolo, coperti con uno strofinaccio. Si lasceranno in questa posizione fino a completo raffreddamento (alcune ore), in modo tale da ottenere la pastorizzazione ed il sottovuoto, garanzia di sterilizzazione e durata. Si dovrà applicare sempre un'etichetta indicante il contenuto, la data di confezionamento e la scadenza. Dovranno essere riposti in un luogo fresco (che darà maggiori garanzie di conservazione) e al buio (per impedire l'ossidazione del colore). Al momento dell'apertura il coperchio dovrà presentarsi ancora schiacciato verso l'interno. Contrariamente sarà indice che è penetrata aria e/o che il contenuto abbia fermentato, rendendo inutilizzabile il contenuto. Una volta aperto, il vasetto andrà conservato in frigo e la confettura andrà consumata giorno per giorno rapidamente. Diversamente, dopo un certo periodo, sulla sua superficie tenderà a crearsi una muffa biancastra e/o a inacidire, rendendo il prodotto non più commestibile.

MARMELATA DI MORIS DI SEGHÈT (rissèta dal Nerio di Ciarnièl)

Chista marmelata no domi a fà mondi ben, ma a varà un savòur garp, ch'al stens e leadis, gudi-bul e difissil da confondi.

Al coventa: mies chilo di moris di seghèt, un lemòn, sucher dala ciana, 20-30 pomulùs di marsìgna, 3-4 vasùs di veri da un quart di litro cul siò cujartin.

Preparassion: preodèit da ciapà sù un mies chilo di moris di seghet, 'na fatura che per fala vi

ocorarà almancu un par di orùtis, parsèche a si li ciàta di clar, da lùin a otobre. Ca-par-entri a'nd'è lunc-via li ornaràdis e li aghis, mièi se in batuda al soreli. Iò i li ciapàdis sù 'tal Varpòn, tala Cialderàta, tali Blàchis, lunc il canal Makò, tali Spèssulis, tal Rot e via disint. Dopo vei lavat e lassat disgotà li moris di seghèt, metèillis 'ta 'na pignata (di ches largis e cul fons ch'a nol tàca), sóntàit un doi-tre deciminins di aga e lassàillis boli plan planin par un vinc minùs, stant atens da reonsi cun altra aga in sintuda, di modoché ch'al resti a cont di un got di sugu sul fons. Spetàit ch'a si disfreidin e podopo pressàjlis c'un sclissapatatis dentri 'ta 'na terina par giavàighi li siminsùtis (3-4 sidons par volta). Man a man ch'i sèis indavant, butàit la polpa folada tal sugu restat, messedant po' par podei fà una seconda torciàda. Cussi i giavarèis inciamò alc di bon e podopo butàit via il scart restat. Pesàit se ch'al è restat e sóntàit sucher dala ciana in proporsion di 2 pars ogni 3 di polpa di moris. Travasàit dut 'tala pignata di prima, sclissàit paróra il sugu di un lemòn e gratàit il sál dala scussa cul grat da brovada (opura tassàit scajùtis sutilis). Metèit sul foc e messedàit di tant in tant c'una sidon di len, fasint buli plan planin par 'na miesorùta. S'a vi plasìn i podèis meti dentri un 20-30 pomulùs di marsìgna (ch'a lassàn il siò bon gust co jù cruncinàis). Quanch'a è pronta travasàit la marmelata inciamò bulint 'ntai vasus di veri c'una ciassùta e invidat il cujartin.

Variant: s'a si voul ch'a vegni mancùl dolsa, sóntàit la polpa gratada di doi pons cula sò scussa, e metèit 1 part di sucher ogni tre. Da savei che cussi la marmelata a durarà no pì di doi-tre mesùs.

Altra variant: sicoma che li moris di seghèt a son fadia da ciatà, a si possin sóntàni encia di ches di spinc, ma il gust al gambiarà un puc. 'Stuan a mi à tociat fà cussi, ch'a era 'na anada di sut e la racolta a si la misurava in grami!

CONFETTURA CON MORE DEL ROVO BLUASTRO (ricetta di Nerio Petris)

La confettura ottenibile dal rovo bluastro (*Rubus Caesius* L.) ha proprietà antiossidante, aromatizzante, astringente, regolatrice intestinale, vitaminizzante e antinfiammatoria, essendo ricca di pectine, bioflavonoidi, antocianine, acidi organici (acido folico in particolare), tannini, vitamine A e C, zuccheri. I frutti sono ricchi di acido gallico, rutina e acido ellagico, sostanze che hanno proprietà anti-virali e anti-batteriche. Con il loro colore blu scuro, le more hanno uno dei più alti livelli di antiossidanti naturali testati nella frutta. Oltre che ad essere ricche di vitamina C e fibre, gli antociani che contengono risultano importantissimi per mantenere la salute e combattere i danni dei radicali liberi nel corpo.

La confettura avrà un colore viola-bluastro molto intenso ed un sapore decisamente asprigno, brusco, allappante e tannico, godibile e assolutamente inconfondibile.

Ingredienti: mezzo kg di more del rovo bluastro, 1 limone biologico, zucchero di canna, 20-30 bacche di ginepro, 3-4 vasetti di vetro col coperchio da 250 cc (o anche più piccoli).

Preparazione: Provvedete di cogliere un mezzo chilo di more bluastre, operazione che vi richiederà almeno un paio di orette, in quanto le si trova sporadicamente e in numero assai limitato, da luglio a ottobre. Dalle nostre parti si rinvencono lungo le siepaglie, boschette ripariali e le rive dei corsi d'acqua, meglio se in posizione soleggiata. Io le ho colte nelle zone chiamate Varpòn, Cialderàta, Biàcche, canale Makò, Spèssulis, Rot e via dicendo. Dopo aver lavato



■ Zoppola, località Spessulis. Mora bluastra (*mora di seghèt*) e suoi fiori, settembre 2018. (foto Nerio Petris)

e sgocciolato le more, mettetele in una pentola (del tipo largo e con fondo antiaderente), aggiungete 2-3 decimi di litro di acqua e fate bollire a fuoco lento per una ventina di minuti, badando di aggiungere all'occorrenza altra acqua, di modo tale che alla fine rimanga circa un bicchiere di sugo sul fondo. Attendete che si raffreddino e indi presatele con uno schiaccia-

patate entro una terrina per eliminare i semini (tre-quattro cucchiaini alla volta). A mano a mano che procedete versate la polpa pigiata nel sugo di cottura rimasto, rimestando il tutto onde effettuare una seconda pressata. Recupererete così ancora sostanze utili e poi buttate lo scarto. Pesate la purea ed aggiungete lo zucchero di canna in proporzione di due parti ogni tre di polpa netta di more. Travasate il tutto nella pentola di prima, schiacciate sopra il succo di un limone e grattugiate il giallo della scorza con una grattugia (nella parte da carote) oppure tagliuzzatene scagliette sottili. Rimettete sul fuoco e rimestate di tanto in tanto con un cucchiaino di legno facendo bollire per una mezz'oretta. Se vi piacciono, potete aggiungere alla marmellata 20-30 bacche di ginepro (rilasceranno un momentaneo loro tipico sapore quando le scrocchierete sotto i denti). Quando è pronta invasate la confettura ancor bollente con un mestolino nei vasetti di vetro e avvitate il coperchio.

Variante: se si desidera che la confettura sia meno dolce, aggiungete la polpa di due mele mature compresa la buccia ben lavata (contenenti pectina, un addensante), e sciogliete 1 parte di zucchero ogni tre di frutta. Da sapere che in questo modo il prodotto durerà solamente 2-3 mesetti.

Altra variante: siccome le more bluastre si trovano con difficoltà, vi si possono aggiungere anche more di rovo (*Rubus Fruticosus* o *Ulmifolius* L.), anche se così il gusto cambierà un po'



■ Murlis, località Casello Idraulico, zona interna all'argine del Cellina-Meduna. Bacche di rosa canina, mese di ottobre 2018. (foto Nerio Petris)

(sarà più vicino a quello della mela renetta). Quest'anno ho dovuto fare la confettura mescolando tutte e due le specie, in quanto è stata un'annata di asciutto e la raccolta di misurava in grammi!

Nota: se non vi infastidisce troppo, potete fare a meno di eliminare i semi. Essi contengono un blando quantitativo di

benefici acidi grassi Omega3 e Omega6. Inoltre, con la spremitura, si perde una parte della buccia, ricca di tannini, antocianine, microminerali e altri componenti utili.

MARMELATA CUI STROPACÙI (rissèta dal Nerio di Ciarnièl)

Chistu tipo di marmelata a è coma 'na medisina. Un sinc-sèis gucerìns al dì a son una mana co si à la tos, il gataro, mal di vorelis e dai vui co'l ven il rafredùr o la gripa. In primavera a judarà encia chèi ch'a son sogès al rafredou' dal pulvìn di fen o altri alergiis.

Al coventa: un 4 eti di polpa di stropacùì (tiràs sù co son madurs ma nò inciamò flapìs, senza il mani), 2 eti di pon madur, quatri eti di sucher dala ciana, un lemon, un got di vin blanc sec, do-tre bròcis di garòful, una presa di s-cèla in cana masenada, un 20-30 pòmui di marsigna (a daràn il siò bon gust co jù cruncinàis).

Preparassión: preodèit da tirà su un 8 eti di stropacùì, 'na fatura ch'a vi vorà un'oruta. Bisugnarà falu co da šalín a voltin via sul colour pomodoro, madurs, ma prima ch'a doventin flaps (che sinò a no si podarà pì lavoràju). Il periodo pi mièi al vada dai ultins di setembri a samartìn. Cà-par-entri i spinghinars di stropacùì a s'jù ciàta là pai magrèis, e pì di dut dentri dala Silina disora Murlis, lunc-via l'ársin (ma no doma). Tornàs a ciasa, lavàit benòn i stropacùì e fèju sujà. E uchi a

scuminsia la pinitinsa da buli. C'un curtis (no di chei ch'a no tain nencia bestemis) crevài via il mani e il cul, tajàit par metat i pòmui e cula ponta tonda scartàit pulit li siminsùtis (a'nd'è 10-20, duris coma balins di sclòp) e i pelùcs ch'a ju ingulussèin. Atension ch'a fan tanta spissa! Meteji i guans da massara. Chis-ciu pelùcs a somèin un puc ala lana di veri; s'a no s'ju elimina, sint dal cuarp a spissin il cul e par di pì se la polpa a no è madura a strens un puc, siché duncia par furlan a si ju clama "pizzecùl" o, a Sòpula, stropacùl. Al è un planèt di lavòur: a serf 'mondi passiensia. A mi a mi à parut pì comut tajà 3-4 fetutis dala scussa cula polpa torotor dal stropacùl, butant via duta il rest. A si starà di mancùl, encia s'al vegnarà four pì scart. Il spessour dala polpa al è sù par sù sui 2-3 mm. Da un chilo di pòmui a vi restaràn si è nò 4 eti boins da usà e a vi ocoraràn quatri orutis di lavour. A sto punto rebaltàit dut 'ta 'na pignàta insiemit a 4 eti di pons madurs gratàs, un got di vin blanc e mies litro o puc mancùl di aga. Fèit levà il bol par un vinç minùs, fin che i stropacùl a sèdin doventàs moi. Podopo giavàit four e masenàit c'un passaverduris (o un micser elettricu), di modo ch'a doventi 'na paparela. A somearà al sugu di pomodoro. Iò i ju ai mesenans puc, ch'a mi plas ciatà i tuchitìns inteirs. A 'sto punto pesàit e tornàit a meti la paparela 'tala pignata, sótant 2 pars di sucher dala ciana ogni 3 di roba masenada, il sugu di un lemòn, do-tre bròcis di garòful, il sál dala scussa dal lemon gratada e, a cui ch'a ghi plas, una presa di s-cèla in cana masenada e un 10-20 pòmui di marsigna. Fèit levà apena apena il bol (c'a no sclapissi fasint massa bolènghis) par una misoruta s-ciarsa, messedant di tant in tant c'una sidòn di len, ch'a no si tachi sul fons. Co a è cuota travasàit la marmelata inciamò bulint, c'una ciassùta, 'tai vasùs di veri, mièi di chèi piciculùs, sui 100-150 grammi.

CONFETTURA CON BACCHE DELLA ROSA CANINA (ricetta di Nerio Petris)

Le bacche della rosa canina (falsi frutti scientificamente detti cinorrodi) sono ricchissime di vitamina A, B e C (oltre 50 volte il limone !), di tannini, polifenoli, carotenoidi, bioflavonoidi, pectine, leucoantociani, etc. Hanno proprietà antinfiammatorie, vasoprotettici, antiossidanti, vitaminizzanti, astringenti, toniche, disintossicanti (soprattutto degli acidi urici), anti-stress. L'azione *vitaminizzante* si lega a quella antiossidante dei bioflavonoidi contenuti nella polpa e nella buccia, che agiscono sinergicamente alla Vitamina C, ottimizzando la circolazione sanguigna. Essi favoriscono l'*assorbimento* di calcio e del ferro nell'intestino, equilibrando il livello di colesterolo e contribuendo alla produzione di emoglobina; inoltre rendono attiva la vitamina B9 (acido folico) dal leggero effetto antistaminico. La confettura che si ottiene ha proprietà medicamentose, utilizzabile all'occorrenza (5-6 cucchiaini al giorno) per lenire la tosse, infiammazioni bronchiali, rinofaringiti, otiti ed astenia conseguenti a raffreddore ed influenza. Inoltre previene e rafforza le difese immunitarie da allergie dei pollini. Si utilizza spalmata in fette biscottate nella colazione mattutina. La raccolta delle bacche e soprattutto la loro sbucciatura ed eliminazione dei semi richiede notevole tempo e pazienza, per cui ci si dovrà accontentare di ottenere modesti quantitativi.

Ingredienti: 4 etti di polpa di bacche della rosa canina , 4 etti di mela matura, circa 4 etti di zucchero grezzo di canna, 1 limone, 1 bicchiere di vino bianco secco (100 cc), 2-3 chiodi di garofano, un pizzico di cannella macinata, 20-30 bacche di ginepro (daranno un momentaneo loro tipico sapore quando le scrocchierete sotto i denti).



■ Fase preliminare alla cottura, durante la sbucciatura ed eliminazione dei semi e peluria delle bacche di rosa canina (*stropacùl*); ottobre 2018. (foto Nerio Petris)

Preparazione: cogliete 1 kg. circa di bacche (cinorrodi) della rosa canina, operazione che richiederà circa un'oretta. La raccolta andrà effettuata quando da verde-giallo virano al color pomodoro, con frutto maturo, ma prima che si afflosci (nel qual caso le bacche non saranno più manipolabili). Il periodo buono va da fine settembre a S. Martino (inizi di novembre). Nello zoppolano i cespugli si rinvergono, pur se rari, in ambiente magredile, in preponderanza entro il greto del Cellina-Meduna e monte di Murlis, lungo l'argine (ma non solo). Lavatele bene e fatele asciugare. Qui inizia la penitenza, per cui armatevi della pazienza di Giobbe. Usando un coltello tagliente le bacche andranno private dell'eventuale picciolo e apice nerastro. Quindi andranno tagliate a metà per eliminare accuratamente i durissimi semini (10-20) e la peluria che li avvolge. Attenzione che provoca assai prurito, per cui eventualmente munitevi di guanti. Questa peluria assomiglia un po' alla lana di vetro; è irritante per la digestione, da cui la denominazione popolare di *grattaculi*, quella del friul. standard pizzecul 'prudi-culo' e quella zoppolana di *stropacùl* 'cibo astringente'. Io ho trovato più comodo staccare 3-4 fette di buccia-polpa all'ingiro, buttando tutto il resto. Starete meno, pur se con maggior scarto. Lo spessore medio della polpa è di 2-3 mm circa. Da 1 kg di bacche otterrete circa 4 etti di materiale utilizzabile. Oppure tagliate in quattro ed eliminate semi e peluria con l'unghia del pollice. Io ci ho impiegato circa 4 ore! Mettete il ricavato in una pentola, unendo 4 etti di mele mature grattugiate, un bicchiere di vino bianco (100-150 ml) e mezzo litro scarso di acqua, facendo bollire a fuoco moderato per circa 20 minuti, sino a che le bacche non si siano ammorbidite. Appena raffreddate, frullatele con un mixer ad immersione sino ad



■ Zoppola, via Risi. Grappoli con bacche di sambuco perfettamente mature, agosto 2018. (foto Antonio Panciera)

ottenere una purea. Avrà la consistenza simile ad una passata di pomodoro. Io ho preferito macinare poco, perché mi piace trovare pezzettini interi. Rimettete il tutto nella pentola aggiungendo 2 parti di zucchero di canna ogni 3 di purea, il succo di un limone, 2-3 chiodi di garofano, il giallo della scorza di limone grattugiata e a chi piace una presa di cannella in polvere e una decina di bacche di ginepro.

Riportare ad ebollizione lenta (per evitare schizzi) per una mezz'ora, rimestando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno per evitare che si attacchi al fondo. A completamento cottura invasate con un mestolino la confettura ancor bollente in vasetti di vetro sterili piccoli, sui 100-150 cc. e tappate.

MARMELATA CUI PÒMUI DI SANBÙC (rissèta dal Nerio di Ciarnièl)

Chistu tipo di marmelata a à un gust four dal solit, è buna e a fà ben. Ma al è da savèi ch'a fà sì dal cuarp: regolajvi duncia di consequensa!

Al coventa: tre sùmièlis di pòmui di sanbùc madurs a cont di un sei-siet eti, un lemòn, doi pons, sucher dala ciana.

Preparassion: tiràit sù 6-7 eti di pòmui di sanbùc madurs co son bièi neris, da lùin a avòst, senza il mani. Sguataràju benon sot da l'aga curint metèit i pòmui 'ta na pignata di ches c'a no si taca, sclissàjni un puchetins c'una sidon di len e fèju buli par un quar'd'ora, sòntant doi pons grata cula so scussa e un got di aga, reonsint s'a'n manci. Lassàit ch'a si disfrèidin e po' masenaju



■ Zoppola, loc. *Codi Vêcis*. Fiori di sambuco, maggio 2018 (foto Nerio Petris)



■ Zoppola, località *Martùis*. Bacche di sambuco. Quelle verdi-rosse in primo piano sono ancora crude e non vanno colte perchè tossiche. Quelle nero-viola in secondo piano, mature, sono adatte a fare confetture. Agosto 2018. (Nerio Petris)

c'un un passaverduri (a disco mediu) par scartà li siminsutis. Deighi una pesada a chel ch'a l'è restàt e metèit 2 pars di sucher dala ciana ogni 3 di polpa restada. Tornait a metila 'tala pignata di prima. C'un un grat dala brovada scrodeàjghi par sòra la scussa sàla dal lemòn a scajùtis e po' dopo strucàit il sugu. Fèit levà il bol, belu belu, par un vin c minùs, messedant ch'a no si tachi. Co a è pronta impleniit i vas di veri cula marmelata inciamò bulint.

CONFETTURA CON LE BACCHE DI SAMBUCO (ricetta di Nerio Petris)

La confettura con le bacche di sambuco ha un gusto particolare e dal punto di vista medicamentoso ha buone proprietà antiossidanti e soprattutto lassative, per cui tenetene conto! Non esagerate nel consumo, che potrebbe dare disturbi digestivi!

Ingredienti: 3 giumelle (l'incavo delle mani giunte) di bacche di sambuco mature (circa 6-7 etti), un limone, una mela, zucchero di canna.

Preparazione: raccogliete le bacche di sambuco quando sono belle nere (da crude sono leggermente tossiche), nei mesi da luglio a settembre Risciacquatele bene sotto l'acqua corrente e quindi mettete le bacche in una pentola antiaderente, schiacciatene almeno un po' con un mestolo di legno e fatele bollire per circa un quarto d'ora, aggiungendo 2 mele mature grattugiate compresa la buccia (contengono pectina, un addensante naturale) e un bicchiere d'acqua, aggiungendone un po' di seguito se ne mancasse. Lasciate raffreddare e indi macinate con un passaverdure (a disco medio) per eliminare i semini. Pesate la polpa rimasta e aggiungete 2 parti di zucchero di canna ogni 3 di purea. Rimettete il tutto nella



■ Castions, località *Gravûta*, zona dedicata ad un albero per ogni neonato. Nespoli, novembre 2018.
(foto Nerio Petris)

pentola di prima. Con una grattugia da carote scorticate sopra il giallo della buccia di limone a scagliette e indi spremetene il succo. Portate a ebollizione per una ventina di minuti, a fuoco moderato affinché non schizzi, rimestando di tanto in tanto perché non si attacchi. Quanto è pronta invasate con un mestolino la confettura ancor bollente in vasetti di vetro sterili e tappate.

MARMELATA AUTUNAL A BASE DI DI GNÈSPUI (rissèta dal Nerio di Ciarnièl)

Chistu tipo di marmelata a fa mondi ben pala salut, parsèche dentri a à tanti robis medisinals. A è encia amondi gustosa; a si pous mangiala slargianla suli feti biscotadis o crustins di pan brustulât. A va benon encia da meti sora li tortis e fogàssis di tanci tipi.

Al coventa: 1 chilo di gnèspui, 2 eti di pomulùs di spin blanc, 2 eti di stropacù, i got di vin blanc, 4 eti di pons cula scussa, sucher dala ciana, un lemòn, 30-40 pomulùs di marsigna, 5-6 brocis di garòful, s-cela in cana masenada, 2 eti di marmelata di sambùc.

Preparassion: preodèit 1 chilo di gnèspui (bisugna tiraju sù in novembre, quan'ch'a scuminsin a flapissi culi primi bròsis). Preodèit encia 2 eti di pomulùs di spin blanc, doi eti di stropacù e resentàit benòn dut sot da l'aga curint. Metèit dut 'ta una pignata c'un mies litro di aga e un got di vin blanc e fèit buli par un quart d'ora. Lassaìt disfreidà e masenait c'un micser a imersion. Podopo meteit la paparela 'ta un scissapatatis (par eliminà li siminsis e porcariis) e, scliassànt benon, fèjla colà davorman sula pignata da cuoi. Sontàit 4 eti di pon gratat cula so scussa, il



■ Nespole europee prossime alla maturazione lavate e mondate, mele e mele cotogne, limone; novembre 2018 (foto Nerio Petris)

sugu e la scussa gratada di un lemon, 30-40 pomui di marsigna, 5-6 brocis di garòful. S'a vi plas encia un pu di s-cela in cana masenada. Pesàit il dut e sòntait a cont di 2 pars di sucher dala ciana ogni 3 di polpa. Fèit buli a flama bassa pan una miesoruta, messedant c'una sidon di lenc e reonsèit c'un pu di aga s'a ves da servi. Tal ultin meteit dentri un doi eti di marmelata di sambùc (di chè ch'i vevis belsà preparat qualchi mesut prima), ch'a ghi darà un biel colour russignòul e un bon savour. Co a è pronta, travasàit c'una ciassùta la marmelata inciamò bulint 'ntai vasus di veri.

COMPOSTA AUTUNNALE A BASE DI NESPOLE (ricetta di Nerio Petris)

Le nespole europee (*Mespilus germanica*) sono ricche di vitamine del gruppo B, potassio e magnesio, ottime quindi per reintegrare i sali minerali persi dopo intensa attività sportiva; contiene anche carotenoidi e antiossidanti. Il suo contenuto in fibre, molto alto, lo rende adatte nelle diete ipocaloriche.

Le bacche di biancospino selvatico (*Crataegus oxyacantha*) promuovono la salute cardiovascolare, proteggendo da *angina*, *ipertensione*, *insufficienza cardiaca congestizia*, *aritmia cardiaca*, oltre che rappresentare un ottimo alleato naturale contro miocardite, arteriosclerosi, insonnia e ansia. Le troverete nell'areale del Cellina=Meduna.

Le bacche di ginepro facilitano la digestione, hanno proprietà antisettiche per le vie urinarie e respiratorie, sedano la tosse, sono espettoranti, rilassano la muscolatura. Le troverete nell'areale del Cellina=Meduna.

I chiodi di garofano e la cannella costituiscono un potente antiossidante naturale, con proprietà disinfettanti, antisettiche, digestive, stimolanti, afrodisiache, etc.

Per le bacche di rosa canina e di sambuco si rimanda alle informazioni delle confetture avanti descritte.

La composta qui descritta è ottima, sia dal punto salutare (si sommano parecchie componenti medicamentose) che gastronomico, spalmandola su fette biscottate o pane abbrustolito, o per guarnire torte e crostate.

Ingredienti: 1 chilo di nespole europee, 2 etti di bacche di biancospino mature, 2 etti di bacche di rosa canina, 4 etti di mele mature compresa la buccia, zucchero di canna, un limone, 30-40 bacche di ginepro, 5-6 chiodi di garofano, cannella macinata, 2 etti di confettura di sambuco.

Preparazione: procuratevi 1 kg di nespole europee. Bisognerà raccoglierle a novembre, dopo le prime brinate, quando incominciano ad ammezzire (fermentare) sull'albero e la polpa diventa bruna, molle, zuccherina, di consistenza pastosa, leggermente acidula e gradevole. Procuratevi anche 2 etti di bacche di biancospino mature, 2 etti di bacche di rosa canina e risciacquate il tutto sotto acqua corrente. Mettete tutto insieme in una pentola aggiungendo mezzo litro d'acqua e un bicchiere di vino bianco e portate a ebollizione



■ Zoppola, località *Sint*, areale del Cellina-Meduna. Bacche di biancospino, ottobre 2018.
(foto Nerio Petris)

per un quarto d'ora. Lasciate raffreddare e macinate con un mixer ed immersione. Quindi pressate la polpa grezza con un robusto schiacciap patate, in modo da eliminare i semi e altre impurità (mettetene poco alla volta), lasciando cadere il concentrato sulla pentola antiaderente che utilizzerete per la cottura. Aggiungete 4 etti di mela grattugiata matura compresa la buccia (contiene pectina che serve da addensante), il succo e la buccia gialla grattugiata di un limone, 30-40 bacche di ginepro (quando vi verranno sotto i denti rilasceranno il loro caratteristico e gradevole sapore balsamico), 5-6 chiodi di garofano. Se vi piace potrete aggiungere anche un po' di cannella macinata, regolandovi secondo i vostri gusti (1-2 cucchiaini). Pesate il tutto ed aggiungete 2 parti di zucchero di canna ogni 3 di polpa mista. Portate a ebollizione per una mezz'oretta, tenendo la fiamma bassa in modo tale da impedire il sobbollimento con formazione di schizzi, rimestando con un cucchiaino di legno ed aggiungendo eventuale acqua se si addensa troppo. In prossimità di fine cottura aggiungete 2 etti di confettura di sambuco (quella che avevate già preparato qualche mese prima), la quale conferirà un bel colore viola-rossastro e un miglioramento del sapore (se non ne disponete, potrete ripiegare su composte da negozio del tipo frutti di bosco o mirtillo). A fine cottura invasate con un mestolino la composta ancor bollente in vasetti di vetro sterili e tappate.



■ Murlis, località *Pra di miès*, areale del Cellina-Meduna. Bacche di ginepro (*marsigna*), settembre 2018. (foto Nerio Petris)



■ Murlis, loc. *Bosc.* *Silene latifolia*, sub. *alba* (*oreglùssa*), marzo 2018 (foto Nerio Petris)

ERBE MANGERECCE SPONTANEE

Schedatura, periodo di raccolta, ricettario

Nerio Petris

Anche quest'anno la Pro Loco di Zoppola ha programmato per aprile un'uscita nel territorio zoppolano alla ricerca e conoscenza degli ambienti di crescita delle erbe mangerecce spontanee. Sotto la guida dello scrivente e dell'amico Massimo abbiamo effettuato una ricognizione mattutina di circa 4 ore addentrandoci fra stradine, capezzagne, rive fluviali, boschetti, magredi e prati, con risultato proficuo. Il riconoscimento e la raccolta è avvenuta più che altro a livello didattico, dovendo coordinare un non disprezzabile numero di 40 partecipanti, in bicicletta. Contemporaneamente si sono fatti anche alcuni accenni alle proprietà di ciascuna specie, spiegando come effettuare la raccolta e loro successivo utilizzo alimentare. Personalmente sono stato piacevolmente sorpreso dalla presenza di tanti giovani e famiglie con i bambini, desiderosi di conoscere quegli anfratti territoriali fra i miei prediletti e ben noti, importanti non solo per la raccolta delle erbe, ma anche per il loro valore paesaggistico meritevoli di tutela, di conservazione, di preservazione e valorizzazione. Qualcuno, talvolta sorpreso, bisbigliava di stare a Zoppola senza saperlo. Naturalmente non tutte le specie hanno lo stesso periodo di raccolta. E così, in via preliminare, sin da gennaio, con Massimo e la moglie Giovanna ne abbiamo raccolte un buon quantitativo, e dopo averle ben lavate e cucinate, le abbiamo momentaneamente congelate.

Finito il giro cicloturistico-didattico siamo giunti all'area verde comunale gestita dalla Pro loco "*li Blàchis*", ove nel frattempo alcuni volontari si erano prodigati a preparare il pranzo di mezzogiorno. Praticamente quasi tutto a base di erbe, con l'aggiunta di prodotti tipici locali. Lì, pronti a dar forza alle mandibole eravamo un'ottantina.

Il menù svariava dal risotto *cul sclopèt (silene)* ai crostini con filetto di trota salmonata affumicata del locale allevamento ittico "*Selvuzza*", dalle uova di casa lesse agli asparagi locali bianchi (e qualcuno di verde selvatico), dai rettangoli di frittatine a base di erbe spontanee in mistura (papavero, aglio delle vigne, luppolo, taràssaco) al *radiciu cul poc cunsat culi frissis* (radicchio con la radice condito con i ciccioli), dai biscotti con l'ortica al digestivo a base di sambuco, e via dicendo.

In quella sede avevo predisposto delle schede per ogni specie fra le più comunemente oggetto di raccolta, che qui di seguito vengono riproposte ed accompagnate da una foto atta al loro riconoscimento.

Dopo di esse proponiamo anche alcune ricette.

SCHEDA 01	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Allium vineale</i> Linnaeus	Etimologia incerta, forse relitto di sostrato mediterraneo (DEI, DESF). La specificaz. <i>vineale</i> allude alla sua presenza nelle vigne.
Nome italiano	<i>Aglione delle vigne (detto anche aglio pipolino, aglio selvatico, etc.)</i>	Idem c.s.
Friulano standard	<i>Ài salvàdi</i>	Idem c.s. - <i>Salvadi</i> 'selvatico' allude a 'non coltivato, crescente allo stato spontaneo'
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Ài salvàri, savolùta mata</i>	Idem c.s. - <i>Savolùta mata</i> indica 'cipollina falsa, non coltivata'.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Àio salvàdego</i>	Idem c.s.



■ Castions, loc. *Tavièlis*. Aglio delle vigne (*savolùta mata*), febbraio 2018 (foto Nerio Petris)

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

L'aglio vineale è una specie tradizionalmente attribuita alla famiglia delle *liliacee*, ma che il nuovo sistema di classificazione APG III le attribuisce alle *amarillydacee* (sottofamiglia delle *allioideae*). È una pianta erbacea perenne, di altezza compresa tra i 10 e i 60 cm. Tra maggio e luglio emette un'infiorescenza a ombrella con pochi fiori di colore roseo-verdognolo-biancastro, spesso misti a bulbilli, avvolti da una spatula univalve di colore verde che col tempo tende ad ingiallire. Ciascun bulbilli è in grado di generare un nuovo individuo clone. Come tutta la famiglia durante

la stagione avversa non presenta organi aerei e le gemme si trovano in organi sotterranei chiamati bulbi, organi di riserva che annualmente producono nuovi fusti, foglie e fiori. Le radici sono fascicolate da bulbo e uscenti dalla parte terminale dello stesso. È bianco, può arrivare a un diametro di 30 mm. ed è ricoperto da una tunica fibrosa, reticolata o liscia. Come il fiore è esso stesso bulbillifero (emette spicchi laterali al principale). Le foglie sono solamente del tipo radicale a disposizione spiralata. La forma è allungata, stretta o allargata, appiattita o quasi

cilindrica; in tutti i casi la lunghezza è preponderante rispetto alla larghezza. Spesso quelle più grandi si ripiegano all'indietro e all'infuori. Il colore è verde-azzurro, con pruina conferente sfumatura argentea. Da non confondere con l'erba cipollina (*Allium schoenoprasum* L.), che pure gli rassomiglia parecchio, anche nell'infiorescenza, non spontanea nello zoppolano.

Ambiente di crescita e caratteristiche

L'aglio vineale si può trovare fino agli 800 m. s.l.m., lungo i bordi dei campi coltivati, in particolare nei vigneti (il che ne determina la nomea), nei boschi riparii, su incolti aridi e lungo i cigli delle strade di campagna, prediligendo terreni ricchi di elementi nutritivi (con erbe e fogliame in decomposizione). È pianta termofila, quindi vegetante in posizioni soleggiate. In quanto leggermente calcifoba, nello zoppolano la sua diffusione è più frequente nel territorio meridionale, mentre è rarefatta nella parte settentrionale con terreni sciolti e calcarei d'origine alluvionale (Cellina-Meduna). È pianta relativamente rara, pur se talvolta rintracciabile in numerosi esemplari in alcune specifiche zone di crescita (solitamente lungo ripe e cigli stradali), per cui la raccolta va effettuata con la dovuta cautela, diradando e non cogliendo a tappeto. La raccolta si effettua tra gennaio e maggio, prima della fioritura.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

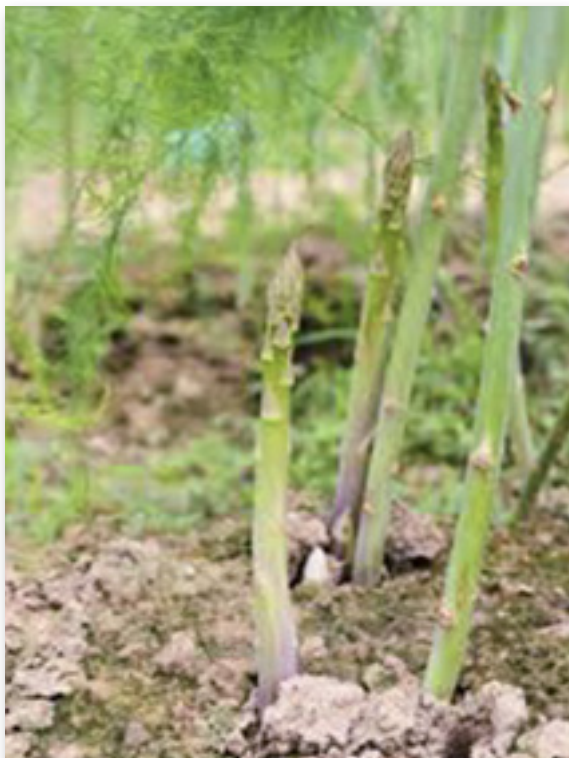
Nell'uso culinario ogni parte della pianta può essere utilizzata ai fini alimentari in sostituzione dell'aglio, pur se rispetto ad esso risulti di sapore assai meno marcato. Si raccoglie da dicembre ad aprile. A crudo il bulbo e fusto/foglie tagliuzzati a pezzetti di circa 5-10 mm. (essendo fibrosi) entra in composizione nelle insalate miste. Cotta, la pianta intera, sempre sminuzzata, può essere consumata nei soliti modi, condita da sola, o in frittate, minestre, zuppe, sughi, salse. Alla pianta vengono attribuite diverse proprietà terapeutiche comuni alle alliacee, tra cui blande attività antistaminiche, depurative, carminative, catartiche, diuretiche, espettoranti ed ipotensive.

SCHEDA 02	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Asparagus officinalis</i> <i>Linnaeus (typicus)</i>	Dal greco <i>aspharagos</i> , mutuato dal persiano <i>asparg</i> 'germoglio' e dal lat. <i>officinalis</i> 'dalle proprietà medicinali e/o aromatiche'.
Nome italiano	<i>Aspàrago</i> (talvolta designa anche altri germogli simili quali il luppolo, pungitopo, asparago spinoso, vitalba)	Idem c.s.
Friulano standard	<i>Sparc</i>	Idem c.s.
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Spàr</i> (salvârì), <i>sparsîna</i> se con caule sottile o quando sia già pianta adulta	Idem c.s.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Spàrsó</i> , <i>spàreso</i> , <i>spàriso</i>	Idem c.s.

■ Asparago selvatico e sullo sfondo arspargine (*spar e sparsinis*). (foto d'archivio)

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Erbacea delle *asparagaceae* (lilia-
cee) perenne, presente sia allo
stato selvatico che coltivato (vari
cultivar). È una specie dioica (con
fiori maschili e femminili su piante
diverse). L'apparato radicale è un
insieme di rizomi orizzontali stri-
scianti (fusti sotterranei modificati
formanti un reticolo) comunemente
detti "zampa". In primavera (aprile-
maggio) da ogni rizoma si diparte
un turione glabro (diametro da 5 a
30 mm.), che, una volta spuntato da
terra, con la fotosintesi clorofilliana
passa da bianco al violetto e indi al



verde argenteo. A maturazione la pianta può oltrepassare il metro d'altezza. Le vere foglie sono ridotte a squame minute, membranacee, triangolari. Quelle alla base dei rami sono acute e brevemente speronate alla base. I rami chiamati clàdodi sono setaceo-lesiniformi, minuti e riuniti in 3-6 fascetti lunghi 1-2 cm. I fiori sono piccoli e conformati a campanella, bianco-avorio-verdastri, ermafroditi o unisessuali. Il frutto è costituito da bacche sferiche rosse di circa 5-10 mm., all'interno delle quali sono contenuti 1-4 semi nerastri.

Ambiente di crescita e caratteristiche

Allo stato naturale appare in terreni incolti umidi sabbiosi e paludosi, in prossimità di fiumi e/o margini boschivi da 0 a 600 m s.l.m. Predilige il pieno sole ma ben si adatta alla mezzombra; cresce bene sia al freddo che al caldo. Il terreno deve essere ben drenato con un'acidità non superiore a 6. Nello zoppolano ha il suo habitat nella zona marginale al Cellina-Meduna e suo ex alveo. In tempi attuali è divenuto assai raro e lo si rintraccia nei prati naturali (argini fluviali, sponde di canali artificiali, reliquati prativi), nelle radure boschive, siepi cedue non eccessivamente ricche di materiale in decomposizione (acido) e fra dune limose consolidate dell'alveo torrentizio attivo. Nella parte settentrionale del Comune di Zoppola, si effettua la coltivazione forzata artificiale date le peculiarità sciolte-sabbiose dei terreni. Si effettua con porche coperte da telo plastico nero oscurante atto ad ottenere (impedendo la sintesi clorofilliana) turioni bianchi e teneri.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

L'uso culinario dell'asparago selvatico è limitato ai soli germogli primaverili, verdi, che sono

tanto più teneri quanto più siano grossi. Il sapore è caratteristico, aromatico, dolce/amarotico. Spunta fra aprile e maggio e la raccolta va effettuata non oltre la settimana dal germogliare, cimando la parte tenera. Può consumarsi tanto lesso e condito (solitamente assieme ad uova lesse) quanto fritto al tegame. In questo secondo caso si può utilizzare come verdura d'accompagnamento alle carni, nel sugo per insaporire risotti e pastasciutte, nelle frittate. L'asparago contiene amminoacidi (asparagina, arginina, colina), grassi (non colesterolo), zuccheri, flavonoidi (rutina), acidi glicolico e glicerico, sali di potassio e magnesio, manganese, fosforo, calcio, vitamine A, B, olio etero, tannino. Ha proprietà diuretiche e depurative. La presenza di composti solfurei determina un odore caratteristico e sgradevole durante l'espulsione delle urine. È sconsigliato l'uso in presenza di infiammazione delle vie urinarie (cistite) e ai sofferenti di reumatismo articolare.

SCHEDA 03	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Tragopon pratensis Linnaeus</i>	Deriva dal greco <i>tragos</i> 'caprone' e <i>pogon</i> 'barba', nome attribuito per la somiglianza delle setole del pappo con la barba di un caprone.
Nome italiano	<i>Barba di becco (detta anche Salsefrica, Baciapreti, Scorzabianca, Barba di prete, Persemolone, etc.)</i>	Calco (traduzione letterale) del nome greco di cui sopra, composto da <i>barba</i> + <i>becco</i> 'caprone', questi forse derivato dall'iberico latinizzato <i>ibex</i> 'capra selvatica' (cfr. DESF)
Friulano standard	<i>Barbe-di-bec (anche bec-di-oc, companàdi, jërba-dal-lat, jerba-dòlča, ladric, pancùc, pan-di-cuc, pan-e-lat, sburiòn, etc.)</i>	Idem c.s.
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Pancùc</i>	Dal lat. mediev. <i>panis cuculi</i> , letteralmente 'pane del cùculo', per la credenza che il volatile si cibasse di questa pianta e/o in quanto essa germoglia quando il cucù fa sentire il suo verso primaverile (DEI, DESF)
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Panevin, radicine, còe</i>	Letteralmente 'pane e vino', in quanto il fusto erbaceo è dolciastro e acidulo al contempo, assai gradito ai ragazzini.

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta erbacea perenne delle asteracee (composite), biennale. L'apparato radicale è fittonante, verticale o poco obliquo, diametro sino a 1 cm. Nel primo anno si sviluppa una rosetta di foglie basali glabre, mentre nel secondo produce lo scapo floreale. Ha un fusto eretto, poco ramificato, fistoloso (cavo), glabro o poco peloso, leggermente striato e ingrossato ai pochi

nodi da cui si dipartono le foglie, alto fino a 1 metro. Le foglie sono lineari lanceolate molto dilatate alla base, con margine intero e talvolta ondulato, lunghe 5-20 cm., con nervatura centrale assai marcata, con punta talvolta arricciata. I fiori della corolla sono composti da ligule più lunghe dell'involucro, vistosamente color giallo dorato. Le antere gialle hanno strisce marrone scuro. Sbocciano fra maggio e settembre, e con cielo coperto o sole troppo caldo si chiudono.



Il frutto è un achenio grigiastro oblungho sormontato da un piccolo peduncolo su cui è inserito il pappo formato da numerosi peli inseriti nella porzione esterna, che vagamente assomigliano alla barba di caprone, tali da determinare il nome popolare di *barba-di-becco*.

Ambiente di crescita e caratteristiche

La barba-di-becco è erbacea diffusa in tutta la regione padana e relativi pascoli alpini. Predilige prati e margini stradali, freschi ed erbosi. È pianta nitrofila che esige terreni grassi e concimati. Nello zoppolano la sua presenza è limitata ai residui reliquati prativi naturali (argine del canale, argine e radure del Cellina-Meduna, cigli stradali).

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

Nell'uso culinario i giovani getti si possono cucinare a preparare minestre e frittate (aprile-maggio), risultando di sapore dolciastro dovuto all'inulina. Un tempo erano ambiti dai ragazzini che li masticavano crudi suggendo il succo. Le foglie più tenere possono essere consumate crude nelle insalate miste. Anche le radici della pianta d'annata (raccolte in autunno o primavera) sono molto gustose dato il sapore gradevole, consumandole cotte. Le proprietà di questa pianta sono blandamente diuretiche, depurative, astringenti e sudorifere.

SCHEDA 04	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Crescione d'acqua (anche nasturzio, agretto, cressò, etc.)</i>	Dal francone <i>kresso</i> 'crescione' (REW 4800), incrociato con <i>crescere</i> 'che cresce vigorosa'
Nome italiano	<i>Cressò, cressòn, rucule di aghe</i>	Idem c.s.
Friulano standard	<i>Cressòn</i>	Idem c.s.
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Cressòn</i>	Idem c.s.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Cressòn</i>	Contaminazione di <i>crescione</i> con lat. <i>crassus</i> 'grasso' e <i>grossus</i> 'grosso', ossia 'erba grassa'



■ Zoppola, rio Selvuzza. Cespo di crescione d'acqua (*cressòn*), aprile 2018 (foto Nerio Petris)

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta erbacea delle *brassicacee*, glabra (priva di peli), con fusti sdraiati ed internamente cavi, tondeggianti e costoluti, composti da molti nodi dei quali i più bassi (ascelle fogliari)

anche radicanti. L'altezza è di 30-70 cm. Le foglie sono imparipennate (da cinque a undici foglioline ovali, più o meno seghettate), le più basse piccole e quella apicale più grande e talvolta cuoriforme, con apice acuto. Il loro colore è verde, talvolta leggermente bronzato. I fiori sono piccoli, con quattro sepali e quattro petali biancastri riuniti in racemi (grappolo) ed antera (interno) giallastra. Il frutto è una siliqua (baccello) contenente all'interno molti semi.

Ambiente di crescita e caratteristiche

È una pianta perenne che predilige luoghi freschi ed ombreggiati. Il suo ambiente caratteristico sono le acque chiare, poco profonde, ferme o poco correnti, con sottofondo ricco d'*humus*. Talvolta si trova anche in stagni e zone paludose. È pianta relativamente rara, indice d'*habitat* con acqua priva d'inquinamenti.

Nello zoppolano si incontra nei piccolissimi ruscelli e rivoli di risorgiva con acqua fredda (13-16°C) e bassa (0-30 cm.), il cui fondale sia solitamente sabbioso e ghiaioso, con depositi umiferi derivati da decomposizione vegetale.

È presente nel torrente Cellina-Meduna, rio Selva, rio Selvuzza, rio Zoppoletta, rio Venuzza, rio Fiumetto, rio Bose, rio Mussila e altri minori. Prima degli inquinamenti prossimi agli abitati da scarichi fognari, si trovava anche abbondantemente nei fossi con acque sorgive latitanti le strade.

La varietà *Nasturtium officinale* R.Br. *subspecie officinale* ha tendenzialmente 9-11 foglie, più strette ed appuntite del *Nasturtium officinale* R.Br.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

È una pianta sia d'uso alimentare che erboristico. Ha un sapore caratteristico piccante, amarognolo, simile al sedano e senape.

Si raccoglie in primavera (aprile-luglio), prima che si formino i boccioli, limitatamente alla parte apicale aerea più tenera (punta).

Notevoli i principi attivi, quali vitamine (in particolare la C, nonché A e B6), isosolfocianati (oli eterei medicamentosi) e diversi sali minerali (in particolare di ferro, nonché di potassio, calcio, magnesio, sodio). Per gli usi commestibili va consumata cruda, in modeste quantità, nelle insalate miste. Finemente tritata si usa per insaporire tartine, antipasti e simili. Va lavata abbondantemente con acqua e bicarbonato, indi lasciata a mollo un quarto d'ora in acqua acidulata (aceto), onde impedire di ingerire parassiti tifoidei e larve di trematodi. Per le sue notevoli proprietà terapeutiche costituisce un ottimo ricostituente, con proprietà bechiche (calma la tosse), espettoranti (stimola e rassoda la respirazione, favorisce l'eliminazione di catarri), vitaminizzanti, diuretiche e depurative in generale.

Per gli usi esterni il succo (da miscelare in parti uguali con alcol puro) è un toccasana per la dermatosi del cuoio capelluto (stimola la circolazione esterna). Si fanno frizioni giornaliere, poi si lava con sapone neutro e succo d'ortica.

Non va cotto, a pena della perdita/alterazione dei principi utili.

SCHEDA 05	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Humulus lupulus</i> Linnaeus	Da <i>hūmulus</i> , latinizzazione dall'olandese <i>hommel</i> , dan. <i>humle</i> : 'seme amaro aromatizzante della birra'
Nome italiano	<i>Lùppolo europeo (detto anche bruscàndolo, luvertino, viticedda, etc.)</i>	Dal lat. <i>lupulus</i> 'luppolo', di derivazione incerta. Forse connesso col lat. <i>lupus</i> 'lupo' in quanto avvolge e soffoca la pianta tutrice. Oppure dall'a.a.ted. <i>hopfo</i> (> ted. mod. <i>Hopfel</i> , fr. <i>houblon</i> , ingl. <i>hop</i> : 'luppolo selvatico')
Friulano standard	<i>Urtizzòn, urtičòn (anche blaudin, bruscàndul, cervese, claudin, lùpul, ùfe, urtie mate, vidul)</i>	Secondo DESF Botanica dal lat. <i>*(re) volūticiōne</i> , connesso con <i>volvere</i> , nel senso di 'pianta che avvolge', probabilmente con seriore incrocio di <i>urtica</i> 'ortica', data la somiglianza del fogliame.
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Vidisòn</i>	Secondo DESF Botanica dal lat. <i>*viticeōne</i> connesso con <i>viticeus</i> , nel senso di 'pianta che si volge, avvita sul tutore'
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Bruscàndol</i>	Secondo DESF Botanica da <i>bruscum</i> 'pungitopo', data la notevole somiglianza visiva dei giovani germogli.



■ Zoppola, via Risi. Germogli di luppolo (*vidisòns*), aprile 2018 (foto Nerio Petris)

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta erbacea perenne delle *cannabacee*, dioica, ovvero con organi riproduttivi maschili (stami) e femminili (pistilli) portati su due piante distinte. La radice è rizomatosa, carnosa, con parte aerea ramificata dalla quale si estendono diversi esili fusti rampicanti volubili, destrorsi, che possono raggiungere i 9-10 ml. di lunghezza e che si attorcigliano a tutori cespugliosi. Può vivere dai 10 ai 20 anni. Le foglie sono decussate (opposte), poste su lunghi peduncoli, 3-5

palmato-lobate, grossolanamente seghettate, coperte da peli ruvidi, e che vagamente somigliano a quelle dell'ortica. Le infiorescenze conoidi femminili, simili ad una piccola pigna verde chiara, hanno brattee dalla consistenza cartacea. Sono ricche di ghiandole resinose secernenti una sostanza giallastra e dal sapore amaro chiamata lupulina, utilizzata per aromatizzare e conferire alla birra il suo gusto caratteristico. I semi sono degli acheni di colore grigio-cenere.

Ambiente di crescita e caratteristiche

Il luppolo selvatico è una erbacea che cresce spontaneamente sulle rive dei corsi d’acqua, lungo le siepi, ai margini dei boschi, dalla pianura fino 1.200 metri s.l.m. La sua presenza in natura è molto comune nell’Italia settentrionale; è presente in tutte le regioni, isole comprese, benché diventi progressivamente più raro al Meridione. Localmente è molto comune e infestante lungo i boschetti riparii (fiumi e fossi di risorgiva), boscaglie umide, siepi da legname ceduo (ontani, salici, olmi, pioppi, robinie e simili). Sovente lo si trova associato al rovo e vitalba. La pianta è assai nitrofila (terreni azotati ricchi di fogliame in decomposizione) e termofila (amante dei terreni caldo-soleggiati, in genere limo-pantanosì, umidi, con apporto idrico di falda superficiale).

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

L’uso culinario è limitato all’apice del germoglio raccolto quando non superi il metro, cimando i germogli teneri (10-15 cm.) che si spezzino quasi spontaneamente, raccogliibili tra febbraio e maggio. I getti leggerissimamente amarognoli e agri, sono tanto più gustosi quanto più siano grossi e ancora rossastri (privi di fotosintesi clorofilliana). Una volta lessati per 5-10 minuti, con poca acqua o al vapore, si possono consumare direttamente con classico condimento all’agro, oppure saltare qualche minuto in padella per servirli nei risotti, frittate e minestre. È alimento ipocalorico e mineralizzante, dalle proprietà tonificanti, rinfrescanti, sedative, diuretiche e lassative; stimola le funzioni del fegato e purifica il sangue.

SCHEDA 06	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Urtica dioica</i> Linnaeus	Dal lat. urere ‘bruciare’, con evidente allusione ai peli urticanti di cui dispone.
Nome italiano	<i>Ortica</i> (detta anche <i>ortica maschio</i> per distinguerla dalla <i>U. urens</i>)	Idem c.s.
Friulano standard	<i>Urtie</i> (anche <i>gurtie</i> , <i>vurtie</i> , etc.)	Idem c.s.
Friulano di Zoppola	<i>Urtia</i>	Idem c.s.
Friulano di Castions	<i>Gurtia</i>	Idem c.s.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Ortiga</i>	Idem c.s.



■ Zoppola, giardino di casa. Ortica (*urtica*), maggio 2018 (foto Nerio Petris)

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta erbacea perenne delle *urticacee*, decidua (che d'inverno muore), dioica (con organi riproduttivi maschili e femminili portati su due piante distinte). L'apparato radicale è costituito da un rizoma strisciante non molto in profondità, cavo e assai ramificato, dal colore giallo-ruggine, dal quale spuntano le nuove piante. Ha un fusto eretto, poco ramificato, striato e in alto scanalato a sezione quadrangolare, alto tra i 30 e 250 cm., diametro 2-5 mm. Le foglie sono grandi, ovate e opposte, lanceolate, seghettate ed acuminate, dal colore verde scuro sulla pagina superiore e più biancastre nell'inferiore. La lamina è lunga il doppio del picciolo. La sua caratteristica distintiva è che il fusto e le foglie possiedono peli urticanti che, quando si rompono, rilasciano un fluido che causa bruciore e prurito. Localmente *urtiòn* equivale a 'urticata'. La pianta è nota per le sue proprietà medicinali, per la preparazione di pietanze e, in passato, per il suo esteso uso nel campo tessile (possiede fibre resistenti simili al lino e alla canapa). I fiori femminili e quelli maschili sono portati da piante distinte. I fiori femminili sono raccolti in lunghe spighe pendenti, mentre i fiori maschili sono riuniti in spighe erette.

Ambiente di crescita e caratteristiche

L'ortica maschio cresce spontaneamente nelle macerie, nei luoghi abbandonati e inquinati, ai margini stradali, lungo le rive di fiumi e fossi alberati in siepe cedua, nei boschi, negli orti, nelle capezzagne. Talvolta è infestante. La sua presenza è indice di terreno fortemente azotato (ricco di erbe, fogliame, legname, letame e altre sostanze in decomposizione, ovvero

concimato artificialmente con prodotti chimici simili), e sopporta un'acidità elevatissima rispetto ad altre specie. Predilige luoghi ombreggiati e umidi.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

L'uso culinario è limitato all'apice del germoglio raccolto quando la pianta sia ancora tenera (marzo-maggio, o se ricrescente dopo la falciatura, anche in seguito). Le sostanze urticanti sono termolabili, ossia scompaiono alla cottura. L'ortica è particolarmente ricca di vitamine (A, B9, C, K in particolare), di ferro, di sali minerali (silicio in particolare), proteine, aminoacidi, principi azotati, costituendo in ciò un alimento ricostituente, diuretico, depurativo, antinfiammatorio intestinale. Come altre erbe cotte/lessate può essere consumata da sola (o in mistura) condita, oppure nei risotti, frittate, ripieni e persino in preparazione di dolci. Un tempo il suo utilizzo era notoriamente volto anche ad alimentare animali da cortile. Notevoli gli usi nella farmacopea popolare/scientifica del succo, infuso e tintura, in genere per combattere i disturbi dell'apparato intestinale, enteriti, diarrea, gotta, reumatismi, artrite, anemia, cistite, etc. In decotto o in succo nell'uso esterno cosmetico è usata per frizionare il cuoio capelluto contro la forfora, l'alopecia, l'acne. Il suo utilizzo va comunque effettuato sotto il controllo medico/farmaceutico. Lasciata a macerare in acqua per almeno una settimana, costituisce un ottimo liquame per eliminare i pidocchi delle piante ortive e fiorite e un discreto concime per le stesse.

SCHEDA 07	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Papaver Rhoeas Linnaeus</i>	Dal lat. <i>papāver</i> 'papavero' (REW 6210), termine di origine incerta.
Nome italiano	<i>Rosolàccio (anche papavero)</i>	Dal lat. <i>rōsula</i> 'piccola rosa', con suff. aggettivale - <i>accio</i> .
Friulano standard	<i>Papàver (anche confanòn, confenòn, litùm, biancorosso, brùsulis, crìzis, povâr, magnòja)</i>	Dal lat. <i>papāver</i> 'papavero' (REW 6210), termine di origine incerta.
Friulano di Zoppola	<i>Poverèl (pianta), papàver (fiore)</i>	Dal lat. (<i>pa</i>) <i>pāver</i> 'papavero' (REW 6210), con dissimilazione vocalica - <i>a</i> - > - <i>o</i> - + suff. diminutivo - <i>èllu</i> > - <i>èl</i> .
Friulano di Castions	<i>Confenòn (pianta), papàver (fiore)</i>	Dal germ. * <i>gundfano</i> 'bandiera di battaglia', da cui l'it. <i>gonfalone</i> (di cui è adattamento fonetico), a motivo che il fiore ne richiama la foglia; è termine introdotto dai franconi.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Pevarièl (anche pavàri, batis-ciòe, rosoina, etc.)</i>	Dal lat. (<i>pa</i>) <i>pāver</i> 'papavero' (REW 6210) + suff. diminutivo - <i>èllu</i> , commisto a <i>piper</i> 'pepe', per il sapore un po' pepato.



■ Poincicco, loc. Paludo. Rosoloccio (*poverèl*), febbraio 2019 (foto Nerio Petris)

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta erbacea annuale o biennale delle *papaveracee*. Il cespo è a rosetta con foglioline profondamente pennatopartite sparse lungo il fusto, dentate, sessili, pelose, disposte a mazzo, lunghe 10-20 cm. Al taglio dall'apparato radicale fuoriesce un lattice biancastro dall'odore sgradevole. Al loro spuntare i fiori sono contenuti in una capsula a forma d'oliva che poi si apre in 4 petali rossi o arancio chiazzati di nero alla base, con stami neri. Fiorisce da aprile a luglio. Lo stelo è lungo, sottile, poco ramificato, con peli patenti. L'ovario e capsula fruttifera sono glabri. I semi sono piccoli, reniformi, reticolati.

Ambiente di crescita e caratteristiche

È una pianta annuale molto rustica e infestante, che predilige i terreni coltivati a granaglie e soleggiati, preferibilmente argillosi, umidi, ricchi di elementi nutritivi. Più raramente si trova anche in terreni calcarei, piatti e caldi, però con sviluppo ridotto.

L'uso dei diserbanti ne ha ridotto di molto la spontaneità, che riappare in eventuali terreni abbandonati o non trattati, discariche, margini stradali.

A Zoppola la si rinviene preferibilmente nella parte meridionale del territorio (Risi, Poincicco, Cusano, Orcenico, Castions) in zone argillose e fertili di arativi non diserbati.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

Il cespo di foglie che si sviluppa attorno alla radice, quando la pianta è ancora poco sviluppata ed è lontana dalla fioritura (gennaio-aprile), viene consumato lessato ed eventualmente saltato in padella, nelle frittate e nei risotti. Il sapore è delicato e leggermente amaro-pepato. La pianta giovane si può consumare cruda, tagliando sottilmente le foglioline in misticanza con altre verdure da insalata. La pianta, in particolare il succo e i semi, contengono alcuni alcaloidi blandamente sedativi ma leggermente tossici, per cui se ne sconsiglia l'assunzione di grandi quantità in estratti ed infusi (appartiene alla stessa famiglia del papavero da oppio/morfina).

SCHEDA 08	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Diplotaxis tenuifolia</i> Linnaeus	<i>Diplotaxis</i> : dal greco <i>diplòos</i> 'duplice' e <i>tàxis</i> 'ordinamento', dovuto ai semi disposti in doppia serie nella <i>siliqua</i> . <i>Tenuifolia</i> : da lat <i>tenuis</i> 'sottile' e <i>folia</i> 'foglia', ovvero 'dalle foglie sottili'.
Nome italiano	<i>Ruchètta selvatica</i>	Dal lat. <i>eruca</i> , termine che forse è connesso con il greco <i>eréugomai</i> 'rigetto', nel senso di 'rigettare', a causa del sapore piccante e sgradevole della pianta (e altre crucifere in generale, quali verze, cavoli, rape, ecc.). <i>Selvatica</i> è per differenziarla dalla <i>rucola sativa</i> Mill., coltivata negli orti, avente sapore simile ma meno piccante.
Friulano standard	<i>Rùcule salvàdie</i>	Idem c.s.
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Rùcula salvària</i>	Idem c.s.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Rùcola selvàdega</i>	Idem c.s.



■ Zoppola, loc. *Sint*, entro il letto del Meduna. Ruchetta selvatica, giugno 2018 (foto Nerio Petris)

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta delle *brassicacee* (crucifere), perennante per mezzo di gemme posizionate a livello del suolo, fiorente dal secondo anno. La radice è affusolata e biancastra. Il fusto (20-50 cm.) tende a lignificare; è eretto, non peloso, biancastro, con fogliame disposto alla base, più in alto

rarefatto. Le foglie sono pennatifide o pennatosette o pennatolobate, con lobi dentellati, larghe cm. 2-4 cm. e lunghe 10-20, talvolta intere, colore verde scuro tendente al bluastro. I fiori sono composti da quattro petali giallo zolfino spatolati, in numero medio di una decina, disposti sullo stelo, fiorenti fra maggio e settembre, diametro 10-20 mm. Il frutto è una siliqua (baccello) con semini minuti disposti in doppia serie entro ciascuna loggia.

Ambiente di crescita e caratteristiche

È pianta presente in tutt'Italia, pur se da considerarsi rara. Richiede terreni sciolti, calcarei, poveri di nutrienti, possibilmente termofili. Nello zoppolano la si trova alla stato spontaneo fra le ghiaie, sabbie e limi nel greto attivo del Cellina-Meduna non occupato dalle acque. La si può incontrare anche ai margini stradali ove sia stato riportato materiale arido proveniente dal torrente stesso allo scopo di inghiaiare il piano viabile e/o per ri-tombamento di tubazioni. Si può coltivare anche negli orti, che però devono avere terreno ben drenante. Recentemente viene attaccata da una varietà di cimice che ne rosicchia pesantemente le foglie.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

L'uso culinario è limitato alle foglie giovani e tenere della pianta. Il sapore è assai marcato, per cui l'uso singolo è sconsigliabile in grossi quantitativi. Dopo il taglio le foglie rigermogliano potendo essere raccolte più volte nell'arco annuale.

Si consumano crude nelle misticanze di insalate, o semi-cotte per aromatizzare sughi, carni, pizza, crostini e simili. Da alcuni anni se ne è iniziata la coltivazione ortiva e commercializzata in buste preconfezionate. Si raccoglie da maggio ad agosto, e anche oltre se periodicamente cimata. Contiene sali minerali, oli essenziali e vitamina C. Nella farma-copea popolare si adopera per infusi con proprietà diuretiche, astringenti, espettoranti, stimolanti.

SCHEDA 09	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	- <i>Silene latifolia</i> Poiret subsp. <i>latifolia</i> ; - <i>Silene latifolia</i> Poiret subsp. <i>alba</i> (Mill.) Greuter & Burdet, alias <i>Lychnis</i> <i>alba</i> (Miller) Krause	- <i>Silene</i> viene forse dal greco <i>sialon</i> 'saliva', data la similare sostanza che avvolge il fusto di alcuni generi di silene. - <i>Lychnis</i> viene dal greco <i>lýkhnos</i> 'lampada', 'lucerna', in quanto gli steli di queste piante erano impiegati come stoppini delle lucerne.
Nome italiano	<i>Silene latifolia</i> alba (detta anche Gittone delle macchie, licnide bianca, boccon di pecora, orecchiella, etc.)	- <i>Silene</i> viene forse dal greco <i>sialon</i> 'saliva', data la similare sostanza che avvolge il fusto di alcuni generi di silene. - <i>Latifolia</i> indica 'a foglia larga', in rapporto alla <i>silene inflata</i> .
Friulano standard	<i>Oreglùce</i> , <i>oreglùzze</i> (anche <i>orèle di jèur</i>)	Dal lat. <i>aurīcula</i> , dim. di <i>auris</i> 'orecchio', con ulteriore suff. dim. - <i>ùcea</i> > - <i>ùzza</i> , nell'accezione di 'pianta con foglia simile per foggia all'orecchio di lepre'.
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Oreglùssa</i>	Idem c.s.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Rècia-de-lièvro</i>	Idem c.s.

■ Murlis, loc. *Valars*. *Silene latifolia*, sub. *latifolia* (*oreglùssa*), aprile 2018 (foto Nerio Petris)

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta erbacea delle *ca-riofillacee* biennale o perennante per mezzo di gemme al suolo (emicriptofita), e con asse fiorale più o meno privo di foglie (scaposa). La radice è fittonante. Il fusto è ascendente, ramificato, molto villosa (pelosa) alla base, viscoso-glanduloso all'apice; altezza 30-70 cm. Le foglie sono intere, di forma ellittico-lanceolata



con apice acuminato (quelle inferiori ellittico-spatolate), picciolate le basali, sessili le acauline, molto pelose e disposte a coppie opposte. La loro conformazione può ricordare le orecchie della lepre, da cui il nome popolare prevalente nel Nord-Est. A volte, nello stesso nodo fogliare (nodo ascellare), è presente un fascetto di foglie più piccole. Hanno una larghezza di 2-5 cm. e lunghezza 5-10 cm. I fiori sono unisessuali, con calice bruno-rossastro molto peloso ed attaccaticcio. Quelli femminili hanno 5 petali bianchi (talvolta leggermente rosati), bilobati, sboccianti fra maggio e settembre. I frutti sono capsule coniche che contengono molti semini a forma di rene, color grigio marroni.

Sussistono due subspecie, anche nel medesimo ambiente, non chiaramente definite in sistematica. L'una più minuta, con foglie verde chiaro, più precoce (*subsp. alba*). L'altra è più carnosa e di taglia maggiore, con foglia verde scuro, più tardiva (*subsp. latifolia*).

Da non confondere con la *Lychnis flos-cuculi* o la *Lycnis dioica* o altre varietà ancora, solitamente raccolte sotto la voce 'fior di cucco', nome con il quale è stato talvolta erroneamente definito (N. Pirona, DESF Botanica, etc.).

Ambiente di crescita e caratteristiche

Il *gittone delle macchie* ha un habitat simile a quello del luppolo selvatico, prediligendo sponde dei corsi d'acqua, rive di fossati con siepi di arbusti cedui, macchie cespugliate, incolti,

margini di strade, aree antropizzate con ruderi e detriti. La pianta è nitrofila (terreni azotati ricchi di erbe e fogliame in decomposizione) e termofila, talvolta infestante dei campi ed orti. È diffusa in tutt'Italia. Nello zoppolano è frequente ovunque, specie nella penombra calda.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

Nell'uso culinario le foglie, se raccolte appena cresciute (prima della fioritura), sono eduli (marzo-maggio). Hanno un sapore delicato e gradevole, meno marcato ma simile a quello della *silene inflata* (specie peraltro a cui appartiene). Con esse si possono preparare minestre, saltate in padella con le uova, frittate o consumate lesse e condite. Contiene alcune saponine, per cui è preferibile non accedere nell'uso (è meglio inserirla nelle misture da lessare).

SCHEDA 10	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Silene inflata</i> Linnaeus, alias <i>Silene vulgare</i> Moench (e altri vari congeneri affini)	<i>Silene</i> deriva forse dal greco <i>sialon</i> 'saliva', simile sostanza che avvolge il fusto di alcuni generi di silene. <i>Inflata</i> è aggettivo lat. che indica 'rigonfia', nel senso di 'turgida'.
Nome italiano	<i>Silène rigonfia</i> (anche erba del cucco, strigoli, carletti, bubbolini 'sonaglini', etc.)	Idem c.s.
Friulano standard	<i>Sclopit</i> (anche <i>fridum</i> 'erba-frittume', <i>grisulina</i> , <i>grisulò</i> , <i>grisulòn</i> , <i>gerbùcis</i> , <i>povarìne</i> , <i>s-cialùtos</i> , <i>sclòps</i> , <i>sgrisulò</i>)	Da 'scoppietto', in quanto il calice floreale a palla, schiacciato per gioco sul palmo della mano o in fronte, emette un piccolo scoppio.
Friulano di Zoppola	<i>Sclopèt</i>	Idem c.s.
Friulano di Castions	<i>Sclopèt</i> , <i>sclopetin</i>	Idem c.s.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Grisol</i> , <i>grisu</i> , (anche <i>carlèti</i> , <i>s-ciòco</i> , <i>s-ciochèti</i> , etc.)	Secondo DESF Botanica dal germ. <i>gruwisôn</i> > friul <i>sgrisul</i> 'brivido', probabilmente per lo stridio che produce la foglia se tratta fra due dita, provocando una reazione di brivido.

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta erbacea perenne delle *cariofillacee*. La radice è rizomatosa, coriacea, tendente a lignificare, spesso parzialmente aerea. Il fusto è eretto o ascendente, non viscoso. Le foglie sono opposte, lanceolate o ellittiche, appuntite, glabre, pruinose, dal colore verde tendente all'azzurro cinereo (simili a quelle del garofano). Fiori (3-9 per stelo) biancastri in cime ombrellifere lasse, con calice caratteristico rigonfio conformato a palloncino retinervio, con 20 nervature principali rossastre. Dal suo interno fuoriescono 5 petali bianchi incisi per 1/3 della lunghezza

■ Murlis, loc.
S-cianabòsc. Silene
rigonfia (*sclopèt*) in
fase di fioritura, agosto
2018 (foto Nerio Petris)

e gli stami. Con la maturazione il calice si secca trasformandosi in capsula e carpoforo contenente molti piccolissimi semi.

Ambiente di crescita e caratteristiche

La pianta è nitrofila (terreni azotati) e termofila (amante dei terreni caldo-soleggiati, in genere magro-sabbiosi). È frequente quindi la sua presenza in zone ruderali ricche di azoto (con cotico

comprendente decomposizione di erbe e fogliame), o anche nei prati fertili naturali e/o antropizzati. Nelle nostre zone si può rintracciare nei prati, arbusteti, boschi radi, margini dei sentieri, arene di golene torrentizie, magredi evoluti, incolti. Negli ultimi decenni è facilmente rinvenibile anche ai margini stradali in presenza di tombinamento dei fossati con riporto di materiale arido (ghiaie, sabbie e limi, nei cui interstizi l'acqua piovana deposita materiale organico azotato) o in strade bianche inghiaiate. In alcuni casi può essere considerata erba infestante. Nei prati naturali della pedemontana è considerata buona foraggera.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

È considerata fra le migliori erbe commestibili, da raccogliere ante la fioritura (aprile-maggio), prima che le foglie basali diventino troppo coriacee, cimando le foglie e stelo apicali. Si mangiano sia crude, sia lesse o cotte al tegame, in risotti, minestre, ripieni, ravioli e frittate; hanno un sapore dolce-amarognolo delicato e inconfondibile. Non ha particolari usi officinali e contiene alcune saponine.



SCHEDA 11	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Tarassacum Officinale Web.</i>	Lat. <i>tarassacum</i> , derivato dal greco <i>tarakè</i> 'scompiglio' e <i>àkos</i> 'rimedio' ovvero 'erba che rimettere in ordine l'organismo'.
Nome italiano	<i>Taràssaco</i> (anche <i>soffione</i> , <i>dente di leone</i> , <i>piscialetto</i> , <i>pissacani</i> , <i>ingrassaporci</i> , etc.)	Idem c.s.
Friulano standard	<i>Tale</i> (anche <i>radic di prât</i> , <i>pisseciàn</i> , <i>ladric salvàdi</i> , <i>lidrichèsse</i> , <i>talâte</i> , etc.)	Lat. <i>thallus</i> , derivato dal greco <i>thallòs</i> 'germoglio'.
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Radicèssa</i> o anche <i>tala</i>	Dal lat. <i>radīcŭla</i> 'radicchetta' + suff. <i>-issa</i> , nel senso di 'sorta di radicchio selvatico'
Friulano di Castions	<i>Tala</i>	Lat. <i>thallus</i> , dal greco <i>thallòs</i> 'germoglio'
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Radicèla</i> , <i>radicèa</i> , <i>pissacàn</i> , <i>brusaoci</i> .	Dal lat. <i>radīcŭla</i> 'radicchetta' + suff. <i>-illa</i> .

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta erbacea delle *asteracee* (*compositae*, *cichoriacee*), provvista di rizoma cilindrico (radice a mo' di carota), fittonante, profondo sino a 20 cm. e che al taglio emette un lattice bianco. È provvisto di piccolo fusto cavo alla cui sommità si dipartono le foglie disposte a rosetta basale. Se pluriennale (o annuale reciso), il rizoma emette più fusti (3-10). Le foglie della pianta d'annata sono solitamente sdraiate a terra, con tendenza a erigersi nel tempo, dal color verde tendenti al rossastro e pelose da giovani. La forma è lanceolata, talvolta intera o appena dentata, più spesso marcatamente dentata pennatifida con lobi irregolari e apice triangolare (da qui il nome di *dente di leone*). Produce 5-20 fiori (infiorescenze), sorretti da corolla tubolare, con molteplici ligule gialle (flosculi) tendenti allo zafferano.

A maturazione il frutto è composto da un achenio bislungo sorretto da un pappo a forma d'ombrello, leggerissimo e che si disperde al vento a ogni minimo soffio (da cui il nome di *soffione*). La piva (corolla) era un tempo usata dai ragazzi per soffiarsi all'interno, emettendo un suono vibrato vagamente simile a una trombetta.

Ambiente di crescita e caratteristiche

È una pianta perenne molto comune e talvolta infestante che si trova un po' dovunque: nei prati, vigne, giardini, cigli stradali, rive erbose di siepaglie, boschi radi, arativi, incolti, discariche. Predilige ambienti nitrofili (ricchi di azotati di calcio, sodio, potassio), solitamente presenti in terreni provvisti di erba e fogliame decomposti e/o dove le acque piovane ne depositino i residui.



■ Murlis, loc. *Gravùtis*. Tarassaco d'annata (*radicèssa*), febbraio 2018 (foto Nerio Petris)

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

È una pianta sia d'uso alimentare che erboristico. Ha un sapore amaro, più marcato quando incomincia ad emettere i fiori.

Si raccoglie sin dal primo inverno (gennaio-aprile), ma anche di seguito (tardo autunno) se recisa. Ha proprietà amaro-toniche, vitaminizzanti, mineralizzanti, colagoghe (antinfiammatorie e depurative di reni e fegato), dispeptiche, digestive, diuretiche (da cui il nome di *pischialetto*, *pischiacane*) e utili nell'inappetenza; i principi attivi sono contenuti principalmente nella radice.

Per gli usi commestibili si può consumare sia cruda (foglie tenere apicali, compresi i boccoli e una porzione della radice, aggiungendola in modeste quantità nelle insalate miste), sia lessata (condita, saltata in padella o aggiunta a preparare risotti, frittate, minestre).

È pastura assai gradita al pollame, anatre, oche e maiali (da cui il nome di *ingrassaporci*). Il fiore è di rilevante interesse in apicoltura, fornendo abbondante polline e nettare, dal quale si ricava un ottimo miele monoflorale che cristallizza abbastanza velocemente.

Negli usi interni può indurre ipotensione e interagire con i FANS, per cui nella farmacopea della radice/fusto (succhi, decotti, tinture) è necessaria cautela e un'adeguata preparazione scientifica.

SCHEDA 12	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Valerianella olitoria</i> Pollich, ovvero <i>Valerianella locusta</i> (L.) Laterr.	Dal lat. <i>Valeriana</i> 'regione della Pannonia', in odierna Austria-Ungheria-Slovenia ove alcune varietà di <i>valeriana</i> sono tipiche. La specificazione <i>olitoria</i> deriva dal lat. <i>olus olëris</i> 'erbaggio mangereccio'. La specificazione <i>locusta</i> 'cavalletta' è data in relazione alla rassomiglianza coll'insetto.
Nome italiano	<i>Valerianèlla</i> (detta anche <i>agnellini</i> , <i>dolcette</i> , <i>gallinelle</i> , <i>gallinètte</i> , <i>grassello</i> , <i>lattughelle</i> , <i>molesini</i> , <i>soncino</i> , etc.)	Idem c.s. - Le altre denominazioni sono di facile intuizione, alludendo alla dolcezza e tenuità simili al lardo animale. <i>Soncino</i> deriva dal. lat. <i>axungia</i> 'sugna' (grasso che inviluppa i reni del maiale).
Friulano standard	<i>Ardielùt</i> , <i>ardilùt</i> , <i>lardielùt</i> , <i>argielùt</i> , <i>argjelùt</i> , (anche <i>radicia mata</i> , <i>rece de lievro</i> , <i>gialuth</i> , etc.)	Dal lat. <i>*lar(i)dellu</i> < <i>lardum</i> 'lardo' (DESF Botanica), alludendo al suo sapore dolce e delicato quale in lardo animale.
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Ardielùt</i> , <i>Argelùt</i>	Idem c.s.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Galèt</i> (anche <i>ardelùt</i> , <i>sonsina</i> , <i>grassèto</i> , etc.)	Da <i>gallina</i> , per similarità di sapore al grasso e pelle del volatile cucinato.

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Pianta erbacea annuale delle *caprifoliacee* a ciclo invernale-primaverile. La radice è fittonante, il fusto è eretto, striato, con asse floreale spesso privo di foglie, alto 10-30 cm. Le foglioline sono di colore verde tenero, uninervie, spatolate, oblunghie, a margine intero. Quelle alla base sono disposte a rosetta, munite di modesto picciolo, larghe 1-3 cm. e lunghe 4-8 cm., con tendenza a marcire e scomparire con la crescita dello stelo. Le foglie superiori sono più ridotte, sessili (prive di picciolo e aderenti al fusto), opposte, ellittiche, con tendenza al lanceolato e dentellate. L'infiorescenza ha due rami principali terminanti con cime contratte. I fiori, ermafroditi, sono insignificanti (1-2 mm.), raccolti in corimbi, con 5 petali da biancastri ad azzurrognoli, sboccianti fra marzo e maggio. Il frutto è una piccola noce divisa in tre carpelli.

Ambiente di crescita e caratteristiche

È una pianta molto rustica e talvolta infestante, comune in tutt'Italia. Predilige coltivi sarchiati e soleggiati, cigli stradali, ma si trova anche in prati aridi steppici (magredi), preferibilmente ricchi di elementi nutritivi in quanto nitrofila. Più raramente si trova anche in terreni calcarei, piatti e caldi, però con sviluppo ridotto. Detesta terreni umidi con ristagni d'acqua.

■ Zoppola, loc. *Spèssulis*.
Valerianella (ardielut),
genn. 2018. (foto
Nerio Petris)



Nello zoppolano l'uso dei diserbanti ne ha ridotto di molto la spontaneità nei seminativi, ma è presente in terreni abbandonati o non trattati, nei prati semi-naturali e di recente è divenuta comunissima lungo i margini stradali e le rive dei fossi, data la presenza di molti nutrienti (erba e fogliame in decomposizione, concimi chimici dilavati, etc.) e con terreni ben drenati e soleggiati. Naturalmente non dovrà essere raccolta lungo le strade di traffico, inquinate da scarichi di idrocarburi ed altro. Non va raccolta quando inizia la salita a fiore.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

Le foglioline (cespo) delle piante selvatiche sono tenere, dal sapore dolce e delicato, e tradizionalmente rappresentano una primizia consumata cruda fra novembre e aprile. Può entrare in misticanza con insalatina, radichietto, cicoria, tarassaco, ruchetta, foglioline di primula, pratolina, ecc. Di recente si è diffusa la coltivazione ortiva e in serra, anche a livello industriale, in *cultivar* con foglioline più consistenti, tondeggianti e scure. Ha lievi proprietà antiscorbutiche dato il discreto contenuto in vitamina C e altri principi attivi. È blandamente depurativa, emolliente e lassativa ed è assai ricca di vitamina A.

SCHEDA 13	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	<i>Clematis vitalba</i> Linnaeus	Dal greco <i>klematòs</i> , latinizzato in <i>clemātis</i> 'tralcio di vite'
Nome italiano	<i>Vitálba</i> (anche <i>clematide</i> , <i>viorna</i>) + (<i>vitalbini/vidisòni</i> i getti commestibili)	Dal lat. <i>vitis-alba</i> 'vite bianca', in quanto il tronco è assai simile per portamento e corteccia alla vite, ma di colore cinereo assai chiaro.
Friulano standard	<i>Blaudìn</i> (anche <i>audìn</i> , <i>blaudinàrie</i> , <i>brundinàrie</i> , <i>brunzin</i> , <i>cincine</i> , <i>clàudìn</i> , <i>glaudìn</i> , <i>gardiulis</i> , <i>girdiulis</i> , <i>liànes</i> , <i>livisòn</i> , <i>rondìn</i> , <i>rundìn</i> , <i>sblaudins</i> , <i>sigars</i> , <i>velisàda</i> , <i>vidulis</i> , <i>vidisòn</i> , <i>viligiada</i> , <i>viliada</i> , e circa 50 altri)	Secondo DESF Botanica forse dal lat. <i>*volūtūlinu</i> , connesso con <i>volvère</i> , nel senso di 'pianta volvente', voce probabilmente influenzata dal germanico <i>*windwin</i> 'vite selvatica'. L'ipotesi 'volvente' trova conferma nello zoppolano con <i>blaudins</i> , indicante 'capelli ricci' (similitudine ai cirri).
Friulano di Zoppola e di Castions	<i>Blaudìn</i> , <i>Glaudìn</i>	Idem c.s.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Vidisòn</i> , <i>vidizòn</i>	Secondo DESF Botanica dal lat. <i>*viticeōne</i> connesso con <i>viticeus</i> , nel senso di 'pianta che si volve, che si avvita al tutore'

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Arbusto delle *ranunculacee*, perenne. I fusti legnosi hanno portamento lianaceo scandente (rampicante) e ramificato che possono raggiungere i 20 m. di lunghezza, abbarbicati su alberi tutori. Può vivere 20-30 anni. Le foglie sono decussate (opposte), pennate, con foglioline ovali-oblunghe, cuoriformi, appuntite. È provvista di peduncoli fogliari cirrosi per fissaggio e sostentamento al tutore. I fiori sono riuniti in pannocchie ascellari o terminali, sboccianti tra maggio e agosto, con profumo simile al biancospino. Inconfondibile l'aspetto invernale allorché il frutti si presentano simili a fiocchi di lana, argentei.

Ambiente di crescita e caratteristiche

È pianta infestante del bosco, e che cresce sovente in associazione a rovi e luppolo, soffocando la vegetazione tutoria e la cui marcata presenza è indice di degrado boschivo (abbandono).

La sua presenza in natura è molto comune nell'Italia settentrionale. Nello zoppolano la si rintraccia lungo i boschetti ripari a margine di fiumi e fossi di risorgiva (con piante di ontano, salice, gattice, olmo, pioppo, robinia, sambuco, sanguinella, carpino, frangola, biancospino e simili), boscaglie umide, siepi da legname ceduo, boschette del magredo evoluto (areale del Cellina-Meduna). La pianta è leggermente nitrofila (terreni azotati ricchi di fogliame in decomposizione), termofila, e predilige terreni argillosi ricchi di calcare, profondi e sciolti. È una

■ Zoppola, loc. *Blâchis*.
Vitalba frutticante
(*blaudins*), novembre
2018 (foto Nerio Petris).



pianta velenosa per la presenza di alcaloidi e saponine (protoanemonina), che si accumula soprattutto negli organi più vecchi. Può provocare irritazioni cutanee al contatto.

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

L'uso culinario è limitato ai soli germogli primaverili quando non siano più alti d'un metro circa, cimando le punte tenere per 10-15 cm. e che si spezzino quasi spontaneamente, raccogliibili fra aprile e maggio. I getti in quel periodo hanno un colore violaceo o bronzato (con scarsa fotosintesi clorofilliana) e privi di foglioline, con punta piegata in basso. A prima vista possono rassomigliare agli asparagi, ai getti di pungitopo e luppolo.

Va tenuto presente che il sapore è piuttosto amarognolo. Il loro utilizzo in questa fase iniziale è ammesso in quanto la concentrazione delle sostanze tossiche risulta estremamente bassa; comunque è meglio non eccedere nei quantitativi. Una volta lessati per 5-10 minuti, con poca acqua o al vapore, si possono consumare direttamente con classico condimento all'agro, oppure saltare qualche minuto in padella per servirli nei risotti, frittate e minestre (consigliabile una miscela con altre erbe per diluire il sapore amarotico, quali il luppolo, silene, licnide, spinacione e simili). Curiosità: la corteccia veniva fumata quale surrogato del tabacco.

SCHEDA 14	DENOMINAZIONE	SPIEGAZIONE ETIMOLOGICA DEL NOME
Nome latino	1) <i>Cynodon Dactylon</i> Pers. 2) <i>Elytrigia Repens</i> (L. P. Desv.) <i>alias</i> <i>Agropyron Repens</i> (L.P.Beauv.)	<i>Cynodon</i> dal greco <i>cynós</i> + <i>odón</i> 'dente di cane'; <i>Dactylon</i> dal greco <i>dactylos</i> 'a forma di dito'; <i>Elytrigia</i> dal greco <i>elytron</i> 'avvolto'; <i>Agropyron</i> dal greco <i>agrós</i> + <i>pyrós</i> 'grano di campo'; <i>Repens</i> dal lat. 'strisciante'.
Nome italiano	<i>Gramigna</i> (anche <i>dente canino</i> , <i>caprinella</i> , <i>gramiccia</i> , <i>gramigna rossa</i> , etc.)	Dal lat. <i>gramínea</i> , femm. dell'agg. <i>gramíneus</i> 'erboso', derivato da <i>grāmen</i> 'sorta di erba'.
Friulano standard	<i>Gràme</i> , <i>gràma</i> , <i>gramègne</i> , <i>fèlz</i> , <i>zàtis</i> , <i>radris che cjamine</i> , <i>zèrzi</i> , <i>gramòn</i> , etc.	Secondo DESF Botanica dal lat. * <i>grama</i> variante di <i>grāmen</i> 'erba'.
Friulano di Zoppola e di Castions	1) <i>Cynodon</i> = <i>Gràma</i> 2) <i>Elytrigia</i> = <i>Gramòn</i>	Idem c.s. Idem c.s., con suffisso accrescitivo.
Veneto (Pordenone Treviso)	<i>Gràma</i>	Idem c.s.



■ Zoppola, giardino di casa. Gramigna *Cynodon Dactylon* (*grama*), giugno 2018 (foto Nerio Petris)

Portamento, fusto, foglie, fiori, semi

Nome generico di alcune *poacee*, simili fra loro, appartenenti specialmente ai generi *Agropyrum* e *Cynodon*. Sono erbe caratterizzate dall'essere perenni, rizomatose, con spighe pluriflore, distiche, infestanti e molto resistenti al calpestamento. L'apparato radicale

è costituito da radici che si dipartono da ogni internodo e da questo si dividono i vari rizomi che rimangono bianchi se sotterranei in assenza di clorofilla.

Ambiente di crescita e caratteristiche

È pianta infestante dei prati, orti, giardini, margini stradali. La sua presenza in natura è molto comune ovunque. Nello zoppolano la si rintraccia in particolare, quale infestante, nei terreni smossi quali giardini, aiuole, porche ortive e di coltivi agresti, anfratti di muraure, etc. In particolare la *gràma* (*Cynodon*) predilige terreni asciutti, caldi, soleggiati, sciolti, sabbiosi, sassosi, in genere costituiti da prativi calpestabili (giardini, cigli stradali). Le foglie sono di colore verde argenteo, corte (2-15 cm), ruvide. I fusti sono eretti (1-30 cm di altezza), leggermente appiattiti e sovente hanno sfumature violacee. Le spighe (da 3 a 6), lunghe (2-6 cm), si dipartono alla sommità del fusto, e producono i fiori e i semi. Il *gramòn* (*Elytrigia*), accrescitivo che allude al suo apparato radicale più grosso e vigoroso, preferisce terreni profondi, azotati, umidi, soleggiati, presente solitamente nei prati grassi, cigli erbosi, coltivi e vigneti. Ha foglie lineari (15-40 cm di lunghezza e 3-10 mm di larghezza) La spiga (10-30 cm di lunghezza) si divide in 10-20 spighette alterne (10-20 mm di lunghezza, con 3-8 ornamenti).

Caratteristiche, sapore, raccolta, usi commestibili e usi officinali, proprietà

Sono entrambe piante officinali e medicinali. Contengono oli essenziali, saponine, polifenoli, mucillagini, tricitina, agropirene, etc. Gli erboristi usano gli stoloni essiccati (radici e rizomi) in infusi-tisane per il trattamento delle infiammazioni vescicali, della minzione dolorosa (cistiti), quale diuretico, antinfiammatorio e depurativo. Notoriamente i cani e i gatti si cibano delle loro foglie (*Elytrigia Repens*), dotate di notevoli proprietà diuretiche, antinfiammatorie, digestive (i cani ammalati giungono persino a dissotterrare e mangiarne le radici). Erano usate nell'antichità come ingrediente per la panificazione e per la preparazione della birra. Le foglie tenere si possono mangiare in insalata. I germogli (rizomi sotterranei), biancastri e teneri, si possono bollire e condire e sono una pietanza nutriente.



■ Zoppola, orto. Gramignà
Elytrigia Repens
(*gramòn*), luglio 2018
(foto Nerio Petris)

PICCOLO RICETTARIO DI ERBE SPONTANEE

SALSA DI AI SALVARI

(risseta di Adriana dal Dani Pagnùc)

Chista salsa a è un gulosès par daighi savòur ai panìns, ala mossarèla, ala puina; par cunsà fètis di pan biscotàt cialdis o freidis, tartinis. Encia par 'compagnà antipas-é di salat, soprèssa, ossacòl, pansèta, formài fresc, formai veciu e via disint.

Al coventa: *Una súmièla di ai salvari (savolùta e menada verda tajada a tochetìns), 2 balòtis di ouf lessàdis, miès got di vuòli di aulif, 'na presa di sal, pan gratat.*

Preparassion: *tassàit dut insiemit cul fruladòur e disvuoitàit su di una scugeluta. Podopo sóntàit pan gratat s'a si vòul vei la salsa pì duruta. Metèjla in taula 'dentri 'ta un bicerin c'un gucerin. A va distiràda cula ponta dal curtis.*

SALSA ALL'AGLIO DELLE VIGNE

(ricetta di Adriana Cesselli in Pagnucco)

Questa salsa è ottima per insaporire tramezzini, mozzarella, ricotta, spalmata su crostini caldi e/o freddi, tartine o semplicemente per accompagnare antipasti di salumi e formaggi.

Ingredienti: una giumella (l'incavo delle mani giunte - circa 150 gr) di aglio delle vigne (bulbo e stelo tagliuzzato, eliminando le foglie coriacee), 2 tuorli d'uovo lessi, 1/2 bicchiere d'olio di oliva, pangrattato.

Preparazione: frullate insieme tutti gli ingredienti. Se la salsa risulti troppo liquida, aggiungete poco pangrattato. Servitela in tavola su un calice da vermouth con un cucchiaino e spalmatela con la punta di coltello.

GNOCHI CUL POVERÈL

par un sinc di lour (risseta di Adriana dal Dani Pagnùc)

Al coventa: *1 chilo di poverèl (tolt sù 'ntai meis di fevràr-mars, prima ch'al fedì il bòcul), mies chilo di patatis (di 'na qualitat farinosa), doi oufs, sal, pèver, farina di flour, 250 grammi di pomidori spelàs, vuòli di aulif, formai veciu gratat (miei se di latarià veciu veciu).*

Preparassion: *lessàit 'nta pucia aga salada (apena apena da cujarì la verdura) il poverèl e li patatis speladis; quan'ca son cuòtis, masenàit dut insiemit c'un passaverdura (butàit via l'aga di bol). Metèit dentri 'ta 'una terina e sóntàit i doi oufs crus, do' presis di sal, una di pever e la farina di flour (ché ch'a serf). Messedàit c'una sidòn di lenc, fasint in mòut che l'impast al resti pì tiner di chel fat domi di patatis. Preparàit 'na pignata di aga e fèit levà il bol. Tolèit sù c'una sidon la pasta di gnocchi (sidonadis grandis puc pì di una còcula), e butàju 'ta l'aga bulint ala sveltina (nò massa cialda, ch'a no si spàchin). Co vegnin a gala ciapàju sù c'una ciàssa-sbusa e pojaju 'ta 'na tecia di crepa (pirofila). Metèighi paròra il sugu di pomodoro, s-cialdat prima 'ta un tecin a part, magari cun pu' di savola, basili e altri savours, mies got di vuoli di aulif e sparnissàit par ultin il formai veciu gratat, a sintùda. Volint, a si pous sóntà encia 'na presuta di origanu, fuois di*

basili o altri arbis romàtichis. Impiràit la tecia 'tal for cialt (a 200-220 gradi) per 5 minus, ch'a fedi la crostuta. Serviit in taula.

Variant: *dopo scolàs cula ciassa-sbusa, metèit i gnocchi davorman 'tal plat di ogni comensal. Cunsàju cun butiru dislegàt 'ta un tecin 3-4 minùs, cun dentri 3-4 fuois di salvia a testa, apena apena cuòtis e serviit i gnocchi in blanc. Cui ch'al vòul al pous meti paràsora 'na sparnissada di formai veciu gratat.*

GNOCCHI AL ROSOLACCIO (PAPAVERO)

per 5 persone (ricetta di Adriana Cesselli in Pagnucco)

Ingredienti: 1 kg di rosetta basale fresca di rosolaccio (raccolta tra febbraio e marzo), 1/2 kg di patate (meglio se di varietà farinosa), 2 uova, sale pepe, farina q.b., 250 gr di pomodori pelati, olio di oliva, formaggio grattugiato di latteria stravecchio.

Preparazione: lessate in pochissima acqua salata il rosolaccio con le patate, eliminate il liquido e passate con il passaverdura. Con un cucchiaino di legno amalgamate le uova, incorporate la farina in quantità sufficiente per rendere l'impasto un poco meno consistente di quello per gli gnocchi di patate. Aggiustate di sale e pepe. Fate cadere con un cucchiaino gli gnocchi (grandi come una noce) in acqua bollente (non troppo calda, che non si rompano). Quando risaliranno in superficie, prendeteli con uno scolapasta e adagiateli in una pirofila. Cospargeteli con il sughetto di pomodoro (preparato a parte, magari con un po' di cipolla, basilico e altri ingredienti a piacere), mezzo bicchiere di olio d'oliva e il formaggio grattugiato. Volendo si può aggiungere origano, basilico o altre erbe aromatiche. Passateli a gratinare in forno (200-220 gradi) per 5 minuti e servite in tavola.

Variante in bianco: dopo scolati mettete gli gnocchi direttamente nel piatto di ogni commensale, condendoli con burro fuso contenente alcune foglie di salvia appena appena rosolate, e servite in tavola. Chi vuole può spolverare di formaggio vecchio grattugiato.

MEIL CUI FLOURS DI RADICÉSSA

(rissèta di Adriana dal Dani Pagnùc)

Al coventa: *un chilo di flours di radicéssa senza mani (ciapàs sù in cal di luna), tre lemons, da mies chilo a 7 eti di suchèr dala ciana, mies litro di aga.*

Preparassion: *dopo vei lavat i flours e lassàs disgotà, meteju 'ta 'na pignata insiemit ai lemons tajàs a fètis (non steit a sclissà il sugu!) e un mies litro di aga. Fèit buli par un 5-6 minùs fin ch'a doventin colour marunsin e lassàit ch'a si disfreidin. Podopo travasàit 'ta 'n altri imprest sia il sugu restat che chel torciàt pressant i flours c'un sclissapatatis. Pesàit il sbrodegòt e sòntàit altretant pèis di sucher dala ciana (sù par sù da mies chilo a sièt eti). Tornàit meti il dut 'tala pignata, fèit levà il bol e lassàit cuoi par un quar'd'ora fin ch'al doventa un siròp pens. Travasàit c'una ciassùta la mèil inciamò bulint 'ntai vasus di veri e dopo vei invadat il tapon voltaju sot-sora ch'a si sterilisìn. Cussì fata la mèil a dura un 5-6 meis. Meteila da banda in un post fresc e al scur. Impensaivi da petà sù 'na eticheta marcant se ch'al è dentri e la data ch'ì la veis fata. Si volèis ch'a duri pì a lunc (un anùt e pì) a sóva fà buli i vasùs a bagnumaria par un viné minùs, cujars*

dal dut di aga, cun qualchi pessòta fra un e l'altri ch'a no si spàchin. Giavàju four domi quan-che l'aga a si à disfreidat dal dut.

MIELE (COMPOSTA) DI TARÀSSACO

(ricetta di Adriana Cesselli in Pagnucco)

Ingredienti: 1 kg di fiori di tarassaco privi del gambo (raccolti in luna calante), tre limoni, 5-7 etti di zucchero di canna, mezzo litro d'acqua.

Preparazione: mettete in una pentola (possibilmente di terracotta) i fiori di tarassaco assieme ai tre limoni tagliati a fette (non spremete il succo!) e ricopriteli di acqua fredda (circa mezzo litro). Fate bollire 5-6 minuti circa (i fiori devono assumere un colore marroncino) e lasciateli raffreddare. Scolate il liquido e strizzate i fiori con uno schiacciapatate. Pesate il liquido ed aggiungete pari peso di zucchero di canna, amalgamandolo con un cucchiaino di legno. Rimettete il tutto sul fuoco e fate bollire fino a quando il liquido assume l'aspetto di uno sciroppo addensato. Invasate il miele bollente, avvitate i tappi e capovolgete i vasetti affinché si sterilizzino. Così composto il miele di tarassaco dura 5-6 mesi. Conservatelo in un luogo fresco e al buio, munito di etichetta indicante il contenuto e data di confezione. Qualora desideriate una maggior durata (un annetto), giova far bollire i vasetti a bagnomaria per 20 minuti, con l'avvertenza di porre qualche pezzuola divisoria fra i vasi (affinché non si spezzino durante il sobbollimento) e debbono risultare del tutto immersi. Levateli solo dopo che l'acqua si sia raffreddata da sola.

AI SALVARI IN MISTURA DI SALATA

(rissèta dala mè femina Ivana)

Chista salata a si la fà da febrar a avril.

Al coventa: *un deis-quindis piè di ai salvàri, una súmiela di radicèssa, una di salata, una di rùcula, una di ardielùt, sal, pever, vuoli, asèit.*

Preparassion: *'ta una terina tassàit la savolùta e la menada dal ài salvàri, scartànt li fuois pi duris, e tajant il mani a tochetins no pi luncs di un scheo. Sontàit 'na una súmiela di radicèssa (cul poc e i bòcui dai flours), una di salata dal ort, una di rucula frès-cia, una di ardielùt. Cunsàit cul sal, pever, vuoli e asèit (o sugu di limon). Partait in taula.*

AGLIO DELLE VIGNE IN INSALATA MISTA

(ricetta di mia moglie, Ivana)

Questa insalata assai gustosa si può fare da febbraio ad aprile, quando sono disponibili gli ingredienti citati.

Ingredienti: 10-15 steli di aglio delle vigne (precedentemente mondati e lavati), una giumenta di tarassaco (in precedenza mondato, lavato e fatto a pezzettini), una di insalata ortiva, una di rucchetta e una di valerianella, sale, pepe, olio, aceto (o succo di limone).

Preparazione: in una terrina spezzettate 10-15 esemplari di aglio delle vigne, scartando le foglie più coriacee e tagliando lo stelo in pezzetti non più lunghi di un centimetro.

Aggiungete una giumenta di tarassaco (compresa parte di radice sbucciata e i boccioli dei fiori), una di insalatina dell'orto, una di ruchetta e una di valerianella. Condite secondo i vostri gusti con sale, pepe, olio e aceto (o succo di limone). Servite in tavola.

SIROP CUI FLOURS DI SANBÚC

(rissèta dal Massimo Barbaro)

Al coventa: 10 raps di flours di sanbùc (tiràs sù in loucs no inquinàs), tre lemons naturài, un litro di aga (s'ì no sèis sigurs ch'a sedi dal dut sana, fèila prima buli e spetàit ch'a si disfrèidi), un chilo di sucher dala ciana, un got di asèit di pon (2/10 di litro).

Preparassion: ciatàit un imprest sui quatri-sinc litri (a pol sì ben una pignata cul cuiartin). Metèit dentri un litro di aga, dislegàit un chilo di sucher dala ciana e sòntàit un got di asèit di pon (doi decimi), messedant benòn. Po' dopo metèit dentri i 10 raps cui flours di sanbuc e i tre lemons tajàs in quatri spics. Cujarsèit cul cujartin e lassàit in màsia 3 dis (2 s'al è cialt), metint paràsora dai sambucs un pèis ch'a no restin a gala (qualchi sidòn o piròn o altri). Po'dopo filtràit il bròut c'un tamèis (o una garzá) e torciàit benon c'un scissapatatis i sambucs e scissàit il sugu dai lemons. Fèit buli dut quant par un 3-4 minùs. Imbutillait in qualchi bossa di veri picciulùta (a pòssin sì benòn chèss dalla bira da quart, prima lavadis e fàtis buli ch'a si sterilisin) e stropàilis c'un tapon tipo corona ch'a non piardin. Bisugna metilis da banda in un post fresc e al scur. Chistu sirop a si pous disnisàlu dopo 2-3 setemànis e al durarà 3-4 mesùs. Una volta viarsùt la bossa bisugna consumala davorman (in frigo a durarà 'na setemana). La dosa a è di doi decimi di chistu siròp cui flours di sanbuc slungiàt 'ta una bocaleta o butilgia da litro di aga. Il bevaròn al è gustòus, al juda a digerì e al distùda la sèit.

SCIROPPO CON I FIORI DI SAMBUCCO

(ricetta di Massimo Barbaro - ci sono più versioni)

Ingredienti: 10 ombrelle fiorifere di sambuco (raccolti in luoghi non inquinati da fitofarmaci e traffico stradale e indi delicatamente lavati), tre limoni biologici (ben lavati), un litro d'acqua (non inquinata; eventualmente fatela prima bollire), un chilo di zucchero di canna grezzo, un bicchiere di aceto di mele (due decilitri).

Preparazione: reperite un recipiente da 4-5 litri (può andar bene una pentola con coperchio). Versate all'interno 1 litro d'acqua, scioglietevi un chilo di zucchero di canna e aggiungete un bicchiere di aceto di mele (2 dl), rimestando ben bene. Poi mettete dentro 10 ombrelle fiorifere di sambuco e 3 limoni affettati in quattro parti. Coprite con il coperchio e lasciate in infuso per 3 giorni (2 se fa caldo), ponendo sopra i fiori un peso affinché rimangano immersi (qualche cucchiaino o forchetta o altro). Quindi filtrate il liquido con un setaccio (o una garza) e strizzate bene con uno schiacciapattate i sambuchi e schiacciate il succo delle fette di limone. Fate bollire il tutto per 3-4 minuti. Imbottigliate in qualche bottiglietta di vetro piccola (andranno bene quelle da birra da ¼, in precedenza lavate e sterilizzate mediante bollitura) e tappatele con un tappo corona affinché siano a tenuta stagna. Bisognerà conservarle da parte in un luogo fresco e buio. Questo sciroppo si può

iniziare a bere dopo 2-3 settimane e durerà circa 3-4 mesi. Una volta stappata la bottiglia è preferibile consumarla subito (in frigorifero, tappata, durerà una settimana). La dose sarà di 2 decilitri di sciroppo disciolto in un litro d'acqua (in un boccale o bottiglia, a vostro piacimento). Questa bevanda ha un gusto assai piacevole, aiuta la digestione e spegne la sete.

GRAMA SOT VUOLI

(rissèta dal Nerio di Ciarnièl)

Al coventa: *una bela grampa di bùtui di grama (ciapàs su co son sot tiara, biei blancs, sielshint i pi gros), un litro di aga, doi gos di asèit bianca, una presa di sal, do' sidons di sucher, un sucòul (o una caròta, opura vot-deis corneti o altri ch' avi plàsi), tre-quatri fuois di auràr, un gucerin di siminsis di fenòli, vuoli di aulif, un vasùt di veri sterilisàt da 150-200 grammi cul sò cuajrtin.*

Preparassion: *dopo vei lavat benòn i bùtui dala grama, bisugna daighi una sbrovada 'ta l'aga, sòtant doi gos di asèit, una presa di sal e li do' sidons di sucher. Insiemeit metèit dentri encia il sucòul fat a strichis (o la carota a strichis, opura vot-deis corneti). Feju suità 'ta na canevàssa. Impirait dentri 'tal vasùt di veri, in sorta, i bùtui di grama, li strichis di sucòul (o di carota, o i corneti o altri), li siminsis di fenòli e li fuois di auràr. Co a l'è plen, cujarseit di vuoli di aulif fin al orli e invidait benòn il cujartin. Meteilu da banda in un post fresc e al scur. Impensaivi da petà sù 'na eticheta marcant se ch'al è dentri e la data ch'i la veis fata. Si pòus screà il vasùt dopo 'na setemana e al durarà un anut.*

GRAMIGNA SOTT'OLIO

ricetta di Nerio Petris)

Ingredienti: una bella manciata di germogli di gramigna (solo l'ultima parte apicale, raccolti da sotto terra, belli bianchi, selezionando i più grossi), circa 1 litro d'acqua, 2 bicchieri di aceto bianco, una presa di sale, 2 cucchiaini di zucchero, 1 zucchina (o 1 carota oppure 8-10 fagiolini cornetti o altro), 3-4 foglie di alloro pulite, 1 cucchiaino di semi di finocchio, olio extravergine di oliva, un vasetto di vetro sterilizzato da 150-200 cc, provvisto del proprio coperchio.

Preparazione: dopo aver lavato per bene i germogli di gramigna, metteteli in una pentola d'acqua bollente per dare un rapida sbollentata (circa 4-5 minuti, cotti a metà), dove avrete già aggiunto 1 presa di sale, 2 bicchieri di aceto bianco e 2 cucchiaini di zucchero (se non vi piace l'agrodolce, rinunciate allo zucchero). In cottura aggiungete assieme anche 1 zucchina preventivamente tagliata a bastoncini (o 1 carota pure fatta a bastoncini, oppure 8-10 fagiolini cornetti, ovvero altri ingredienti a vostro piacimento quali funghetti, gambi di sedano, etc.). Lasciate asciugare un'oretta adagiando la verdura su un canovaccio. Alternando gli ingredienti, impilate entro un vasetto di vetro i germogli di gramigna, i bastoncini di zucchina (o altro che avrete scelto), i semi di finocchio, le foglie di alloro, schiacciando per bene. Quand'è pieno, versate olio di oliva extravergine fino a completo riempimento e serrate bene il coperchio. Conservate in un luogo fresco e al buio, munendo di etichetta indicante il contenuto e data di confezione. Si può iniziare a consumare dopo una settimana e (se chiuso) durerà circa un annetto.

PESTAT DI RUCULA SAVARIA

(rissèta di Adriana dal Dani Pagnùc)

Al coventa: *una bela grampa di rucula salvaria, un spic di ai, 1 eto di coculis disclufulàdis, 1 eto di formai veciu gratat, 1 got e mies di vuoli di girasòul, una presa di sal.*

Preparassion: *Masenàit insiemit cul masenìn eletricu dut insiemit. Par regolàssi sula cremosità a conveni parti c'un got di vuoli, sóntan-ni po' altri a onsa a onsa coma ch'a vi par a vu. No stèit a usà vuoli di aulif ch'al fà gambià il gust dala rucula! Tal frigo, invasat 'ta qualchi imprest a tignuda ermetica, chistu pestàt al pol durà 2-3 dis. Par conservàlu pì a lunc (2-3 meis) a conveni metilu in congeladour. A si pol usalu par cunsà in estat la pasta cialda o freida, o encia coma tocìn pala ciar e il pes.*

PESTO DI RUCCHETTA SELVATICA

(ricetta di Adriana Cesselli in Pagnucco)

Ingredienti: *una bella manciata di ruchetta selvatica (circa 1 etto), uno spicchio d'aglio sbucciato, 1 etto di noci (gherigli), 1 etto di formaggio latteria stravecchio grattugiato, 1 bicchiere e mezzo di olio di semi di girasole (1,5 dl), una presa di sale (5 g).*

Preparazione: *macinare insieme tutti gli ingredienti in un frullatore elettrico. Per regolarvi sulla cremosità dell'impasto, partite da 1 dl. di olio, aggiungendone poi altro secondo il vostro gusto. Non usate olio di oliva extravergine che altererà il sapore della ruchetta. In frigo, invasato in qualche contenitore a chiusura ermetica, durerà 2-3 giorni. Per conservarlo più a lungo (2-3 mesi) bisognerà riporlo in congelatore (con etichetta indicante contenuto e scadenza). Si può usare per condire d'estate primi piatti caldi o freddi o anche come intingolo per carne e pesce.*

SOPA CULI URTIIS

(rissèta di Adriana dal Dani Pagnùc)

Al coventa: *1 chilo di urtiis belsà netis e lavadis, 1 patata spelada, miesa savola, 2 sidons di vuoli di aulif, una cocula di butiru (o 1 eto di pana sbatuda), una presa di sal, l'aga ch'a serf, fetutis di pan veciu bustulàt 'tal butiru.*

Preparassion: *'Ta 'na pignata meteit do sidons di vuoli di aulif e feighi ciapà colour ala miesa savola, podopo butaila da banda. Butàit dentri li urtiis, la patata spelada e 'na presa di sal. Cujarsèit cul'aga e levàit il bol fin che la patata a si à cuot. Lassàit ch'a si disfreidi e masenài dut con masenin eletricu, ch'a vegnarà four duta una paparela. Sóntàit il butiru (o la pana sbatuda), tornait-cialdà un puc tala pignata messedant cula ciàssa e meteit la sopa 'tai plas fons. Partàit in taula insiemit a fetùtis di pan veciu brustulat tal butiru inciamò cialdis.*

ZUPPA CON LE ORTICHE

(ricetta di Adriana Cesselli in Pagnucco)

Ingredienti: *1 chilo di ortiche già mondate e lavate, 1 patata sbucciata, mezza cipolla, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, una noce di burro (oppure 1 etto di panna da cucina),*

una presa di sale, crostini caldi o fettine di pane vecchio abbrustolito nel burro.

Preparazione: in una pentola fate rosolare la cipolla nell'olio, quindi eliminatela. Mettete dentro le ortiche, la patata e una presa di sale, quindi coprite con acqua. Fate bollire sino a che la patata non si sarà cucinata. Lasciate raffreddare un po' e quindi macinate il tutto con un frullatore a immersione sino ad ottenere una crema piuttosto liquida. Aggiungete il burro (o la panna da cucina) e riscaldate nuovamente in pentola un po' rimestato con un mestolo, quindi versate in piatti fondi. Portate in tavola assieme ai crostini o fettine di pane vecchio abbrustolito nel burro ancora calde.

RISOT CUL SCLOPÈT

(rissèta dala mè femina, par un 5 di lour)

Al coventa: *una bela grampa di sclopèt (2-3 eti), una savola, 3-4 eti di risi, un bon got di vin blanc, butiru, pressemùl, formài veciu gratat, sal, pever, vuoli, aga.*

Preparassion: *'ta 'na pignata fèit levà il bol c'un par di litri di aga salada. Butàit dèntri il sclopèt e deighi 'na scuotada par un sinc minus (s'al è vidris o cul mani massa lunc, tassajlu prima a tochetins no pì luncs di un 4-5 schei). Intanto 'ta 'na farsòra o pignata bassa di crepa fèit sfrisi una savola tassada e pestada c'una gota di vuoli. Sontàit 3-4 eti di risi a onsa a onsa e, messedant, lassait ch'al ciàpi colour. Sbiciàjghi parsora un bon got di vin blanc (2/10 di litro) e spetàit che plan-planin 'al si sù. A 'sto punto c'una ciàssa-sbusa ciapàit sù il sclopèt e metèilu par sora i risi, messedant c'una sidòn di lenc. Sontàit il sal e il pever coma da vustra misura. A man a man ch'i sèis indavant reonsèit usant l'aga di bol dal sclopèt a ciassùtis, un tic ala volta co'l serf. Co vi par che il risòt ch'al sedi cuot, metèjlu 'tai plas, e par sora di ognun sontàighi un pu' di butiru inrissat cul ponta dal gucerin, una presa di pressèmul crut tassat e una sparnissada di formai veciu gratat. Partàit in taula.*

RISOTTO CON SILENE RIGONFIA

(ricetta di mia moglie, per 5 persone)

Ingredienti: una bella manciata di silene rigonfia (a conto di 2-3 etti), una cipolla, 3-4 etti di riso, un bel bicchiere di vino bianco, burro, prezzemolo, formaggio vecchio grattugiato, sale, pepe, olio, acqua.

Preparazione: in una pentola portate a ebollizione un paio di litri di acqua salata. Versate all'interno la silene rigonfia e date una sbollentata per 5 minuti (se fosse un po' passata, avanti con lo sviluppo, e/o con manici lunghi e coriacei conviene tagliare la silene in pezzetti non più lunghi di 4-5 cm). Intanto in una casseruola o pentola bassa di terracotta fate soffriggere una cipolla affettata e pestata con l'aggiunta di un po' d'olio. Iniziate a versare il riso a pugnetti e, rimestando, aspettate che rosoli. Aggiungete indi un bel bicchiere di vino bianco (2 decilitri) e aspettate che piano a piano evaporino. A questo punto con una schiumarola aggiungete la silene e rimestate con un cucchiaino o spatola di legno. Aggiungete il sale e pepe come da vostra solita usanza. A mano a mano che si procede aggiungete mestoli di acqua di cottura della silene, in base alle esigenze. Quando vi

sembra che il risotto sia cucinato, impiattatelo, e sopra di ognuno mettete un ricciolo di burro ricavato con un cucchiaino, un po' di prezzemolo fresco tritato e una spolverata di formaggio vecchio grattugiato (accertatevi prima che qualche commensale non lo desideri). Servite in tavola.

POLPETUTIS DI ARBIS SALVARIS

(rissèta di Adriana dal Dani Pagnùc)

Al coventa: *1 chilo arbis salvaris in sorta (radicèssa, sclopèt, vidisòns, urtiis ...), 2 oufs, 2 eti di formai fresc, pan gratat, sal, pever.*

Preparassion: *'Ta 'na pignata lessàit 'ta pucia aga li verduris. Scolailis, sclissàilis ch'a vegni four duta l'aga, masenailis. Sontàit il sal e il pever e messedàit il pastòn. Fèit balùtis grandis pressapùc coma un ouf. Dentre 'ta ogni una meteit una scaja di formai fresc. Rodolàilis 'tal ouf sbatut e do voltis tal pan gratat. Sfrisèilis tal vuoli di girasòul bulint e partàit in taula.*

Variant: *dopo vei preparat li polpetutis cula scaja di formai, meteilis 'ta'na pirofila (doma un spessour) e sparnissàit par sora una par di eti di formai veciu gratat. Meteit 'tal for par un quar d'ora e partàit in taula.*

POLPETTINE DI ERBE SELVATICHE

(ricetta di Adriana Cesselli in Pagnucco)

Ingredienti: 1 kg di erbe selvatiche in sorta (taràssaco, silene, luppolo, ortiche ...), 2 uova, 2 etti di formaggio fresco, pane grattugiato, sale, pepe.

Preparazione: in un pentola lessate in poca acqua le verdure. Scolatele, pressatele per far uscire tutta l'acqua, macinatele con un frullatore (o pestatele a mano con un coltello nel tagliere). Aggiungete il sale e il pepe e mescolate il tutto. Prelevate piccole porzioni formando delle palline grandi più o meno come un uovo. All'interno di ognuna inserite una scaglia di formaggio fresco a piacimento. Fatele rotolare nell'uovo sbattuto e un paio di volte nel pan grattato. Friggetele in olio di girasole bollente e servite in tavola.

Variante: dopo aver preparato le polpettine con la scaglia di formaggio interna, adagiatele in un unico spessore nella pirofila. Cospargetele di abbondante formaggio latteria extra vecchio grattugiato e passatele in forno per circa un quarto d'ora; servite in tavola.

FORTAJA TAL FOR

(rissèta di Giovana e Massimo Barbaro)

Al coventa: *1 chilo arbis salvaris in sorta (radicèssa, sclopèt, vidisòns, urtiis ...), 8-10 oufs, un pu' di farina di flour, vuoli, sal, pever.*

Preparassion: *Tassait a tochetins no pì luncs di 5 schei li verduris belsà netadis. Lessàilis 'ta l'aga bulint, senza sal e cun tre sidons di vuoli, par 3 minus. Scolailis benòn e feilis saltà tala farsora par 6-7 minus insiemit a 1 eto di butiru, un par savolis (o 3-4 scalognis) tassadis a rondelis, 2-3 sidons di farina di flour e un pel di sal. 'Ta'na bela terina preparait i ous sbatus c'una*

presa di sal e pever e 50 grammi di formai gratat. Butatìt dentri li arbis lessadis e messedait. 'Tal plat dal for elettricu meteit la ciarta da for e onseila benon cul butiru. Podopo butati dentri il paston e slargiaillu benon. Meteit 'tal for a 200°C par un 20 minus pì o mancul, ch'a doventi biela russignola. Dopo veila tirada four lassaila ch'a si disfreidi e tajaila a tuchitins coma ch'a vi plas. Tornàila s-cialdà e a è pronta da partà in taula.

FRITTATA DI ERBE SELVATICHE COTTA AL FORNO

(ricetta di Giovanna e Massimo Barbaro)

Ingredienti: 1 kg di erbe selvatiche in sorta (taràssaco, silene, luppolo, ortiche, aglio delle vigne ...), 3 cucchiaini di olio, 8-10 uova, 2-3 cucchiaini di farina, 2 cipolle (o 3-4 scalogni), 50 grammi di formaggio grattugiato, 1 etto di burro, sale, pepe.

Preparazione: Tagliuzzate a pezzettini non più lunghi di 5 cm. la mistura di erbe già mondate e lavate. Lessatele in acqua bollente, priva di sale e con 3 cucchiaini di olio, per 3 minuti. Scolatele per bene e quindi fatele saltare in padella per 6-7 minuti aggiungendo 1 etto di burro, un paio di cipolle (o 3-4 scalogni) tagliate a rondelle, 2-3 cucchiaini di farina e poco sale. In una capace terrina preparate le uova sbattute, salate, pepate e aggiungete 50 grammi di formaggio grattugiato. Mettete dentro le erbe lessate e mescolate bene. Nel piatto rettangolare del forno elettrico stendete la carta forno, ungetela bene con del burro, versate l'impasto e stendetelo uniformemente. Infornate a 200°C per circa 20 minuti, regolandovi per la cottura che vorrete ottenere in base alla doratura. Una volta sfornata lasciatela raffreddare e tagliatela a tranci a vostro piacimento. Tornate a scaldarla un po' e servite in tavola.





■ Fig. 1. Giorgio Buttazon, *Nobile Veneziano in abito ordinario* (inizio sec. XIX), acquaforte. Collezione privata

NOTE SETTECENTESCHE SU NOBILI RINFRESCHI E PER FARE UN CAFFÈ SQUISITO

Stefano Aloisi

Prendendo vantaggio dall'argomento scelto per questo numero dei "Quaderni Zoppolani", dedicato al cibo in tutte le sue declinazioni, tanto nutrizionali quanto sociali, si crede utile presentare un inedito documento che illustra le varie dinamiche insite in un evento attinente all'aristocrazia veneto-friulana nel volgare del diciottesimo secolo¹. La polizza di un rinfresco tenutosi nel 1777 a Venezia e offerto dai nobili Ottavio Trento di Vicenza e Antonio Panciera di Zoppola a seguito della loro aggregazione al Patriziato veneto, ci permette, difatti, di meglio comprendere come tale ricevimento fosse strutturato in tutti i suoi molteplici aspetti

Il 28 settembre 1777 la famiglia Panciera di Zoppola è aggregata al Patriziato Veneto, essendone stati riconosciuti, tra gli altri meriti, l'antica nobiltà castellana nonché l'essere decorata dei titoli Comitale e Marchinale². È dal Seicento che il patriziato veneziano, fino ad allora pressoché impenetrabile a nuovi accessi, decide di aprirsi a nuove famiglie. Tale decisione derivava dalla necessità di rimpinguare le casse dello Stato preso atto della decadenza politica e commerciale della Repubblica. Lo Stato prese quindi ad alienare il titolo nobiliare al costo di centomila ducati. Si ebbero così nel corso di due secoli tre aperture al patriziato aggregando ben 134 famiglie della città e dell'entroterra sottoposta alla giurisdizione della Serenissima. L'ultimo gruppo, quello che a noi interessa, fu associato tra il 1776 e il 1788³.

Prima di descrivere l'evento mondano, giova evidenziare la presenza accanto al gentiluomo Panciera, con la relativa spartizione delle spese sostenute, del nobile vicentino Ottavio Trento che in vita si distinse particolarmente per le opere assistenziali dedicate alla sua città⁴. Antonio di Giulio Panciera, marito di Armellina di Strassoldo Soffumbergo,

1 Documento 1.

2 Cfr. *Dizionario storico-portatile di tutte le venete famiglie patrizie*, Venezia, Giuseppe Bettinelli, 1780, p. 119; Francesco Schroder, *Repertorio Genealogico delle famiglie confermate nobili e dei titolati nobili esistenti nelle provincie venete*, Venezia, dalla Tipografia di Alvisopoli, 1830, p. 99.

3 Sull'argomento cfr. D. RAINES, *Cooptazione, aggregazione e presenza al Maggior Consiglio: le casate del patriziato veneziano, 1297-1797*, in "Storia di Venezia - Rivista", I, 2003, pp. 2-64.

4 Su Ottavio Trento si veda almeno S. RUMOR, *Il Conte Ottavio Trento: ricordi e documenti nel primo centenario della sua morte*, Vicenza 1912.



■ Fig. 2. Giovanni Volpato, da Francesco Maggiotto, *Inverno* (sec. XVIII), acquaforte. Collezione privata

era esponente di un ramo della famiglia estintasi nella prima metà dell'Ottocento e del quale è noto che dopo il patriziato prese residenza in Venezia. Suo figlio Giulio nel 1779 si sposò con Cecilia Flangini e di lui è bene rammentare che tanto ebbe a contribuire alla dotazione di vari arredi liturgici, provenienti da chiese veneziane soppresse, destinati al decoro delle chiese di Zoppola e di Murlis⁵.

Nel rinfresco organizzato dai nobili Panciera e Trento si respira in pieno l'aria dell'*ancien regime* e la vita spensierata, almeno per le classi dominanti, nella quale agivano i cosiddetti interpreti del Gran Teatro del Mondo (fig. 1). Letizia e ufficialità, parrucche incipriate e imbellettamenti, dame e cicisbei, senso degli affari che ben si coniugava con il tintinnare delle chicchere e le fragranze delle biscotterie⁶.

Nell'evento in oggetto salta agli occhi la quantità di camerieri, ben 112, che offre l'idea del numero degli invitati. Poi è da evidenziare la cura per gli addobbi: damaschi, *scagni*, *careghe* e *careghini*, tavolini (anche da gioco), fanali, specchi e *chiocche* (lampadari). Le tavole sono imbandite con servizi d'argenteria, candelieri e le necessarie biancherie. Per

5 Per una preziosa sintesi inerente la storia della famiglia Panciera cfr. L. CARGNELUTTI, *La famiglia e l'archivio Panciera di Zoppola*, in *Sopula*, a cura di P. C. Begotti e P. G. Sclipa, Udine 2015, pp. 171-186 (con precedente bibliografia).

6 Sull'argomento cfr. *Le Bevande Coloniali. Argenti e salotti del Settecento italiano. Tè, Caffè e Cioccolato*, catalogo della mostra di Arezzo, a cura di I. Pugi, P. Torriti, Roma 2015.



■ Fig. 3. Antonio Capellan, da Domenico Maggiotto. *Carità* (sec. XVIII), acquaforte. Collezione privata

servire le cibarie, ove sono menzionati dolci, biscotti e gelati, sono presi a nolo cristalli, porcellane, *palettini e scuderielle*. Sono poi presenti sulla scena due musicanti ad allietare i commensali, un marangone e ben sedici bombardini agli ordini di tre ufficiali s'impegnano alle necessarie salve di festeggiamento. Il tutto è come di consueto gestito da un abile Maestro di Casa ingaggiato per l'occasione per sovrintendere con ogni dovuta cura all'avvenimento.

Ben altre esigenze alimentari riguardavano di certo la maggior parte della popolazione, nello specifico tra Venezia e Friuli, del diciottesimo secolo (figg. 2-3). Assai distanti dalle aspettative quotidiane del popolo minuto erano i ricchi banchetti della nobiltà, anche se, tutto sommato, non mancavano momenti di allegria e di svago. Sagre paesane, cerimonie religiose che prevedevano la dispensa di pane e di altre cibarie, spettacoli di piazza e fuochi d'artificio rallegravano anche il popolo e ciò accadeva anche nelle piccole città dell'entroterra veneta come ci narra a riguardo di Pordenone l'abate Pomo nei suoi fitti diari⁷. Riempirsi la pancia era certamente esigenza primaria ma il Settecento, di certo, rappresenta nel confronto col secolo precedente un'epoca di relativo benessere.

Tornando all'evento tenutosi in laguna, pare lecito supporre che nell'atmosfera affettata e festosa che permeava il rinfresco, fossero servite ai convitati insieme ai dolciumi alcune bevande assai in voga quali la cioccolata e il caffè. Proprio a quest'ultima miscela, che riscosse un certo consenso anche nelle arti del tempo così attente agli esotismi e agli

■ Fig. 4. Francesco del Pedro, da Francesco Maggiotto, *Scena con fumatori e bevitori di caffè*, particolare (sec. XVIII), acquaforte. Collezione privata



orientalismi allora in voga (fig. 4), si vuol dedicare una ricetta contemporanea al ricevimento veneziano. Si tratta di una piacevole indicazione per fare un caffè squisito redatta dall'arciprete di Vito d'Asio, località della pedemontana pordenonese assai distante dalla laguna ma nella quale, come di certo in qualche casa dello zoppolano, non si rinunciava alla calda bevanda di origine mediorientale in seguito prodotta soprattutto in zona caraibica⁸. Certamente per i nostri palati abituati al sapore del caffè espresso, sia preparato in casa che al bar, la miscela ideata dal nostro arciprete non pare particolarmente invitante, in tale ricetta si mescolava, difatti, orzo, segala, mandorle amare e pepe garofanato e il tutto si abbrustoliva e poi si conservava in adatti recipienti anche per lungo tempo⁹.

7 G. B. POMO, *Comentari Urbani (1728-1791)*, Fiume Veneto 1990.

8 Documento 2.

9 L'esistenza di questa ricetta, pur senza trascrizione, è resa nota in S. ZANNIER, *Il cibo della quotidianità*, in *AS int e Cjere*, a cura di M. Michelutti, Udine 1992, pp.595-612 :598. 9 L'esistenza di questa ricetta, pur senza trascrizione, è resa nota in S. ZANNIER, *Il cibo della quotidianità*, in *AS int e Cjere*, a cura di M. Michelutti, Udine 1992, pp.595-612 :598.

DOCUMENTO 1

Venezia, Biblioteca Museo Correr, Cod. Cicogna, 3284/52, carta sciolta.

Poliza del Rinfresco dato dalli Nobili Huomini Conte Ottavio Trento da Vicenza, e Conte Antonio Panciera di Zoppola in occasione della loro aggregazion alla Veneta Nobiltà nel 1777.

Per dolci e biscoteria al confeturiere colli suoi attrezzi e trasporti L. 3500

Per invio di cose diverse e N. 4 Torzi per la serva L. 275.4

Per acque e gelati con attrezzi e trasporti L. 4500

Per nolo di cristalli, porcellane, palettini e scuderielle compreso li persi e rotti con trasporti L. 619

Per barattoli come da polizza ristretta e saldata L. 510

Per nolo di 5 chioche di cristallo, 4 specchi grandi, e fanali N. 10 con trasporti L. 132

Per adobo in damasco di le camere, sala con suvi fomimenti di careghe, specchi e tavolini, compreso anche N. 10 chioche, tavolini da gioco N.

30, e N. 48 careghini in tutto dati all'ebreo zecchini 90 = L. 980

Per netare ed accomodare tutta la casa con trasporti, e far netare il pozzo L. 64

Per far netare N. 125 paration d'argento con li sul candelieri L. 50

Per nolo di biancheria e N. 100 scagni L. 42

Per molteplice di piccole spese fatte dal maestro di casa come da polizza saldata L. 185:14

Per tavole, scansie, e fatura del marangone con ferramenta come da polizza, ristretta e saldata L. 150

Per N. 88 camerieri, che hanno servito al rinfresco a L. 16 per cadauno L. 1408

Per N. 24 camerieri per Piazze molto raccomandati da diversi

Nobili Huomini a L. 11 per cadauno L. 264

Per regalo alli due musicanti zecchini 4 per cadauno = L. 264

Per regalo al scrittavolo per polize, far boletini, dispensarli, ed altre fatture zecchin 8 = L. 176

Per regalo al maestro di casa zecchini 12 _ L. 704

Per N. 16 bombardini e tre ufficiali, compreso zecchini

8 di regalo all'ufficiale direttor = L. 219

Summa L. 14954:18

DOCUMENTO 2

Archivio Storico Diocesano di Pordenone-Concordia, Archivio Parrocchiale di Vito d'Asio, b. 18, *Catapan di Don Mattio Arciprete Pasqualis*

Ricetta per fare caffè squisito

Orzo ordinario libra una

segala mezza libra

mandorle amare libra mezza

pevere garofomato once 2

il tutto a peso sottile.

Si abbrunstola ben bene ogni capo separatamente sicché spezzando ognuno di detti capi apparisca dentro il color di caffè; e purgate prima le particelle troppo abbrustolite, se li fossero, si pesta il tutto insieme in un mortaio; indi si passa per uno straccio fino, e tale per ultimo si ripone n'Èvasi o di vetro, o di maiolica, calcandolo bene, che si conserva anco due, o tre anni. Si può diminuire la dose, ed anco accrescerla a proporzione.



■ Fig. 1. *Pane per la Vittoria*, cartolina (anni '30-'40), illustrazione di Luigi Martinati. Collezione privata

L'ALIMENTAZIONE DEI MIEI TEMPI

Teresa Michieli

Sono nata nel 1930, quindi il percorso relativo all'alimentazione tra passato e presente è lungo e bello da raccontare.

I miei nonni, paterni e materni, erano nati tra il 1850 e il 1860 e loro e i miei genitori potete immaginare quanta fatica hanno fatto, tra due guerre terribili, nel mantenere e nutrire, pur possedendo poco, i loro tanti figli. Il pane era il primo alimento insieme al latte e negli anni della mia giovinezza era per il regime di allora cibo fondamentale (fig. 1). Era un pane quello che mangiavo da piccola che quando usciva dal forno aveva un profumo che si sentiva a centinaia di metri di distanza. Noi avevamo un piccolo forno, costruito dallo zio Angelo, dove al sabato molte donne venivano a cuocere il pane. Mia mamma era addetta a fare il fuoco e a pulire, a cottura ultimata ogni famiglia ci ripagava con una pagnotta così avevamo il pane per tutta la settimana. Anche il forno di Angelo Morassutti, ben più grande del nostro, faceva un pane squisito.

Passando al latte mi ricordo che quando lo zio usciva dalla stalla con il secchio pieno di quel nettare appena munto, io mi facevo delle belle bevute tanto che sopra la bocca mi si formavano due bei baffetti bianchi. Oggi bere il latte equivale a bere un bicchiere d'acqua, si vede che anche le mucche fanno la dieta! Dopo la mungitura ero io che spesso portavo il latte nella Latteria di Castions. C'era un ottimo casaro, Ermanno Borean detto *Mano*. Quando era il nostro turno andavo sempre a vedere come si faceva il formaggio, il casaro metteva il caglio nel vascone e il latte si trasformava per poi esser messo negli stampi per creare la forma del formaggio. I bordi che uscivano dalla forma si tagliavano e con i *frisons* si faceva un buonissimo frico. Il caffè fino alla fine della guerra era un miscuglio vegetale (orzo, segala... a cui si aggiungeva il cosiddetto "olandese" (caffè di cicoria) e il tutto si abbrustoliva e poi si macinava (fig. 2). Il sapore si avvicinava al caffè che tutti conosciamo e, in ogni caso, aveva un buon profumo.

Alimento sempre presente nelle tavole del tempo era di sicuro la polenta (fig. 3). Ogni sera la mia mamma cuoceva la polenta in una caldaia di ghisa, la girava col *manescul* per circa 45-50 minuti. Quando le croste si staccavano girava la polenta nel paiolo e con lo spago la tagliava a fette e così calda calda si metteva un bel pezzo di formaggio che si scioglieva tra due fettine. La polenta che restava al mattino la si tagliava a fettine fine che si abbrustolivano nella piastra della stufa. Nel caffelatte era una squisitezza come anche il *Zuff*, la crema che si ricavava dalle zucche dolci che con della farina gialla e un po' di panna del latte appena munto rappresentava una squisita colazione mattutina. Un piatto a cui non si poteva sfuggire erano i fagioli con spaghetti fatti in casa con acqua e farina e che nella minestra si facevano molli molli. A me non piacevano e quando tornavo da scuola trovavo la

■ Fig. 2. *Macinino da caffè* (anni '30-'40). Collezione privata



cucina deserta perché erano tutti a lavorare nei campi (fig. 4) e immancabilmente trovavo la minestra con i fagioli e quegli spaghetti. Dal piatto recuperavo una fettina di cotechino che mettevo in mezzo al pane e i fagioli finivano nella *cialdera* del maiale. E pensare che i fagioli venivano cotti in un antico *bronzin* (fig. 5), recipiente in bronzo allora modesto ma che adesso sarebbe ricercato da molti collezionisti! Dei fagioli mi piacevano però i Borlotti con le cipolline e la Domenica per fortuna in cucina si cambiava musica, la mamma e la zia facevano gli gnocchi, il risotto con i piselli e qualche volta i ravioli con gli spinaci e io mangiavo tutto.

La casa dove son cresciuta è stata edificata su un grande terreno. Dietro l'abitazione c'era la frutta per tutte le stagioni: ciliegie, pesche, mele, albicocche, fichi neri e bianchi e le nespole che quando si coglievano si mettevano poi a maturare nel fienile. Poi c'erano anche alberi di cachi e poi noci e nocciole per l'inverno. Tutta frutta genuina e non dimentichiamo l'uva specialmente quella fragola così profumata. Ora non capisco come molta della frutta che giornalmente si consuma al mattino è fresca e la sera è da buttare. Molta colpa è di sicuro dell'uomo che per mangiare deve utilizzare prodotti che non sono naturali. Nella vigna c'erano filari di *Bacò* e di *Clinto*, ai quali non si dava il verderame e ci facevamo delle gran mangiate d'uva. Però vi si produceva poco vino e allora si è passati a coltivare il merlot, refosco e il delizioso fragolino. D'altronde la nostra zona pur non raggiungendo l'eccellenza vinicola, ha terreni che permettono vini buoni. Poi non dimentichiamo la grappa, in particolare quella prodotta da più di un secolo dalla Distilleria Pagura che ora è ancor più preziosa



Fig. 3. Tullio Silvestri, *La polenta*.
Collezione privata - olio

con le belle bottiglie che recano le dediche fatte dal bravo Angelo Toppazzini. Per quel che riguarda le carni, oltre a polli, tacchini, anatre, oche e conigli, è da ricordare che in tutte le case c'era un maiale. Teniamo presente che questo animale era la risorsa più importante per il condimento dei nostri piatti. Con il lardo si condivideva il radicchio e altre pietanze, con lo strutto si friggeva l'arrosto, ma anche le frittate e a carnevale per fare i crostoli. Con le carni del maiale si facevano salami, cotechini, salsicce e fegatelli e con la costa si facevano le verze in *tecia*. La lingua, salmistrata, la si mangiava il giorno di Pentecoste, per insaccare le salsicce si rigiravano i budellini dello stesso maiale, mentre per i salami, i cotechini e l'*ossocol* le budelle, ben lavate e sotto sale, si acquistavano dalla Luigia (Gigia) Mistruzzi. Il nostro norcino era Giovanni Campagna, mi piaceva vedere come legava i salumi nel suo grembiule bianco, in tasca teneva un gomito di spago che si passava dietro la testa e lo fermava con la bocca con una destrezza incredibile. Poi salava dei grandi pezzi di lardo e dopo alcuni giorni veniva a cucire il tutto. Il prodotto era buonissimo, si friggeva e con una spruzzata di aceto si versava sulla polenta e nel radicchio e aveva un gusto che non aveva eguali. Una buona risorsa erano le oche che nel mese di settembre si chiudevano in un angolo del portico e la zia Adele ogni giorno le riempiva di maccheroni fatti polenta e acqua. Per ottobre erano belle grasse e le si ammazzavano. Le piume, belle bianche, si mettevano da parte per fare piumini e cuscini per l'inverno. Il fegato che era bello grasso si friggeva in padella con le cipolle e si accompagnava con la polenta calda, un piatto da re! Quindi i tagliava l'oca a pezzi e si bolliva, poi si metteva il



■ Fig. 4. *Pausa nel lavoro nei campi*, cartolina (viaggiata nel 1948). Collezione privata

grasso in barattoli di vetro ermeticamente chiusi, così quando faceva veramente freddo si facevano delle belle minestrine e se qualcuno stava poco bene con quella pietanza tornava presto in gran forma. Il grasso d'oca è leggero come quello di pollo e, quindi, si andava poco in macelleria. La mamma quando si poteva cucinava dei bei polpettoni di macinato e verdura o la trippa da mettere sopra la zuppa di manzo, altro che i brodi "veloci" e barattoli di minestrone che senza fatica ma anche senza sapore si consumano oggi. A mia madre piaceva fare ogni tanto anche l'arrosto di vitellone e mi ricordo che un giorno mentre lo stava preparando sulla tavola della cucina, tempo di girarsi un attimo e il gatto di casa con un balzo lo addentò fuggendo dalla finestra. La mamma gli corse dietro per tutto il campo ma il gatto non mollò il pezzo di carne. Vi garantisco che da quel giorno i gatti non hanno avuto vita facile in casa nostra...

Mia zia Adele era una cuoca bravissima per i pranzi matrimoniali. Allora per le nozze si faceva tutto in casa sia il pranzo che la cena. Per le famiglie più benestanti del paese ci volevano tre giorni di preparazione, la zia cuoceva carni in umido, polli arrosto, contorni di spinaci, patatine dolci e *cren*. Non so dirvi i battimani che riceveva dagli sposi e dagli invitati. Lo scrivo perché le facevo compagnia seduta vicino al focolare. Per dolce faceva la Torta Regina e la Torta Margherita e usava anche una grossa siringa per scrivere "W gli Sposi" con il burro colorato. Oggi non è più così, ci sono ristoranti di lusso e poi filmi

noiosi da far vedere agli amici o album fotografici costosissimi che dopo un po' non interessano più a nessuno,

A proposito dei dolci che faceva la zia Adele voglio ricordare la ricetta del "Tirami su": Piatto ovale, biscotti duri tipo "Oro Saiwa" bagnati in caffè amaro caldo e messi in due file della lunghezza di un mattone. Spalmare sopra ai biscotti una fitta crema di rosso d'uovo e burro, quindi di nuovo altri biscotti bagnati di caffè e crema fino a raggiungere la forma di un mattone. Preparare una densa cioccolata e quando questa si fredda farla scivolare sopra il mattone e mettere al fresco. Tagliatelo poi a fettine e sentirete che bontà!

Oggi il "Tirami su" si fa in fretta, si mangia nel bicchiere, è fatto in mille maniere con gli ingredienti più disparati. Questione di gusti... ma assaggiate il mio!



Fig. 5. Manifattura friulana, Bronzin (1886). Collezione privata.

I REGISTRI DELLE UCCELLANDE PANCIERA DI ZOPPOLA

Giorgio Panciera di Zoppola

Nell'archivio Panciera di Zoppola si conservano tre registri relativi all'attività delle uccellande della famiglia dal 1886 al 1895.

A compilarli, con acribia e con una grafia minuta e precisa, è stato Francesco Panciera di Zoppola, che qui raccoglieva e ordinava i dati giornalieri che probabilmente gli venivano comunicati dagli uccellatori.

Uomo di vasta cultura e dai numerosi interessi (dalla musica sacra alla bibliofilia alla numismatica, campo, quest'ultimo, che coltivò con particolare passione e competenza), Francesco Zoppola, figlio di Niccolò e di Maria Gambarà, nacque a Zoppola nel 1868 e morì a Padova nel 1940. Studiò medicina a Padova e a Berlino, per esercitare quindi la professione medica nel paese natale. Quale medico, durante la Prima Guerra Mondiale, si prodigò nell'assistenza e nel soccorso degli abitanti del comune di Zoppola e di quelli vicini.

Dei tre registri da lui compilati, uno è dedicato alla "bresciana" (o *bressana*, come spesso è chiamata), uno all'"*utia*", il terzo raccoglie congiuntamente i dati di entrambe le uccellande. La bresciana è un tipo di uccellanda dotata di reti tese fra siepi di carpino o altre essenze. È caratterizzata da una planimetria quadrangolare, adatta soprattutto a zone pianeggianti (a differenza, per esempio, del roccolo, la cui forma curvilinea si presta meglio a luoghi collinari e in pendenza). Si sviluppò fra il XIV e il XVI secolo nella Lombardia orientale, specie nel Bresciano - donde il nome -, per diffondersi poi con successo nel Nord Italia.

L'*utia* (dal latino *altitia*, -ium, volatili ingrassati, pollame) - nome di cui in Friuli resta traccia in diversi toponimi (cfr.: Giovan Battista Pellegrini, *Due etimologie friulane*, in «Ce fastu», LIX, 1983. Giovanni Frau, *Ertano Col de la Ottiva e altre uccellande* in «Traditiones», 28/1, 1999. Alessandro Fadelli, *Volatili e uccellagione nei nomi di luogo del Friuli occidentale*, in *Il mestri dai nons. Saggi di toponomastica in onore di Cornelio Cesare Desinan*, a cura di Franco Finco e Federico Vicario, Udine, 2010) - è un diverso tipo di uccellanda, basato su altri metodi di cattura delle prede, principalmente i lacci. Almeno nel caso dell'*utia* in questione, però, sembra che qui si svolgesse anche la cattura di uccelli con il vischio.

Nei registri troviamo i dati relativi a un decennio di attività delle due uccellande, dal 1886 al 1895. Tuttavia, per i primi due anni, abbiamo solo i dati delle tabelle riassuntive che chiudono ciascun registro. Per il 1886, inoltre, ci sono solo quelli riguardanti la bresciana, mentre quelli dell'*utia* partono dal 1887.

Dal 1888 abbiamo i dati analitici per ogni anno: in ciascun registro, sulla pagina iniziale di ciascuna annata, sono elencati, divisi per specie, gli uccelli da richiamo, il cui numero varia dai 66 del 1886 ai 99 del 1893. Per circa la metà si tratta di fringuelli. Qui sono annotati

anche i richiami acquistati e le località dove erano stati comperati (perlopiù Sacile, ma anche Serravalle, Cison di Valmarino, Santa Augusta) e quelli eventualmente nati “in allevamento da nido”. Sempre sulla pagina di apertura di ogni annata sono indicati, ma solo dal 1891, i nomi degli uccellatori: in quell'anno erano Fiorino Lenarduzzi, di Zoppola, per la bresciana e Lorenzo Jus, di Castions, per l'*utia*. Dall'anno successivo lo stesso Lenarduzzi e Giovanni Basso. Su questa pagina, nel registro dell'*utia*, dal 1892 viene precisato pure il numero di lacci impiegati (da 2320 nel 1892 a 3232 nel 1894).

Nelle successive pagine di ogni annata, su ciascuno dei registri, troviamo la “Distinta degli uccelli presi”, dove, per ogni giornata di attività, per ciascuna delle decine di specie elencate, è riportato il numero di esemplari catturati. Dal 1889 sono precisate, data per data, anche le condizioni meteorologiche.

Alla fine del registro della bresciana c'è un “Quadro riassuntivo di tutte le prede della Bressana”. Qui (una riga per ogni anno), oltre a riportare il totale delle prede di ciascuna specie, vengono precisate le medie giornaliere, il numero massimo di catture in una settimana e il numero massimo di prede in un giorno, con la relativa data.

Un analogo “Quadro riassuntivo” si trova alla fine del registro dell'*utia*.

A chiusura del registro che riunisce i dati delle due uccellande, nel “Quadro generale di tutte le prede della Bressana e Utia”, troviamo riportati per ogni annata vari altri dati: fra questi, il numero totale delle prede (da un minimo di 1554 nel 1886 - quando però era in attività la sola bresciana - fino a toccare le 6268 nel 1894); il numero massimo di catture in un solo giorno relativo ad alcune singole specie (fringuelli, tordi e beccafichi); il giorno in cui si prese il primo fringuello e il primo tordo; il numero di giornate in cui si toccarono le 100 prede in ciascuna uccellanda.

Nella bresciana l'attività di aucupio iniziava fra la metà e la fine di settembre, per chiudersi in una data compresa - negli anni in questione - fra il 6 e il 29 novembre (ma nel 1893 venne ripresa dal 2 al 7 dicembre). La seconda decade di ottobre era solitamente il periodo in cui si registrava il maggior numero di uccelli catturati. In totale, durante una stagione, si prendevano circa fra i 1200 e i 3000 esemplari.

Principali prede della bresciana erano i fringuelli: negli anni che riguardano questi registri se ne catturarono da un minimo di 543 nel 1886 a un massimo di 1899 nel 1894. Fra le altre prede più frequenti nella bresciana troviamo lucherini, *montani* (cioè peppole), passeri, *perussole* (cioè cinciallegre) e altre specie.

Per quanto riguarda l'*utia*, essa veniva aperta sempre il 15 agosto. Forse ciò è dovuto al fatto che delle norme a tutela dell'avifauna ne proibivano l'attività fino a quella data? Le settimane fra la fine di agosto e la metà di settembre erano quelle più ricche di prede. Il loro numero totale durante una singola stagione varia dalle 1685 nel 1888 alle 3626 nel 1890. A novembre anche l'*utia* chiudeva la propria attività (negli anni cui si riferiscono i registri la data varia dal 6 al 24 di quel mese).

La specie di cui si catturavano più esemplari nell'*utia* erano i beccafichi; fra le varie altre: tordi, codarossi, pettirossi, capinere e *fiste* (cioè pispole), ma le prede di quest'ultima specie sono concentrate negli anni 1894 e 1895.

Nel registro dell'*utia*, alla fine di ogni annata, c'è una tabella con la "Nota degli uccelli presi in *Utia* col solo vischio"; ciò fa capire che, come si diceva, anche questo metodo di uccellazione si svolgeva nell'ambito della stessa *utia*. Principali prede catturate con il vischio erano le *tordine* (cioè i prispoloni): da un minimo di 154 nel 1889 fino alle 636 del 1895. Non sappiamo con esattezza quando le due uccellande furono realizzate. Per quanto riguarda l'*utia* si potrebbe pensare che venne inaugurata nel 1887, visto che nelle tabelle riasuntive alla fine dei registri vengono riportati anche i dati del 1886, ma per questo anno si riferiscono alla sola bresciana, mentre quelli dell'*utia* partono dal successivo. L'attività continuò ben oltre il periodo di cui i registri danno notizia: nel suo *Manualetto dell'uccellatore*, Fiorino Lenarduzzi riferisce che l'uccellanda era ancora in funzione nel 1906 (cfr.: Claudio Petris, *Manualetto dell'uccellatore*, in «Quaderni Zoppolani», XIV, 2016).

Utia Bresciana Vischio	
Anno 1895	
Nota degli uccelli presi in vischio	
1. Vireonelli	N.º 44
2. Corvidi	1
3. G. neri	1
4. M. neri	1
5. Fringillidi	1
6. Corvidi	1
7. Corvidi	1
8. Corvidi	3
9. Corvidi	1
10. Corvidi	1
11. Corvidi	1
12. Corvidi	1
13. Corvidi	1
Totale N.º 88	

Una pagina interna del registro (archivio Panciera)

L'UCCELLANDA DEI CONTI PANCIERA

Nerio Petris

Già in passato, e di nuovo ora nell'articolo relativo alle uccellande a firma di Giorgio Panciera ci si chiede dove fossero ubicati questi impianti.

Nei giorni scorsi, discorrendo con un vicino di casa, casualmente mi sentii rispondere che un certo terreno posto fra Zoppola e Ovoleo, in fondo a via Runcis e un tempo coltivato a vigneto, dal mezzadro di allora (qualche decennio orsono) era identificato con il nome di “*la vigna dal'Oselàda*”. Chiarendo meglio, mi riferì anche di ricordare come a margine del rio Fiumetto avesse egli stesso notato i ruderi di un piccolo edificio, e che gli anziani del tempo gli riferirono l'essersi trattato del capanno in muratura ove pernottava e teneva l'attrezzatura l'addetto all'aucupio, ossia il bovaro Fiorino Lenarduzzi, al tempo fittavolo nel caseggiato dei mezzadri a nord del castello.

Ecco dunque chiarito ove si trovassero, verosimilmente accoppiate, sia l'*uttia* (< lat. *altilia*) che la *bressàna* ‘uccellanda realizzata a mo’ del bresciano’. La prima realizzata per la cattura degli uccelli con lacci tesi nei passaggi obbligati e con *legnòla* ‘palmone’ munito di *vis-ciàdis* ‘pagliuzze invischiate’. La seconda con una serie passaggi obbligati costituiti da “corridoi” alberati in doppio filare a nei quali si tendevano le reti per la cattura, utilizzando come zimbelli i *reclams* (uccelli canori in gabbia), o mediante l'arte del chioccolo o ancora con la *filagna dala suita* (funicella a cui è legata la civetta con ali tarpate, di tanto in tanto tirata di scatto per farla saltellare).

La località si colloca a est-nord-est del castello zoppolano, a una distanza di circa 800 m. in linea d'aria, circondata a sud dal corso meandriforme del rio Castellana, alla sua destra. Il toponimo *Oselàda* ‘uccellanda’ non è più noto agli attuali paesani, che piuttosto chiamano la località *Rùncis*, e da alcuni con la specificazione di *Samichèil* (perché secoli addietro in questi paraggi esistette un chiesolo dedicato a S. Michele). Del resto questa uccellanda ebbe vita relativamente breve, non sufficiente per cristallizzarsi nell'uso vernacolare.

I ÛSSIÈI S-CIAMPÀS (gli uccelli fuggiti)

Nerio Petris

Nei miei ricordi di gioventù, ricordo che ogni tanto la mamma preparava una *tècia* (teglia) di *ussìei s-ciampas* (uccelli fuggiti). Esso è un termine assai colorito col quale si allude alla preparazione di un manicaretto sostitutivo e simile allo spiedo di uccelli veri e propri. Il papà *al spissàva* (appuntiva) alcuni bastoncini di bambù. La mamma vi infilzava alternativamente una foglia di salvia, *una frissa di argèl* (un pezzetto di lardo di maiale) e *una sclipa di ciàr* (e un poco di carne), solitamente ricavata da animali da cortile quali galline o anatre. Dopo ben rosolati in teglia, gli spiedini venivano serviti con abbondante *tòciu* (intingolo) e polenta fumante appena spaiolata o a fette abbrustolite.

La denominazione di questo piatto tutt'altro che disprezzabile, allude al fatto di non aver catturato affatto uccelli, ovvero un numero insufficiente per tutti. Nella seconda eve-

nienza, se ce ne fossero stati alcuni, venivano cotti assieme. Ma quelli, con la scusa che per noi piccoli c'era il pericolo che gli ossicini potessero finirci di traverso nel *gosarèt* (gozzo) facendoci strozzare, se li pappavano gli adulti.



IL TINTINBÒN CULI ÀLIS

Nerio Petris

Ricordo che da bambino mia madre, allorché avessi richiesto qualcosa di aggiuntivo e irrealizzabile, talvolta mi rispondeva: «...*sumo, sumo ... ma se votu vei? Un tintinbòn culi alis? ...*».

Al che mio nonno, di rimando, vi aggiungeva “... *o un Sanmartin culi bàlis? ...*”

Per esempio, se avessi rifiutato i diversi cibi che mi proponeva, specie per mancanza di appetito a causa di un malessere, dopo averle tentate tutte a un certo punto si spazientiva e mi dava quella risposta lì.

In realtà quella “cosa” poteva essere anche una roba indefinita non necessariamente concreta, ma anche astratta. Insomma anche una cosa sfuggente quale una ricompensa, una gratificazione o altro, vale a dire qualcosa di vago, indeterminato, ma fortemente desiderato. Tanto sospirato da trasformarsi poi in un “*bel nulla*”.

Mi sono chiesto tante volte che cosa fosse questo fantomatico “*tintinbòn culi àlis*”.

La stessa espressione ricorre nel pordenonese ove vien detta “*cincimbòn (co le àle)*”, ivi nel senso di ‘ghiottoneria’, oppure nel trevigiano e veneziano ove suona “*cicin bon coe àe*” di simile senso.

E qui si chiariscono meglio le cose.

La dizione zoppolana è evidentemente un adattamento fonetico con alternanza C > T.

Il “*cicin bon*” è un termine infantile derivante dal diminutivo di *cicia* ‘ciccia’, ‘carne’, significante quindi ‘carne tenera assai buona’, mentre la specificazione “*culi àlis*” non può che riferirsi alla carne di volatile, nello specifico traducibile quindi come “*carne scelta e saporita d’uccellagione*”.

Apparentemente nulla di strano, visto che “*polenta e osèi/polenta e ussièi*” costituisce una delle prelibatezze della gastronomia veneto/friulana.

Ma, c’è qualcosa di sfuggibile. Perché mai fra i villani e rustici d’un tempo aveva assunto un valore di cosa tanto desiderabile ma non ottenibile?

La risposta è presto data. In parecchi documenti medievali e successivi riguardanti investiture feudali e atti di compravendita effettuati da personaggi nobili o altolocati, si specifica quasi sempre (fra gli altri) il diritto esclusivo all’uccellagione, cosa non concessa al ceto medio-basso dei servili.

Va da sè quindi che i villani e rustici dei secoli scorsi non potessero accedere a queste cibarie (se non di frodo), per cui effettuarne una richiesta equivaleva a domandare un qualcosa di non procacciabile.

Un pochino più complessa e insicura è l’interpretazione di “... *o un Sanmartin culi bàlis? ...*”. Probabilmente voleva alludere al giorno di San Martino (11 novembre), data in cui

tradizionalmente il fittavolo traslocava, o di sua iniziativa o perché obbligato dal padrone/locatore.

La parte rimanente "... *culi bàlis* ..."appartiene al linguaggio triviale, nel senso di "*balle girate*", che però serve anche a dar rima.

Insomma, il senso complessiva del detto può così qualificarsi: "*non chiedere qualcosa di proibito, perché (a noi nullatenenti) potrebbero punirci e mandarci fuori di casa!*".



■ Silvano Menegon, le risorgive, 2016, misure 100x100, acrilico su tela.



■ Il gruppo in partenza da Zoppola (archivio Pignat)



■ Al Passo Tre Croci (archivio Pignat)

UN PRANZO INDIMENTICABILE

Gino Pignat

Siamo negli anni sessanta del secolo scorso. Anche a quei tempi la scuola terminava a fine maggio e finalmente arrivavano le sognate vacanze. Certamente non erano vacanze come quelle di oggi, programmate per tempo per andare al mare o ai monti oppure addirittura con viaggi organizzati fin oltre oceano come buona parte dei ragazzi fortunati dei nostri tempi si aspetta e realizza.

A quei tempi più di qualcuno era subito reclutato come aiutante nei lavori dei campi, o avviato a frequentare l'apprendistato presso qualche ditta o qualche impresa. Per altri invece esisteva il bighellonare per le strade in cerca di amici per organizzare interminabili competizioni "ciclistiche" sui gradini della chiesa con i tappi di bottiglia che contenevano le immagini dei campioni d'allora (Coppi, Bartali, Magni, Massignan, Van Stemberghen, Bobet, ecc...), oppure le mitiche partite con le biglie, anzi con le palline di terracotta (le biglie di vetro arriveranno più tardi ed erano un lusso). Comunque le giornate di allora erano sempre impegnate alla ricerca di qualche passatempo per stare in compagnia con la spensierata gioventù. Non ci facevamo mancare pure le nostre grosse marachelle ma di queste è meglio soprassedere. In quel periodo a dar man forte al nostro indimenticabile don Maurizio Amadio arrivò a Zoppola un novello cappellano, animato di tante dinamiche iniziative soprattutto per i ragazzi. Fu proprio lui, don Piero Perin, che organizzò il primo campeggio estivo per i ragazzi di Zoppola fissando Auronzo come campo base.

L'idea venne accolta da una decina di giovani dai quindici ai vent'anni, fra i quali anche il sottoscritto. Il materiale per l'allestimento del campeggio fu portato in loco dal signor Sergio con il suo motocarro che mise a disposizione su richiesta di don Perin.

A noi giovani spettava raggiungere la meta in bicicletta e qui vi voglio: non tutti avevamo biciclette attrezzate per le salite montane, ma tanto era l'entusiasmo e soprattutto l'inconscienza per questa avventura che non vi facemmo caso.

Finalmente arrivò il giorno della partenza e l'allegra compagnia si avviò. Un primo intoppo si presentò poco prima di arrivare nei pressi del lago di Santa Croce, uno di noi forò e dovette farsi portare da un meccanico per la riparazione della ruota. Risolto questo problema la comitiva proseguì per quelle bellissime strade panoramiche che ci portarono finalmente al nostro campo base di Auronzo, che poi era ben oltre, a Palù. Eravamo accampati ai piedi della salita che porta al lago di Misurina e non sto a descrivervi come allestimmo quella sera il campo, l'importante era mangiare qualcosa e riposarsi dalla sfaticata che avevamo compiuto.

L'alba del giorno dopo ci accolse splendidamente, eravamo in gran parte tutti con le gambe doloranti, ma la voglia di raggiungere la vicina Misurina e vedere le Tre Cime di Lavaredo era un desiderio troppo grande. A spronarci verso quella meta fu proprio don Piero, lui era a



■ Il gruppo con Cortina alle spalle (archivio Pignat)

bordo della lambretta però. I più audaci e attrezzati accettarono la sfida e partirono. Gli altri, me compreso, rimasero al campo a far da guardia ai nostri viveri e a preparare il pranzo per quando sarebbero tornati i nostri amici.

Fu così che, ad un certo punto della giornata, da inesperti “boy scout” ci organizzammo per preparare il pranzo, nulla di speciale, una semplice pastasciutta. Costruimmo con dei massi il focolare dove dovevamo mettere il pentolone per far bollire l’acqua e poi con sconcerto imparammo che in altura ci vuole più tempo per portare all’ebollizione l’acqua. Visto che l’acqua impiegava tanto tempo a bollire buttammo la pasta lo stesso. Arrivato il momento di scolarla, il cuoco di turno assaggiò dicendo che per lui era cotta quindi si poteva scolare. E qui vi voglio, come fare se il colapasta non ce l’hai?

Con prontezza allora alcuni diedero una mano al cuoco. In due tenevano il coperchio mentre lui alzava il pentolone per far uscire l’acqua. Alza, alza, alza ancora un poco, ci sfuggì la presa del coperchio e una buona parte di pasta finì sulla riva del torrente. Nessuno si perse d’animo, raccogliemmo velocemente la pasta che si stava mescolando con l’acqua e la sabbia del torrente, una risciacquata e poi velocemente rimettemmo il tutto nel pentolone. Giusto in tempo, stavano tornando i temerari ciclisti con una fame da lupi. Tanto era l’appetito che tutti mangiarono velocemente la pasta servitagli senza accorgersi di nulla. Ma quando poi qualcuno trovò tra i denti dei minuscoli sassolini, si fece le prime domande. Noi cucinieri di turno demmo subito la causa a chi aveva fornito una pasta così grezza ma il segreto durò molto poco e finì con un’amara risata. Per i cuochi fu questo il momento di darsela a gambe

precipitosamente attraversando il ruscello e dileguandosi nel bosco fino a quando le acque si sarebbero calmate. Don Piero Perin fece allora da paciere e alla sera tutto tornò alla normalità con le solite goliardiche battute. Prima di ritirarsi nelle proprie tende il capo viveri offrì pure un bicchiere di vino, vino che “evaporò” sotto la ferrea sorveglianza di Luciano, il più anziano del gruppo.

Nei giorni successivi, dopo quell’esilarante esperienza, si organizzarono dei regolari turni di cucina e tutto proseguì nel migliore dei modi.

Di quella indimenticabile compagnia, uno ci ha prematuramente lasciati, ma gli altri ancora oggi quando si ritrovano rinverdiscono ogni volta il ricordo di quella meravigliosa vacanza organizzata da don Piero Perin.

Ringrazio Bruno Mascherin per la collaborazione alla stesura di questo racconto.



■ Cucinieri di turno: Pignat alla cottura, Gasparotto grattugia il formaggio.
(archivio Pignat)

A CENA CON GIANNI BRERA

Gino Pignat

Gianni Brera indimenticabile giornalista, impegnato in Friuli per alcune conferenze fù gradito ospite a casa dello zoppolano Angelo Bomben dove poté gustare una favolosa cena insieme agli amici di quest'ultimo. Il Brera, con la sua impareggiabile eloquenza, così ricorda quella serata in un'intervista rilasciata nel 1989, anno dell'evento.

“Sbarchiamo alla chetichella davanti a unuscio (un di quegli usci) di casa contadina fradicia: la sala è occupata da un immenso tavolo fatto d'un solo taglio (dir tavolo sarebbe cacofonico: quanti uomini per circondare un albero di quella stazza?).

Il padrone di casa e un costruttore edile a nome Angelo Bomben: sua figlia Vanessa prima di andare a letto ci vuol conoscere tutti. Saluta da moglie qualsiasi, con un patetico “mi raccomando”: Angelo si asciuga le lacrime pur non avendo ancora bevuto (e Dio sa quanto gli garbi).

Lavora in cucina un dottore in chimica la cui madre ha preteso che rilevasse il ristorante posseduto e gestito dalla famiglia a Pordenone: si chiama Tino Morello.

Questi friulani dalla faccia chiara e onesta sono anche fanatici del canto. Li dirige con la forchetta Giuseppe Bariviera, che quando stonano prepara buon materiale per il confessore. La pasta e fagioli è senza dubbio la migliore che sia stata mai imposta al mio naturale scetticismo. Ho dovuto lottare con prosciutti, bondiole e speck di altissimo tono. I vini erano serviti con annunci degni di una giostra cavalleresca (entra ora in lizza il prence Cabernet Franc, il duca Malbeck, ecc.).

Irrompe il panificatore Eliseo Angeli con una baguette di metri 2,50 appena tolta dal forno: ci ha scritto sul dorso “W il Milan”. Per fortuna il pane è fragrante e le mie dentiere lo assalgono illudendomi di sbriciolarlo al morso come gli ossi di un agnello allo spiedo.

La magnata si annuncia omerica, rotta qua e là dal “ciant dal gial” e da una villotta che dice: “Jestu un agnul o una frute?”. Il musetto con i fagioli è una sfida a monna Morte, sempre in agguato sull'orlo della mia ulcera gastrica.

Morello esige di aprirmi l'ultima bottiglia di Madera (mai paura, si tratta di un vino dolcissimo, grato ad Anacreonte nei giorni di primavera). Ricordo bensì l'umanità di Morello, la cui generosità è molto vicina al sadismo”.

Questo è solo uno stralcio di quell'intervista rilasciata da Gianni Brera: per chi volesse leggerla per intero può consultare il volume a cura di Maurizio Lucchetta ed edito dalla Confartigianato di Pordenone “Il libro delle arti e dei mestieri”.

LA MULA (il sanguinaccio)

Gino Pignat

Dall'album dei miei ricordi è tornata alla luce una ricetta di nonna Maria. Sono poche righe che a suo tempo scrisse per mia madre aggiungendovi una postilla, "del maiale non si butta via niente". Vi è descritto il procedimento per preparare la "mula", il cosiddetto sanguinaccio, ovvero un dolce povero e credo ormai passato quasi nel dimenticatoio che veniva normalmente preparato in occasione della macellazione del maiale un tempo allevato in ogni famiglia contadina.

Gli ingredienti che lo costituivano erano sangue di maiale, latte, farina di mais, un pizzico di sale e un po' di zucchero, uva sultanina e alcune spezie (chiodi di garofano e cannella).

Ed ecco la preparazione così come raccontata da nonna Maria.

"Su una ciotola si raccoglie il sangue ancora caldo del maiale appena sgozzato, lo si mescola con della farina, si aggiunge poi del latte quanto basta per creare una bella crema omogenea, si uniscono le spezie a piacere, un po' di sale, un po' di zucchero, quindi infine gli si dà il tocco signorile, l'aggiunta dell'uva sultanina. L'impasto deve essere cucinato a bagnomaria e poi, una volta raffreddato, va servito a piccole fette; se in casa si dispone del burro, le fette possono essere rosolate passandole sul burro fuso."

Questa è la ricetta originale ma poi nel tempo subì alcune variazioni aggiungendovi altri ingredienti a piacere come il cioccolato o anche il vino.

Leggendo la composizione degli ingredienti potrebbe sembrare una ricetta non per tutti, ma io ricordo invece che ne risultava un buon dolce che coronava degnamente la festa della macellazione.



■ Zoppola, anni ottanta, macellazione del maiale. Dopo aver raccolto il sangue per la "mula" Francesco e Toni Ciriani continuano l'opera del norcino. (archivio Pignat)



■ Zoppola 1981, le sorelle Nadia e Laura Tomasi si scaldano presso il fogolar di casa Colussi (archivio Pignat)



■ Zoppola 1958, una serata attorno al fogolar. Si riconoscono: Sandrino Bomben, Emilio Scodeller, Elio Zol, Sergio Zoccolante, Geremia Franceschi, Pietro Franceschi, Antonio Taiariol (archivio Pignat)

IL FOGOLAR DI COLUSSI

Gino Pignat

Il *fogolar* che potete ammirare nella foto in alto è forse uno degli ultimi esistenti a Zoppola e probabilmente prossimo anch'esso a scomparire. Si trova nell'abitazione sita in via Roma al civico 23.

Originariamente di proprietà di un signore di origini veneziane, il fabbricato venne acquistato dalla famiglia di Elmo Colussi e quindi poi ceduto alla famiglia di Albino Cottonar trasferitosi da Trieste a Zoppola negli anni settanta del secolo scorso.

Nell'abitazione, come da notizie fornitemi direttamente dal signor Elmo Colussi emigrato in Canada (che ringrazio per la collaborazione), si trovavano un tempo ben tre *fogolars*, due al pian terreno e uno al piano superiore. Al pian terreno nella grande cucina si trovava un *fogolar* con annesso forno per la cottura del pane, mentre al centro troneggiava un artistico *cjavedal* in ferro battuto circondato da panche dove ci si poteva sedere per riscaldarsi al calore del fuoco. Di questo *fogolar* purtroppo non esistono più tracce così come di quello al piano superiore.

Elmo Colussi nelle sue memorie scrive che il calore di quel focolare gli ricorda una storia particolare. Durante il rastrellamento delle truppe tedesche dell'8 dicembre 1944, i militari passarono anche a Zoppola per prelevare i giovani del paese. Tra questi erano in lista anche Angelo Paltrinieri, fornaio dell'epoca, e il fratello di Elmo, Nino e la fortuna volle che quella sera i due giovani si trovassero proprio a casa del Colussi, seduti attorno al *fogolar* per trascorrere una serata in compagnia. Questa fortunata combinazione li salvò dal rastrellamento e dalla probabile deportazione, come invece purtroppo successe ad altri loro amici.

Ringrazio per le cortesi testimonianze i signori Elmo Colussi e Alberto De Rosa.



■ Diego Comparin radioso e soddisfatto dopo la vittoria



■ Diego Comparin impegnato durante la competizione del "Gelato Festival di Dallas 2018"

DIEGO COMPARIN, LA TENACIA DI UN GELATAIO

Gino Pignat

Tutto incominciò con una delusione ricevuta dagli insegnanti della scuola media di Zoppola che, nella loro valutazione finale, ritennero Diego Comparin non adatto a continuare gli studi. Diego invece espresse a papà Stefano il suo desiderio di continuare e ricevette l'incoraggiante consenso, si iscrisse alla scuola alberghiera di Possagno (ottenendo buoni risultati) e successivamente all'università di Udine dove si laurea in scienze e tecnologie alimentari. È il suo trampolino di lancio e da questo primo traguardo raggiunto alla grande inizia il suo crescente cammino verso il sogno di diventare protagonista nel mondo della gelateria.

La tenacia e la caparbia a Diego non mancano. Cresciuto all'ombra dei genitori e degli zii che gestivano con successo un bar-gelateria a Zoppola, dove apprende direttamente i primi rudimenti e segreti dell'arte gelataia, per migliorare le sue capacità decide di emigrare.

L'America è il suo Eldorado e il suo sogno di farsi strada viene premiato ben presto con la promozione a vicepresidente del settore ricerca e sviluppo della "Pagiugo Gelato Hq", una società americana con numerosi punti di vendita sul territorio a stelle e strisce.

A Dallas, nel Texas, raccoglie infine il meritato successo. Un mix frutto di sacrifici e cocciutaggine nel cercare la perfezione lo portano a partecipare al prestigioso concorso mondiale "Gelato Festival di Dallas 2018" aggiudicandosi il primo premio con il gelato "Texas Pecan Sea Salt Caramel", con un gusto che coniuga alla perfezione sapori mediterranei e texani. Durante la cerimonia di premiazione Diego ha voluto dedicare questo importante premio alla sua famiglia: a papà Stefano che lo ha sempre sostenuto, a mamma Olga che purtroppo non ha potuto essere partecipe di questa grande gioia perché prematuramente scomparsa così come lo zio Antonio e si è ricordato anche della zia Luisa, sua consigliera in tante occasioni.

Diego Comparin non ha mai dimenticato la sua natia Zoppola e ogni qualvolta gli impegni di lavoro glielo permettono ritorna tra la sua gente che ha sempre nel cuore.



■ Arcangelo Fiorentin
(archivio Fiorentin)



■ Soldati della prima guerra mondiale impegnati
nella consumazione del rancio (foto d'archivio)



■ Alberto Sordi nel film "La grande guerra" di Mario Monicelli (1958)

ALIMENTAZIONE DEI SOLDATI NELLA GRANDE GUERRA

Mauro Fiorentin

Le canzoni sono state una delle prime calamite capaci di attirarmi verso l'universo sconfinato della Grande Guerra. Quelle melodie talora lente e struggenti, a volte briose ed allegre sono state una perfetta chiave per aprire con facilità le numerose porte del mio interesse. Al pari della musica anche le immagini si sono dimostrate grimaldelli capaci di forzare senza sforzo quelle serrature consentendomi di iniziare con piacere il mio percorso nella Storia su un sentiero, quello delle vicende della Prima Guerra Mondiale, che credo non riuscirò mai a percorrere per intero.

Inizio pertanto questo breve articolo sull'alimentazione dei soldati nella grande guerra con l'aiuto delle parole di un canto e con il ricordo delle immagini di un film.

Il canto è "Monte Canino": il monte Canin è una delle cime più belle che il buon Dio ha donato a quel piccolo compendio dell'universo che è la meravigliosa terra nella quale abbiamo la fortuna di vivere. In vette più vicine al cielo che alla terra, uomini vestiti con divise diverse, si fronteggiarono senza esclusione di colpi durante i terribili anni della prima parte del secolo breve anche se in realtà per entrambe i contendenti il nemico più crudele e difficile da combattere fu una natura ostile e incapace di perdonare: "se avete fame guardate lontano, se avete sete la tazza alla mano...che ci disseta la neve ci sarà".

Le immagini sono quelle in un magnifico bianco e nero del film *La Grande Guerra* di Monicelli: dopo una inutile conta per decidere quale soldato debba lamentarsi con il Generale per la scarsa qualità del rancio il difficile compito tocca al pavido romano Oreste Jacovacci che una volta interrogato sulla misera brodaglia dal baffuto superiore non ha altro di meglio da dire che l'insufficiente ed insipido rancio è: "ottimo e abbondante".

Una guerra lunga e logorante e l'impegno di enormi masse d'uomini che ovviamente, per combattere, dovevano anche nutrirsi, costituì uno dei problemi più importanti e difficili da risolvere per tutte le nazioni belligeranti. Il blocco navale operato dalla marina britannica e la guerra sottomarina tedesca in perenne caccia di mercantili causarono enormi difficoltà per gli approvvigionamenti ed indubbiamente concorsero ad imprimere una svolta decisiva alle sorti del primo conflitto mondiale. Non di meno risultò determinante la mancanza di mano d'opera per occuparsi dei lavori nei campi la cui gestione risentì della mancanza dei tantissimi contadini mandati al fronte. Gli Imperi centrali vennero letteralmente strangolati e la popolazione civile nelle città dell'Austria-Ungheria e di Germania iniziò a morire di fame. Non risulta pertanto azzardato considerare che la qualità e la quantità degli approvvigionamenti destinati alle truppe combattenti sempre di più a scapito delle popolazioni civili risultò uno dei fattori determinanti per i destini degli eserciti contrapposti.

Tornando al tema dell'articolo che è la alimentazione dei soldati, per non perderci in una serie di numeri e dati statistici che rischierebbero indubbiamente di annoiare il lettore, mi limito ad alcune semplici note che potranno almeno dare un'idea della complessità di un argomento poco conosciuto ma ricco di curiosità.

Premessa essenziale ma non certo scontata è quella di rapportarci ad un mondo molto diverso dall'attuale quale era quello della nostra Nazione nei primi anni del novecento nel quale le abitudini alimentari degli italiani erano notevolmente diversificate nelle due parti in cui anche oggi il bel Paese viene più o meno giustamente suddiviso: il settentrione, in cui prevalevano la polenta, il mais, il riso, il latte ed il burro e il meridione in cui le risorse alimentari erano costituite prevalentemente da pasta, pomodoro ed olio d'oliva. La carne, come ben sappiamo, non guardava con favore a nessuno dei due poli contrapposti e faceva parte delle fortunate mense di una ristretta parte degli Italiani

La massa del Regio Esercito era costituita da uomini che non avevano certo l'abitudine ai tre pasti giornalieri di cui oggi disponiamo e per molti di loro anche il rancio, quasi mai per la verità "ottimo e abbondante" fornito dalle cucine militari, poteva rappresentare un notevole miglioramento rispetto alle misere risorse disponibili a casa.

L'alimentazione tipo del soldato in divisa grigio verde era costituita da pane, carne fresca o conservata, pasta o riso. La cottura avveniva nelle retrovie e il rancio veniva trasportato alle linee di combattimento in apposite casse termoisolate chiamate casse di cottura dove era possibile mantenere la temperatura prossima a 60 gradi e nelle quali, almeno in teoria, doveva completarsi la cottura degli alimenti iniziata nelle cucine delle retrovie. Al fronte e in particolare nelle prime linee, la vita aveva ritmi invertiti: di giorno i soldati rimanevano inattivi e di notte invece lavoravano per cui abitualmente il rancio veniva consumato in una sola volta e prevalentemente nel periodo notturno. Pasta e riso arrivavano spesso in forma di blocchi collosi o, ancor peggio alle alte quote nel periodo invernale, completamente congelati. Tra i vari rimedi il più semplice fu quello di preferire l'uso di alimenti liquidi, tipo minestra, a cui aggiungere pezzi di carne e anche quello di consentire la cottura di alimenti direttamente al fronte tramite vari mezzi tra i quali il più diffuso fu lo scaldarancio, una specie di palla di carta imbevuta nella paraffina che serviva, come lascia immaginare il nome, a scaldare gli alimenti rendendoli commestibili.

L'apporto calorico, considerate le crescenti difficoltà determinate dall'enorme fabbisogno, si ridusse progressivamente nel corso della guerra e se nel 1915 ogni soldato doveva almeno teoricamente disporre di oltre 4.000 calorie giornaliere, nel 1917 queste scesero a sole 3.000. La carne venne spesso sostituita dal formaggio ed il cibo fresco da quello conservato. L'industria militare con gli stabilimenti di Scanzano nei pressi di Foligno e di Casaralta vicino Bologna per la produzione di inscatolati costituiti prevalentemente da carne di manzo, tonno ed altri componenti fu supportata massicciamente dall'industria privata, nazionale ed estera che prosperò e si sviluppò proprio grazie alle crescenti necessità imposte dal conflitto. Una specie di biscotto non lievitato a lunga conservazione chiamata galletta, molto leggero, dal ridotto ingombro, facilmente trasportabile ma non esente dalle minacce della muffa sostituì gradualmente il pane ed entrò nel quotidiano uso alimentare del soldato. Un cenno meritano anche le bevande tra le quali il vino, spesso scarso e di pessima qualità che costringeva i soldati a

rifornirsi privatamente spendendo i pochi soldi ottenuti dalla magra paga fornita dal Regio Esercito. Nel fronte nemico, quello multietnico austro-ungarico la bevanda per eccellenza fu la birra e ai nostri giorni esiste un numeroso gruppo di collezionisti alla perenne ricerca delle preziose bottiglie dai vari marchi che contenevano la bionda bevanda. I superalcolici vennero, com'è ampiamente noto, abbondantemente usati e distribuiti da tutti gli eserciti come economici strumenti capaci di limare i freni inibitori e di rendere tollerabile, annebbiando i sensi, la terribile e temutissima uscita nella terra di nessuno dove i soldati erano costretti ad impegnarsi in attacchi spesso senza ritorno.

Anche il cioccolato fondente, oggetto semisconosciuto a buona parte della popolazione italiana, divenne di uso frequente.

Concludo questo articolo sperando possa costituire uno stimolo per qualche ulteriore approfondimento da parte del lettore, parlando di un alimento, o meglio di una bevanda, che oggi è diventata di uso comunissimo ma che deve la sua introduzione in larga scala proprio alla Grande Guerra: il caffè.

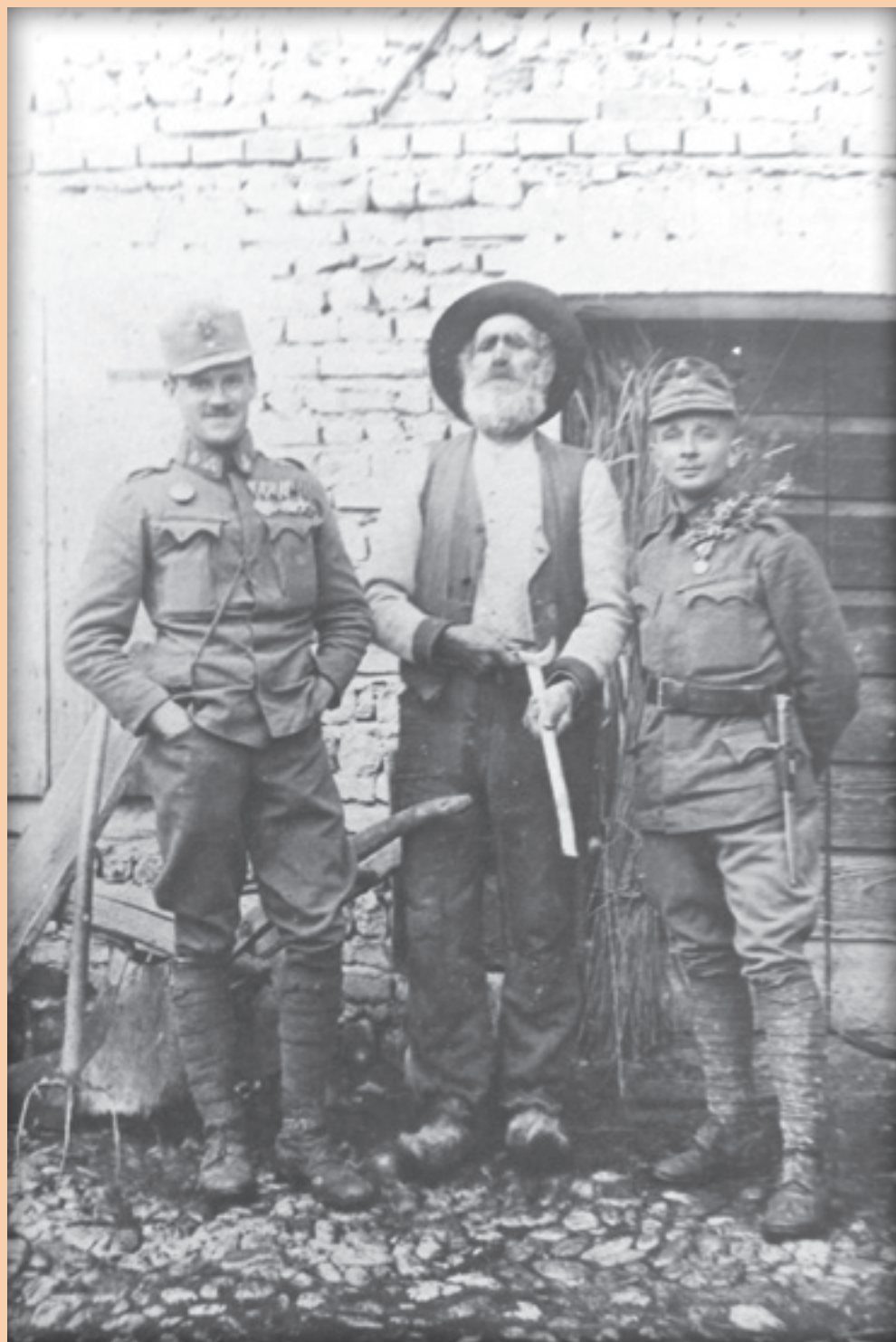
L'abitudine di fare colazione con questa bevanda si diffuse in particolare dopo il 1917, pur essendo stato sempre distribuita alle truppe, quando venne introdotta massicciamente per cercare di mantenere sveglie le vedette, impegnate nel difficile e rischioso compito di evitare le infiltrazioni del nemico.

Le inattese difficoltà collegate ad un fronte ampio ed estremamente variegato dal punto di vista orografico e il crescente numero delle truppe impiegante determinarono uno sforzo logistico incredibilmente difficile per le scarse risorse di uno Stato relativamente giovane e tutt'altro che unito per usi e costumi. Spesso i viveri arrivarono poco e male nelle gavette dei soldati costringendoli non di rado a "guardare lontano" per dimenticare la fame.

E per finire non mi sembra giusto scrivere qualcosa sulla Grande Guerra, in questo che è l'ultimo degli anni a memoria di un centenario quasi trascorso, senza dedicare almeno un ricordo pieno di nostalgia a un soldato con i capelli bianchi che guardavo con grande affetto ascoltando i suoi racconti nel tempo lontano in cui portavo ancora i calzoncini corti: era uno delle migliaia di fanti addossati alle pietraie carsiche del monte san Michele, avere d'acqua come il deserto africano, che piangeva ricordando quella incredibile ed ossessiva sete provata nel tempo di una guerra lontana che nessuna neve, nemmeno quella della bella canzone del monte Canino, riuscì mai a placare.

Quell'uomo, soldato con i capelli bianchi, era mio nonno Arcangelo Fiorentin.

Arcangelo Fiorentin era nato a Dueville, paese a una decina di chilometri da Vicenza, il 23 febbraio 1885. Arruolato dal Regio Esercito nel 1909 nell'artiglieria a cavallo fu richiamato alle armi nel 1916, il secondo anno della Grande Guerra per l'Italia, nel corpo dei bombardieri. Conobbe le aride pietraie del Carso, le fredde nevi del Pasubio e gli umidi ambienti del Piave ma non parlò mai di quanto gli accadde in quegli anni. Quando morì il 6 agosto 1968 non aveva più le gambe che si erano congelate quarant'anni prima nel terribile inverno passato sui 2000 metri del monte Pasubio. In quella piovosa estate passata oramai da cinquant'anni io ne avevo appena dieci, troppo pochi forse per capire ma sicuramente sufficienti per non dimenticarlo mai.



■ 1918, Angelo Bomben assieme a due soldati austriaci.

NASSÙS TAL BOMBÀS

Claudio Petris

Quando viviamo il quotidiano, non ci rendiamo conto di quello che è avvenuto nel passato anche perchè non lo si è vissuto direttamente. Ho un ricordo limpido di quando da bambino, per qualche motivo mi lamentavo, mia madre Dirce mi redarguiva con l'espressione: «*Vualtris i seis fortunàs parsè i seis nassùs tal bombàs*» (voi siete fortunati perchè siete nati nella bambagia). Lei con tale espressione mi invitava a non lamentarmi e mi spronava a godere della situazione favorevole in cui vivevo rispetto ai momenti difficili che la loro generazione aveva passato durante la Seconda Guerra Mondiale. Mi raccontava che le stesse frasi la nonna Maria le aveva rivolte anche a lei ricordandole i patimenti subiti durante la Grande Guerra.

Devo ammettere che, da ragazzino, non mi è stato facile riconoscere che ci fossero state simili situazioni, ma successivamente attraverso le testimonianze raccolte e lo studio della storia tali espressioni hanno trovato piena comprensione. In via generale, è bene che tutti conosciamo il vissuto dei nostri avi per poter meglio comprendere ed apprezzare quello che ci riservano i giorni nostri.

Quest'anno ricorrono i cento anni della fine della Grande Guerra e colgo questa occasione per fornire qualche elemento di riflessione.

Nelle intenzioni, la Prima Guerra Mondiale doveva durare poco e si pensava fosse una mera formalità, purtroppo ben presto si trasformò in una tremenda guerra di logoramento. In un conflitto nel quale fecero la loro prima comparsa nuovi e potenti strumenti di distruzione, la fame che colpì sia i soldati al fronte che la popolazione civile si rivelò il più insidioso e micidiale dei nemici.

Assillante divenne allora il problema dell'alimentazione.

La documentazione consultabile dell'esercito italiano, ci dice che inizialmente i militari al fronte disponevano di pasti per circa 4.000 calorie al giorno, per ridursi a quasi 3.000 verso la fine del conflitto. Purtroppo la difficoltà principale era quella di far arrivare giornalmente i pasti caldi e mangiabili. Dopo Caporetto, la situazione peggiorò e i soldati furono costretti a vivere sfruttando il territorio occupato: la conseguenza fu quella delle requisizioni e quindi lasciavano le famiglie prive di ogni sostentamento. La diffusa denutrizione preparò il campo all'influenza spagnola.

Per avere una visione delle difficili condizioni di vita durante la Grande Guerra, vi propongo le descrizioni dirette di patimenti, privazioni, violenze, umiliazioni, sopprusi ma anche la solidarietà vissuti, in maniera diretta, da parte di tre nostri compaesani attraverso i loro scritti e i loro diari.

Comincio dal diario di Cecilia Serafina Costantini (1891-1948 sorella del cardinale Celso, che nel 1934 andò in sposa al maestro Giuseppe Pierobon) di cui riporto quanto scritto durante i giorni della ritirata di Caporetto:



Nelle prime ore della domenica 28 ottobre 1917, sotto alla pioggia insistente, cominciarono ad apparire dei soldati, alla spicciolata, senza fucile, molli e anche senza mantelli. Erano come smarriti e si dirigevano verso Pordenone come chi va senza meta, mesti e silenziosi. Noi non potevamo renderci conto di questo fatto, di questo insolito disordine, e ci domandavamo gli uni gli altri che cosa ciò significasse. A poco a poco si faceva strada una notizia a cui nessuno voleva credere: l'esercito italiano era in rotta! Man mano che le ore si succedevano il passaggio della truppa diventava sempre più intenso e aumentava in noi lo sbalordimento ed il dolore di veder ripiegare in disordine e disarmato quell'esercito, di cui fino allora avevamo avuto la massima fiducia. Verso sera comparve un drappello di soldati riuniti dietro ad un ufficiale, che procedeva accasciato guardando distrattamente dinanzi a sé la lunga strada che doveva percorrere prima di raggiungere una nuova linea di resistenza. Durante la notte e nei giorni successivi la truppa, sempre più disordinata e scompigliata, si era ingrossata e aveva occupato tutte le strade del paese, tanto che, guardando dalle finestre della nostra casa, si aveva l'impressione di trovarci dinanzi ad una marea di grigio verde, che si spostava lentamente verso una sola direzione. Nel secondo giorno, cioè il 29 ottobre, quella massa di soldati che impediva il consueto movimento dei carri, carrette ecc., incominciò ad invadere le case, domandando da mangiare. E allora lo spettacolo della ritirata procurò in ogni famiglia un grande lavoro; ma tutti, senza badare né a stanchezza né a consumo, erano affaccendati a preparare delle grandi pentole di minestra e delle grandi polente, che poi in un momento sparivano. Nei primi tempi i soldati si accettavano in casa, ma quando il passaggio della truppa diventò troppo intenso, fu necessario chiudere le porte, onde essere più liberi nell'interno e preparare i soccorsi ai soldati, passandoli dalle finestre, che erano prese d'assalto dagli affamati. Quale triste spettacolo quelle facce incolte e stravolte, con gli occhi sbarrati, in paziente aspettativa.

Bombe sui soldati in ritirata

Dopo un certo tempo la massa grigio-verde incominciò a diradarsi, fino a ridursi a pochi individui; questi, tutti infangati e sfigurati dalla stanchezza, seguivano la direzione degli altri. Dopo un breve intervallo in cui le strade erano ritornate libere e silenziose, giunse un drappello di bersaglieri ciclisti che, con la loro corsa veloce, ben presto si dileguarono alla svolta della via, scomparendo al nostro sguardo. Noi eravamo presi da uno stupore angoscioso, che ci serrava il cuore. La gente si scambiava sempre la stessa domanda, senza saper dare precisa risposta. Che succederà ? Che cosa sarebbe accaduto? I giorni della ritirata ci recarono non solo lavoro e tristezza, ma ancora continui spaventati prodotti dagli scoppi delle bombe che venivano lasciate cadere sulla truppa in rotta, nonché dalle terribili detonazioni prodotte dall'esplosione delle mine che facevano saltare ponti e riserve, perché non cadessero in mano al nemico. In seguito a tali forti detonazioni, rese ancor più spaventose dal fragore dei vetri rotti che, spezzati, cadevano in frantumi, e per consiglio del fratello Don Celso che, proveniente da Aquileia, venne a darci un saluto, noi abbandonammo improvvisamente la casa paterna di Castions e ci ritirammo nella casa di Murlis. Questa, sorgendo in mezzo alla campagna, poteva offrire maggior sicurezza. Là, nella quiete successa al frastuono della ritirata, attendemmo dolorosamente e passivamente, l'arrivo dei primi nemici; giunsero, in numero di 4 alle ore 17, giorno 5 novembre.

Il mangiar pagato con corone austriache

Erano soldati nemici, ma anch'essi erano uomini ed avevano fame; perciò appena entrati, chiesero da mangiare. Quando ebbero consumato quanto era stato loro preparato, vollero pagare e lasciarono sulla tavola alcuni biglietti rossicci, cioè corone austriache; alla loro partenza, poi li osservammo con triste curiosità. Durante i primi giorni il passaggio della truppa nemica si effettuava regolarmente, anche lungo strade campestri, ma ancora segnate come importanti nelle loro vecchie carte. Di tanto in tanto, però, alcuni soldati, chissà con quali pretesti, riuscivano a staccarsi dalle file ed arrivare poi in paese con intenzione di comperare o di rubare, secondo il caso, ciò che loro garbava. Quelle piccole comitive sbandate destavano un certo senso di sgomento nella popolazione, sgomento accresciuto anche dal fatto di non poter intendersi facilmente per la diversità della lingua. Pochi giorni dopo furono installati i comandi nelle singole frazioni e allora tali soprusi cessarono, dando invece luogo a regolari requisizioni di bestiame, foraggi, cereali, metalli, lana da materassi, ecc. Le popolazioni, che per prime rimasero prive anche della necessaria riserva di cibo per causa delle ripetute requisizioni e perquisizioni, furono quelle che abitavano verso la linea di combattimento dove la truppa affamata si era maggiormente addensata. Queste popolazioni erano anche esposte al tiro del cannone e furono obbligate a lasciare le proprie case e vennero raminghe e profughe nei nostri paesi dove rimasero

fino a guerra finita. Anche noi accettammo in casa nostra una numerosa famiglia, la quale aveva tutto abbandonato e perduto e aveva bisogno di ogni cosa facendo appello alla carità di coloro che la ospitava.

Misera gente della montagna

Mentre lungo la linea del Piave rombava con ritmo diverso il cannone, altre popolazioni affamate si riversavano nei nostri paesi, cioè gli abitanti delle vicine montagne, i quali, spogliati delle scarse riserve dalle truppe passanti, ebbero subito bisogno di rifornimento. La dolorosa processione di quella misera gente durò tutto l'anno, offrendo un pietoso spettacolo. Non erano poveri soltanto, cioè gente ormai abituata al duro gesto di stendere la mano o di aprire il sacco sulla soglia delle porte, ma si vedevano delle persone anche distinte, che offrivano dignitosamente denaro italiano, biancheria fine ed anche oggetti d'oro in cambio di qualche kg. Di cereali, granoturco e fagioli, ecc.

Dal campo di concentramento di Cordenons dovevano scappare per non morire di fame.

Durante l'anno dell'invasione, che per molti si potrebbe dire veramente anno della fame, vennero a trovarci e si presentarono come parenti certi individui di Arba, che non avevamo mai conosciuti come tali, ma ai quali non fu mai, però, negato il soccorso chiesto. La carità della povera mamma non lasciò mai ritirare dalla porta della nostra casa né una mano vuota né lasciò chiudere un sacco senza avervi prima fatto scivolare dentro qualche cosa. La mamma non volle mai ricevere alcun compenso; e ciò contrastava col contegno di altri possidenti che, dando cereali, richiedevano in cambio specialmente oggetti d'oro. Tante povere mamme si toglievano gli orecchini e anche la fede matrimoniale, pur di portare alle loro deserte case un boccone per i figlioletti affamati. Di tanto in tanto non mancavano anche per noi le perquisizioni e poi le requisizioni di quanto avessero trovato; ma la casa grande, con tanti nascondigli, si prestava ottimamente a distribuire un po' qua e un po' là i diversi generi, in modo che essi poterono bastare non soltanto a noi, ma arrivarono a lenire la fame di molti profughi, parenti ed estranei. Fra i visitatori affamati erano anche dei prigionieri italiani e russi, che fuggivano isolati, oppure a gruppi, dal campo di concentramento di Cordenons, dove i nemici li bastonavano bene e li nutrivano male. Questi prigionieri randagi, attraversato l'alveo del Meduna, venivano a rifocillarsi con sicurezza in casa nostra, formando talvolta un intero semicerchio intorno al vasto focolare friulano.

Prigionieri fuggiti dai concentramenti

Il fratello Pietro era stato nominato capo paese, e, come tale, avrebbe avuto il dovere di denunciare al Comando di pattuglia la presenza di prigionieri a piede libero, invece di riceverli in casa e soccorrerli; era proprio il caso di compromettersi



■ Inizi novecento, Murlis.

verso la repressiva ed inesorabile legge austriaca; tutta la famiglia correva il rischio di venire internata oppure di dover subire pene maggiori. Si trattava di sfamare non solo degli uomini, ma dei soldati italiani che per anni avevano combattuto e sofferto, Iddio, infatti, ci aiutò tanto, che mai fu scoperto quell'abuso, nemmeno con l'apparire improvviso della pattuglia, poiché, appena i nostri bambini di guardia al portone, correvano a darci avviso, i nostri soldati scappavano rifugiandosi dietro la casa dove spesso si dovevano raggiungere di corsa, portando loro tascapani, sciarpe, berretti dimenticati con la fretta della fuga. Il Venerdì Santo del 1918 comparvero due giovani vestiti, si vedeva subito, con indumenti non propri ed esausti; essi dissero d'essere prigionieri fuggiti da un campo di concentramento austriaco dove ogni mattina scoprivano sul giaciglio dei compagni morti di fame. Essi raccontarono la loro dolorosa storia, prepararono di occuparli in qualche modo, pur di assicurar loro il vitto, finché le vicende della guerra avessero cambiato la loro condizione. Uno era anziano e fu tenuto sempre in campagna, tra la boscaglia, dove custodiva una vacca, e dove gli veniva portato da mangiare: l'altro era della classe del 1898 ma pareva un ragazzo di 17 anni e piangeva come un bambino. La povera mamma ebbe compassione di lui, che era anche orfano, e persuase il figlio Pietro a tenerlo in casa in qualità di servo. Il reverendo arciprete di Zoppola e il signor conte Camillo Panciera gli procurarono la carta di identità con una falsa data di nascita; così ogni controllo avvenuto anche di notte da parte delle autorità militari austriache non poté mai scoprire né dubitare che egli era un prigioniero. Va notata la meravigliosa solidarietà della popolazione di Murlis; tutti sapevano che era un soldato ma nessuno lo denunciò agli austriaci.

Al mulino di Murlis

Se, come già dissi, noi riuscivamo a salvare una parte di frumento e di granoturco era però un problema assai arduo quello di macinare il grano, perché avremmo dovuto vivere con la tessera, che periodicamente ci veniva fornita dal Comando locale e che serviva per ritirare una razione di farina di castagne d'India, roba da non potersi mangiare. Anche fra i nemici, però, vi era qualche uomo di cuore che sapeva ordinare alla pattuglia un giro lontano dal piccolo mulino del paese, dove quindi il lavoro procedeva alacremente più che mai. I sacchi di granoturco, di frumento poi di farina si trasportavano di notte per maggior prudenza; poi, arrivati a casa, venivano trasformati in gran polente e in fragranti pagnotte, che non arrivavano mai a diventare rafferme. Ad onor del vero devo anche ricordare che nelle diverse compagnie di nemici che si succedevano, spesso vi era qualche ufficiale il quale, colpito dal doloroso quadro che la fame presentava ogni giorno alla porta, offriva la sicurezza della propria camera a nostro beneficio, invitandoci a nascondere là ciò che maggiormente ci interessava di salvare. All'apparire della primavera, i lavori della campagna furono affrettati il più possibile onde affidare nella buona terra i semi che, benedetti da Dio, avessero potuto dare presto i nuovi raccolti. Le patate, infatti, furono seminate il 4 di febbraio e dato che la stagione era andata a favore, a luglio il raccolto era già pronto e non mancarono neanche coloro che erano già pronti a mangiarlo. Mi pare ancora di vedere la povera mamma, curva fra solchi, a riempire le gerle di povere montanare che da Andreis, Erto, Barcis, Cimolais, ecc. erano giunte a quella casa grande di Murlis, dove vi era sempre qualche cosa per tutti.

Damigiane di olio seppellite

Devo aggiungere che la carità della povera mamma si estendeva anche fuori della cerchia degli affamati; infatti, quando a primavera levammo di sotto ad un'aiuola dell'orto, due damigiane di olio della capacità totale di quasi un quintale, ella, considerato che l'olio, in quei tempi, era una cosa carissima e preziosissima, non mancava di regalare di quanto in quanto qualche fiasco alla chiesa di Castions e a quella di Orcenico Inferiore; e certamente le tremule lampade che si alimentavano di quell'olio avranno parlato a Gesù dei voti segreti formulati nel cuore di colei che lo aveva offerto con tanta fede. Certo ella pensava ai tre figli soldati che si trovavano di là del Piave. Anche la nostra Chiesa avrebbe dovuto conservare il SS. Sacramento; ma, dati i momenti eccezionali, essa avrebbe potuto venire occupata, anche improvvisamente, da soldati, senza fare in tempo ad avvisare il sacerdote; perciò si credette opportuno di togliere la presenza del SS. Sacramento.

Lette in chiesa le ordinanze militari

La comunicazione interna con la chiesa fu chiusa e nascosta la porta con legna,



■ 1917 Castions.

per impedire eventuali profanazioni da parte di soldati alloggiati presentemente nelle attigue stanze. Il reverendo missionario don Francesco Ciriani veniva regolarmente a celebrare la S. Messa tutte le feste; in quell'ora si avrebbe desiderato stare raccolti in pace attorno all'altare, dimenticando la guerra ed i nemici; ma anche nei momenti più solenni il cannone non mancava di far sentire il suo cupo rombo seminatorio di morte. Lo stesso sacerdote, poi, doveva trasmettere

gli ordini trasmessi dal Comando con l'obbligo di pubblicarli in chiesa, ordini che si chiudevano sempre con le più spaventose minacce verso coloro che non li avessero prontamente e fedelmente osservati. Anche, dunque, il breve tempo destinato all'adempimento del precetto festivo doveva essere privo di quella pace necessaria all'anima, che desiderava raccogliersi un momento in preghiera dinanzi a Dio per ottenere la Sua Divina protezione sui cari vicini e lontani. Al termine, poi, delle S. Messe veniva sempre cantata da un gruppo di ragazze la seguente preghiera piena di sentimento e con note tanto delicate e tanto toccanti che davvero facevano sempre piangere di commozione, ma che pure si ascoltavano tanto volentieri: "O Signore, per nostri soldati che son lungi sui campi a pugar, la preghiera dei cuori angosciati a Te salga con vivo sperar. Son fratelli, son padri, son sposi, dona a essi vittoria ed onor, fa che presto ritornin gloriosi redemiti la fronte d'allor. E poi venga il Tuo regno o Signore e dell'anime nostre il desir, fa che trionfi nell'odio l'amore e sia pace e sereno gioir."

In primavera aperte le scuole

Fra gli ordini più o meno giusti, più o meno logici che venivano emanati dai singoli comandi a primavera fu dato anche l'ordine di riaprire le scuole. Gli alunni certamente erano pronti, ma i locali scolastici? Il passaggio prima della nostra truppa e poi di quella dei nemici aveva devastato i locali delle scuole: erano stati bruciati i banchi, le porte, le imposte; anche le scale avevano incominciato a subire la stessa fine. E il materiale scolastico sussidiario? Di esso non era rimasto nemmeno il segno, soltanto erano stati salvati alcuni pacchi di quaderni in una stanza del municipio. Il comando, però, non ammetteva discussioni e la nostra

legge era tornata quella che già fu in altri tempi: "Obbedire e tacere". Per ordine dunque del comando dovetti assumere l'insegnamento di una massa di alunne di Castions senza possibile distinzione di classe, sia perché tutto mancava per poter far scuola, sia perché eravamo due soli insegnanti; quindi, mentre io avevo le bambine, il collega signor Angelo Pagura aveva riuniti i maschi. Il comando austriaco mi aveva preparato una specie di tessera personale, che io dovevo presentare ogni volta che la pattuglia di servizio me l'avesse chiesta.

La spagnola fa molte vittime

La strada da Murlis a Castions e viceversa la dovevo percorrere naturalmente a piedi, come del resto tutti a quel tempo andavano a piedi uso antico; unica carretta che qualche volta incontravo era quella di cui si serviva il signor dottor Francesco di Zoppola, il quale durante quell'anno, con la sua paziente instancabile attività e servendosi del suo modesto mezzo di trasporto sostituì medici che erano partiti con l'esercito italiano. Egli era il solo medico che questa povera popolazione, afflitta anche dalla terribile epidemia della febbre spagnola, poteva chiamare al letto dei propri cari per procurare di strapparli alla morte, che andava decimando inesorabilmente anche tante fiorenti esistenze. Intanto i mesi si succedevano ai mesi e il desiderio e l'ansia di aver notizie dei nostri cari lontani ci rendevano sempre più vivi e angosciati, ma ben poco potemmo sentirci appagati. Di tanto in tanto ci giungeva qualche cartolina per il tramite della curia vescovile, oppure del municipio, ma quelle cartoline venivano anche trascritte in lingue diverse parecchie volte prima di arrivare a destinazione, perciò venivano spesso modificate nelle loro vere espressioni omettendo qualche parola o variando qualche monosillabo e per conseguenza il più delle volte si finiva col capire poco o niente. Altre notizie vaghe si potevano avere quando talvolta alcune donne del paese andavano a provvedere presso qualche comando: sale, zucchero, zolfanelli ecc., dando in cambio: polli, uova, biancheria, ecc. Quando esse facevano ritorno avevano sempre gran cose da raccontare; erano notizie generali raccolte chissà da chi lungo il viaggio od infine per avere letto qualche biglietto o giornale gettato dagli aeroplani italiani e raccolto dai contadini fra i campi. Anche in questa zona veniva stampato e diffuso dai nemici stessi."La Gazzetta del Veneto" ma nessun buon italiano poteva leggere volentieri quell'impasto di bugie; e quindi il nostro desiderio di novità sicure e precise restava sempre con la medesima sete.

La terribile offensiva di giugno

Il tempo passava e passava sempre con la solita indifferente regolarità, portando così alla terribile fragorosa offensiva del giugno durante la quale non si udiva che una spaventosa successione di rombi, di detonazioni, di scoppi formidabili, che determinavano un continuo movimento oscillatorio non solo delle porte, ma di tutte le pareti interne delle case. Tutti si domandavano sgomenti che cosa



■ Ovoledo 1918, si intravedono dei soldati austriaci.

sarebbe avvenuto di noi e della Patria nostra dopo sì grande frastuono, e attendevamo con ansia, con speranza e con timore i prossimi eventi definitivi; invece, quasi improvvisamente, la voce della guerra si affievolì e quasi tacque e questo ci faceva comprendere che gli Italiani erano rimasti sì al loro posto di difesa, ma non avevano passato il famoso Piave come noi avremmo vivamente desiderato. Questo fatto rappresentò per noi una delusione, e allora la nostra fantasia cominciò a vagare in tante diverse congetture, che mettevano sempre capo ad una fine per noi dolorosa, cioè quella di morir di fame. Si faceva strada un senso di pessimismo, il raccolto dell'anno precedente avevamo avuto modo di metterlo in salvo a tempo, ma quello dell'anno 1918 nessuno lo poteva salvare perché veniva consumato dai soldati e dai borghesi, mano mano che maturava.

Una cura con acqua e aceto

Eravamo al primo giorno di ottobre, improvvisamente tutta la casa fu occupata da soldati e ufficiali di riserva e noi dovemmo ritirarci tutte in tre stanze per cedere a loro il posto. Nello stesso giorno la sorella Maria si mise a letto con tutti i sintomi della febbre spagnola, che in quel tempo infieriva terribilmente; quando i soldati venivano a conoscenza di qualche simile caso, presto trasportavano il paziente al lazzaretto. A noi, dunque, conveniva tacere e curare l'ammalato con acqua e aceto, perché di limoni ormai non se ne parlava più; anche gli altri rimedi erano sempre molto primitivi dato che le farmacie erano state saccheggiate e distrutte

fino dal primo momento. Fortunatamente la malattia era comparsa in forma abbastanza benigna, e quando la Maria entrò nel periodo della convalescenza, sentiva il bisogno di usare bevande spiritose, come: rhum, cognac. ecc.; io glielo procuravo consegnando periodicamente ad uno dei soldati seminudi, che facevano servizio in cucina, una camicia o altro indumento di vestiario; ed egli, tutto felice, in giornata mi provvedeva ciò che gli avevo domandato. Sembrano parole, ma é storia proprio vissuta. Passata la metà di ottobre quei soldati ebbero l'ordine di partire immediatamente "Per passare il Piave": essi dicevano contenti, ma per fortuna, avevamo sbagliato i conti. Noi, infatti, dalla partenza improvvisa di quella truppa credevamo che un'altra operazione militare in grande stile fosse stata imminente ed eravamo in attesa di sentirla anche a distanza, nonché di rilevarne con ansia le conseguenze; ma i giorni si succedevano ai giorni e niente di proprio straordinario potevamo ancora notare. Circolava qualche voce di ritirata austriaca, ma ci pareva una vera utopia poter credere che questo avvenisse così quietamente senza una grande offensiva e senza precedenti devastazioni di cui avevamo sempre un grande timore; perciò non vi si dava quasi ascolto. Nel pomeriggio della domenica 29 Ottobre, mia cognata Caterina, mia sorella ed io ci recammo in cimitero per una consueta visita ai cari defunti, e attraversando Castions, incontravamo di tanto in tanto qualche soldato austriaco che, pur trascinandosi a stento per la stanchezza, seguiva il suo viaggio silenzioso e mesto, non verso il Piave ma verso il Tagliamento. Proseguendo il nostro cammino vedemmo seduto sulla panca avanti alla casa di Costante Ferro un soldato austriaco, il quale aveva deposto in parte tutti i suoi armamenti e lasciava vedere i calzoncini qua e là intrisi di sangue. La vista di quel povero disgraziato ci interessò, ci avvicinammo, gli chiedemmo come si era fatto male ed egli tristemente ci ripeteva: "Bombe! Bombe!" Mentre poi eravamo in cimitero sentimmo veramente delle strane detonazioni; ritornate a casa, ormai verso notte, raccontammo ciò che avevamo veduto e sentito e poi mia cognata e io salimmo a tentoni nel campanile e da là potemmo osservare dei bagliori strani che non si potevano definire se provenienti da incendi o da battaglie, comunque era un fatto nuovo! Intanto noi eravamo contenti sperando ormai vicino il giorno della liberazione.

Precipitosa fuga verso l'Austria

Il mattino seguente, per tempo, noi due salimmo in soffitta per nascondere delle pannocchie, ma anche là ci giunsero delle strane detonazioni, che ci indussero a recarci fino alla strada provinciale per vedere e sentire se veramente vi era qualche novità. Appena dunque terminato il nostro lavoro ci mettemmo in viaggio e dopo circa due ore fummo sul posto. Potemmo osservare che il passaggio della truppa si intensificava. Essa andava verso il Tagliamento: dunque, si ritirava! Uno dei soldati, che a stento avanzava lungo il ciglio della strada, giunto vicino a noi,

si fermò e ci chiese in cattivo italiano quanti chilometri mancavano ancora prima di giungere ad Udine ed un vecchio lì presente lo consigliò a fermarsi e lasciarsi prendere senz'altro prigioniero. "No": egli rispose fieramente raccogliendo quasi tutte le sue forze: "O prigioniero al Piave o a Vienna!". Noi ritornammo a casa ancora più contente; ormai non vi erano dubbi sulla ritirata nemica che andava convertendosi in una fuga sempre più precipitosa. Il giorno 1 novembre anche per Murlis si vedevano passare dei soldati; che si soffermavano, provvedendo anche il posto per riposarsi, ma poi ricevevano l'ordine della immediata partenza e fuggivano. A tarda sera giunse in casa nostra un drappello di soldati con i loro telefonisti, i quali, posati i loro apparecchi sulla tavola della cucina, cercavano di stare in comunicazione con gli altri lontani, mentre i compagni si asciugavano intorno ad un gran fuoco dopo essersi rifocillati in fretta con una gran polenta. Erano le ore 3.30 di notte quando i telefonisti dopo aver ripetutamente, ma invano, attesa risposta, chiusero i loro apparecchi, chiamarono i compagni, avvertirono gli altri soldati ricoverati in case vicine e poi tutti si riunirono davanti alla chiesa. Pochi momenti dopo furono raggiunti da un altro drappello, che avanzava guidato da un ufficiale che cavalcava un cavallo bianco. Egli con due parole li fece disporre in linea e girando su e giù nervosamente, disse loro delle parole concitate e diede loro degli ordini secchi ed in quell'istante tutti si liberarono di ciò che avevano di superfluo gettando a terra bombe, sciarpe, galline sgozzate ecc.; poi inquadrati per la marcia si misero a seguire di corsa il loro ufficiale, mentre la luce del crepuscolo rischiarava appena la loro precipitosa fuga.

A preparare i tricolori

Osservata tutta sola dal gradino dell'atrio la partenza dei nemici, mi sentivo il cuore in tumulto fra la gioia e la speranza e l'apprensione; infatti vaghi timori mi turbavano, perché chi, in quel momento, poteva assicurarmi che al ritorno degli italiani avremmo potuto rivedere ancora tutti i nostri cari? Mentre io ero tutta assorta nei miei pensieri, mi accorsi che ormai la luce veniva a mancare. Uscii sui piazzali e vidi confusamente quanto stava sparpagliato davanti alla chiesa; raccolsi due galline e, visto che erano sparse anche molte bombe, mi rimisi di nuovo al mio posto, gridando a coloro che si avvicinavano di non toccarle nemmeno per curiosità e mandai a chiamare i prigionieri che erano in paese, i quali le raccolsero con le dovute precauzioni e le posero in due casse che poi consegnammo al primo comando militare. Troppe disgrazie, in verità, si erano verificate nella ritirata italiana perché quegli ordigni di morte erano stati imprudentemente e scioccamente seminati lungo le strade, nei fossi, nei cortili e perfino nelle stesse case, rappresentando pericolose insidie per bambini e per adulti. Gran giorno fu il 2 novembre! Ormai i nemici erano partiti; gli Italiani li incalzavano avanzando gran passi, e allora? Allora al lavoro per preparare le bandierine per salutare i nostri soldati, che finalmente venivano a liberarci.

Il ritorno dei fratelli

Verso le ore 11 capitò un gruppo di ragazze, che si erano recate a vedere il passaggio della truppa italiana sulla strada provinciale, dicendo che un ciclista del paese le aveva incaricate di comunicarci che in giornata sarebbe arrivato il fratello Antonio. Tale notizia ci recò piacere, ma anche preoccupazione, perché in certi punti, come presso il Bretella, vi erano nascoste le retroguardie austriache, che si ostinavano a difender ciò che non era proprio possibile più di difendere, ma che potevano rappresentare un fatale pericolo per chi avanzava da solo. Antonio però era pratico della vita militare e della guerra ed egli giunto da Azzano X a Zoppola, si rivolse all'amico sig. Valentino Pagura ed avuto da questo un vestito da borghese prese la via della piena campagna e giunse quanto mai inaspettato in casa della famiglia Felice Zille. Appena arrivato là vennero due donne ad avvertirmi ed allora la cognata Caterina, io e i due bambini Augusto e Luciano andammo di corsa incontro e lo trovammo ormai a mezza strada. Si può bene immaginare la felicità provata in quel momento nel poter riabbracciarci dopo tanti timori e nel poter finalmente avere notizie precise anche degli altri due fratelli. Don Giovanni arrivò anch'esso inaspettato il mattino seguente e ci recò i saluti di don Celso, che nell'avanzata si era dovuto fermare a Portogruaro, ma che appena poté arrivò anche lui vestito ancora di soldato di sanità. Egli essendosi recato a passare alcuni giorni di licenza a Lourdes aveva fatto il voto che se la B. Vergine ci avesse concessa la grazia di riunirci tutti dopo le vicende della guerra, saremmo andate noi sorelle a ringraziarla personalmente nel Suo Santuario di grazie in Francia. E noi adempimmo a tal voto qualche tempo più tardi, appena ci fu possibile. Assistemmo a Concordia alla consacrazione del fratello, avvenuta il 24 agosto 1921, e subito appresso, con un o di profonda gratitudine, insieme alla buona zia Geltrude, andammo in pellegrinaggio a Lourdes.

Nel rapporto, datato 16 dicembre 1918, dell'allora sindaco conte Camillo Panciera (1851-1923 e per quasi un trentennio sindaco del Comune) apprendiamo:

“Danni alle persone. Moltissimi casi di violenza contro le persone si sono verificati. Per dare un'idea di quello che è avvenuto in questo Comune, farò cenno di quanto è toccato al sottoscritto, rimasto Sindaco durante l'invasione.

1°-nel pomeriggio del 6 novembre, una pattuglia di soldati bosniaci entrò in castello e si dispose a sfondare le porte dello stanzino delle provviste della cucina; fu aperto per salvare la porta. Dallo stanzino, dalla cucina e dalla sala da pranzo portarono via tutto quello che vi si trovava di commestibile. E riempite ceste e sacchi, spararono diverse fucilate per intimorire, caricarono il bottino sopra un carretto.

2°-alle 8½ di sera del 16 novembre altra pattuglia armata entrò in castello dicendo di avere ordine di portarsi via dei quadri: avendo io protestato per la qualità



■ Camillo Panciera.

degli oggetti (che non sono di guerra), il caporale mi chiuse nello studio mettendovi una guardia alla porta; indi ordinò con forza a mio fratello di accompagnare i soldati dove erano i quadri e staccabili dalle cornici li asportò. Aggiungo che alla mattina di quel giorno era venuto a vedere il castello un capitano ungherese, e ben si comprende come poté descrivere il luogo e il soggetto di ogni

quadro poiché tutto corrispondeva alla nota che teneva il caporale. Questi rilasciò due falsi buoni, con indicazione della 560° Commandatura e se ne andò coi suoi soldati, dopo aver preso con violenza cibi e vino.

3°-il 17 di novembre mattina dieci carri da buoi dovevano trovarsi alle 6 a disposizione di un reparto di Pionieri germanici in partenza: alle 6¼ la guardia mi chiama nel luogo di ritrovo, d'ordine del Comandante. Un tenente mi investe con una strapazzata insolente del ritardo d'uno di questi carri, ed alzato il bastone per colpirmi alla testa, va invece a colpire la guardia comunale Gregoris. A causa di questo stesso ritardo mi si punisce coll'ordinare la requisizione della vacca migliore della mia stalla: ciò che i soldati eseguirono portandomi via una vacca da latte del costo di L.400.

4°-il 20 novembre un sergente della gendarmeria mi avvisa che il mio nome è incluso nella lista degli ostaggi al n.2. Al n.1 è posto il reverendo arciprete di Zoppola Don Gio.Batta Scodeller; poi vedo altri 4 o 5 nomi. Il gendarme mi avverte che ha l'ordine di comunicare a me questa designazione e mi raccomanda di osservare e di far osservare gli ordini delle autorità militari, a scanso di procedimenti. Di seguito parecchie volte nelle conferenze che si tenevano ai sindaci o capi frazione ed ai sacerdoti si fece cenno della nostra condizione di ostaggi.

5°-il 22 novembre verso le 11 giunsero in cortile 5 camions con un capitano, due ufficiali e parecchi soldati ungheresi, che asserivano di venir da Castion di Zoppola con ordine di caricare oggetti d'arte e di antichità. Cominciata la visita del castello si apprestarono a staccare dei quadri e ad imballar una sezione della nostra collezione numismatica, per fortuna quella parte che essendo la meno importante, avevamo lasciata a posto, senza occultarla. Fatto l'imballaggio dei quadri e delle cassetine colle monete (circa 4 mila pezzi) li caricarono sopra un camion e quindi si disponevano a scegliere anche dei mobili. In quel momento



■ 4 marzo 1918, Ponte Meduna.

arrivò un capitano germanico, il sig.ing.Rudolf, comandante un reparto di Pionieri, comp.319: questi - invidioso di quanto stavano facendo gli ungheresi - si oppose alla requisizione della mobilia. Dopo circa un mese apprendo che i germanici intendevano procedimento al capitano ungherese e nell'aprile 1918 vedo arrivare una parte di quegli oggetti, con indicazione da Budapest per restituzione.

11°-a metà del decorso ottobre la frazione di Orcenigo di Sotto fu sottoposta ad una requisizione generale e rigorosa di vesti e biancheria. Molti soldati circuirono il paese e si appostarono attorno alle case. Presso la famiglia profuga Antoniazzi portarono via tutto lasciando loro il solo vestito che avevano e due lenzuola per giaciglio. Non valsero suppliche per risparmiare loro qualche oggetto. Lo stesso giorno trovandosi presso Vadori il cadavere di una povera donna decessa poche ore innanzi, i soldati non rispettando né la morte, né il dolore dei superstiti, benché prevenuti, entrarono nella stanza e rimossero perfino il cadavere per cercare biancheria e vestiti.

Le requisizioni più o meno legali furono talmente intense e ripetute che egli abitanti - si può asserirlo con sicurezza - sarebbero rimasti privi di tutto, se non avessero potuto e saputo bene occultare qualcosa. Quello che non riuscirono a salvare furono i suini ed è perciò che mancarono del tutto i condimenti. E sarebbe mancato anche il granoturco del raccolto 1918 se non fosse avvenuta così felicemente ed ancora in tempo la nostra liberazione.

L'insufficiente nutrimento ha influito sull'aumento di malattie mortali.

Danni alle cose. Alcuni operai furono costretti a lavorare pei governi nemici ed



■ Zoppola 1906, cartolina del castello Panciera.

ultimamente le paghe per gli uomini s'aggravano tra le 4 e le 5 lire della Banca Veneta.

Consta inoltre che gli internati ed ai prigionieri di guerra nei campi di concentramento il vitto e le cure mediche furono assolutamente insufficienti.

Specialmente nei primi e negli ultimi giorni di occupazione le truppe nemiche si dettero al saccheggio, il quale appariva meno opera individuale, che opera comandata: la nazionalità prevalente delle truppe sacchegiatrici era ungherese, le truppe meno cattive erano boeme.

Le case abbandonate dai profughi furono prese di mira con intenzioni punitive e così le loro campagne. Il sottoscritto fu interpellato da un comando germanico circa le case dei profughi, che dovevano essere demolite per adoperarne il materiale nella manutenzione stradale.

Anche le case abitate furono tutte - più o meno - spogliate di mobilia, di arredi, di oggetti e specie di generi alimentari e di vestiario. Il grado di spogliazione, pei generi sopracitati (esclusi i prodotti agricoli e le scorte di campagna vive o morte) si può valutare come segue:

Case intatte 15% - Case spogliate per circa un quarto del loro arredamento 50%
 - Case spogliate per circa la metà del loro arredamento 20% - Case spogliate per circa tre quarti del loro arredamento 12% - Case spogliate del totale 3%.

I negozi furono quasi tutti spogliati per intero.

Dei macchinari industriali furono asportati dal nemico: una trebbiatrice da cereale con motore locomobile a scoppio, una parte dei macchinari di laterizi, tutti i macchinari di uno stabilimento di lavorazione del legno; furono minacciati di asportazione, ma non asportate le macchine delle due officine elettriche



■ 1916, famiglia Fabbro di Orcenico Superiore.

Galvani e tessitura Makò. Le macchine agricole furono in gran parte salvate meno i piccoli attrezzi di campagna.

Le opere d'arte rapinate sono quelle sole di proprietà del sottoscritto e rapinatori furono gli ungheresi: la perdita ascendè a circa il 10%: il salvataggio del restante dipese dall'occultamento e dall'invio in Italia in precedenza dell'invasione.

Gli archivi furono devastati e quelli dei profughi distrutti per vandalismo.

Le campane furono requisite nella loro totalità; in Zoppola l'abbattimento fu eseguito dai germanici in giorno di festa e nel momento in cui la gran massa della popolazione usciva dalla messa solenne: fu lasciata una campanella di kg.30 che in ultimo dagli austriaci fu portata via.

Una forma di estorsione collettiva di denaro è da considerarsi quella applicata ai comuni col titolo di imposta terreni e fabbricati. Questo Comune dovette versare L.ven. 16.700 per la prima rata 1918 d'imposta fondiaria e di sovraimposta provinciale e comunale. Questo dell'imposta fondiaria è un titolo molto discutibile di legalità, trattandosi di territorio solo temporaneamente occupato per fatto d'armi; quello poi dell'assorbimento della quota comunale è una iniquità, tanto più che si è vietato al Comune di sovraimporre per suo conto su questo cespite e si è al Comune addossata la spesa di riscossione. Il mancato pagamento dell'imposta avrebbe portato a noi diniego di accordarci il sale e lo zucchero, la sospensione del pagamento dei buoni (pagamento questo sempre promesso e mai fatto, se non nella irrisoria misura del 5%). L'autorità che ordinò il pagamento dell'imposta fu l'austriaca. Le ricevute furono rilasciate.

Altre contribuzioni furono imposte ai comuni in natura, per esempio di latte, burro, uova, ortaggi, ecc. queste cambiarono di qualità e di estensione secondo le

epoche ed i Comandi. Nel decorso inverno si dovette fornire ai germanici latte, burro, uova e il Comune ebbe pagamenti solo parziali, nell'estate furono gli austriaci, i quali richiesero anche patate, fagioli e verdure d'orto; anche queste contribuzioni vennero pagate solo in parte e con prezzi assai bassi. La moneta era la lira della Cassa Veneta.

Una forma iniqua di estorsione fu quella organizzata dal governo austriaco allo scopo di levare dall'occultamento dei generi per avvantaggiare i singoli comandi e per accaparrarsi dei generi senza spesa. Le povere popolazioni della montagna venivano persuase a portarsi in pianura per provvedersi di grano; a torme scendevano in questi paesi e per parecchi mesi fu continua questa odissea; dopo le fatiche di lunghi viaggi, i grandi stenti incontrati, dopo aver fatti gli acquisti o con denaro o con scambi di merci; sulla via del ritorno, cariche del fardello di viveri, tanto necessario alle loro famiglie affamate, si vedevano piombare addosso i gendarmi che sequestravano e carpivano quelle provviste, le quali andavano in buona parte a profitto dei comandi locali.

Altra requisizione di carattere malvagio fu quella ordinata il 1° Settembre dagli ungheresi chiamando a rivista tutte le vacche da produzione per un cambio con altri animali. Tutte dovettero essere presentate a Casarsa, colà vennero scelte e marcate le migliori fattrici e cioè 49; il 9 settembre queste vacche marcate si dovettero consegnare in Casarsa, senza che nessuna altra bestia fosse presentata per cambio promesso; non fu fatta alcuna stima regolare del capo consegnato, né dato denaro, né buono, né un pezzo di carta qualunque ove fosse segnato il peso o il presso dell'animale consegnato. Di cambio non si parlò più, né di alcuna regolarizzazione dell'affare. Molti Comuni furono truffati in questo modo, né alle nostre proteste ha dato il governo austriaco alcuna risposta; al più fu detto a voce di ricorrere al governo ungherese. Noto che le migliori vacche potevano valere in media più di lire venete 2.500 per una.

Non è agevole precisare con fondata approssimazione il numero degli animali asportati, tuttavia presento questo prospetto di carico e scarico del bestiame del comune:

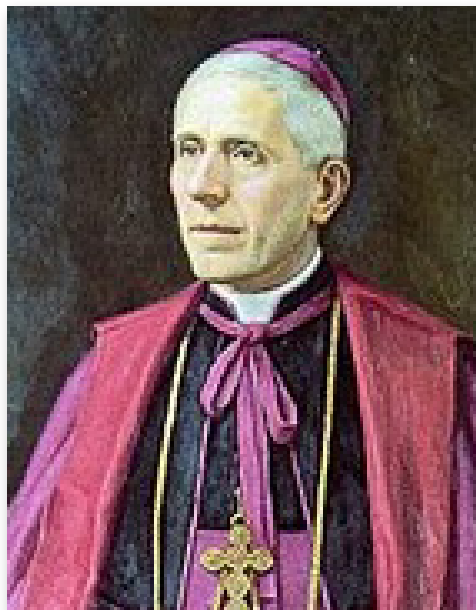
Specie di animali	ESISTENZA			SCARICO		
	Fine ottobre 1917	Aumento per nascite ed acquisti	Totale in carico	Utilizzati dalla popolazione	Requisiti o rubati dal nemico	Rimanenze al 2 novembre 1918
Bovini	2500	500	3000	250	2450	300
Equini	150	—	150	—	135	15
Suini	1400	300	1700	300	1350	50
Ovini	250	180	430	100	315	15
	4300	980	5280	650	4250	380

Fu imposto il cambio della moneta austriaca in buoni della Cassa Veneta, ma quando nelle requisizioni si trovava italiana, veniva senz'altro cambiata in corone fino al 31 maggio e poi in buoni della Cassa Veneta.

Fu menato l'obbligo di consegna delle marche da bollo, fogli di carta bollata, francobolli postali e cartoline italiane: alla consegna di questi valori non veniva corrisposto alcun compenso.



■ Volumetto "Staticisca delle campane".



■ Giovanni Battista Costantini.



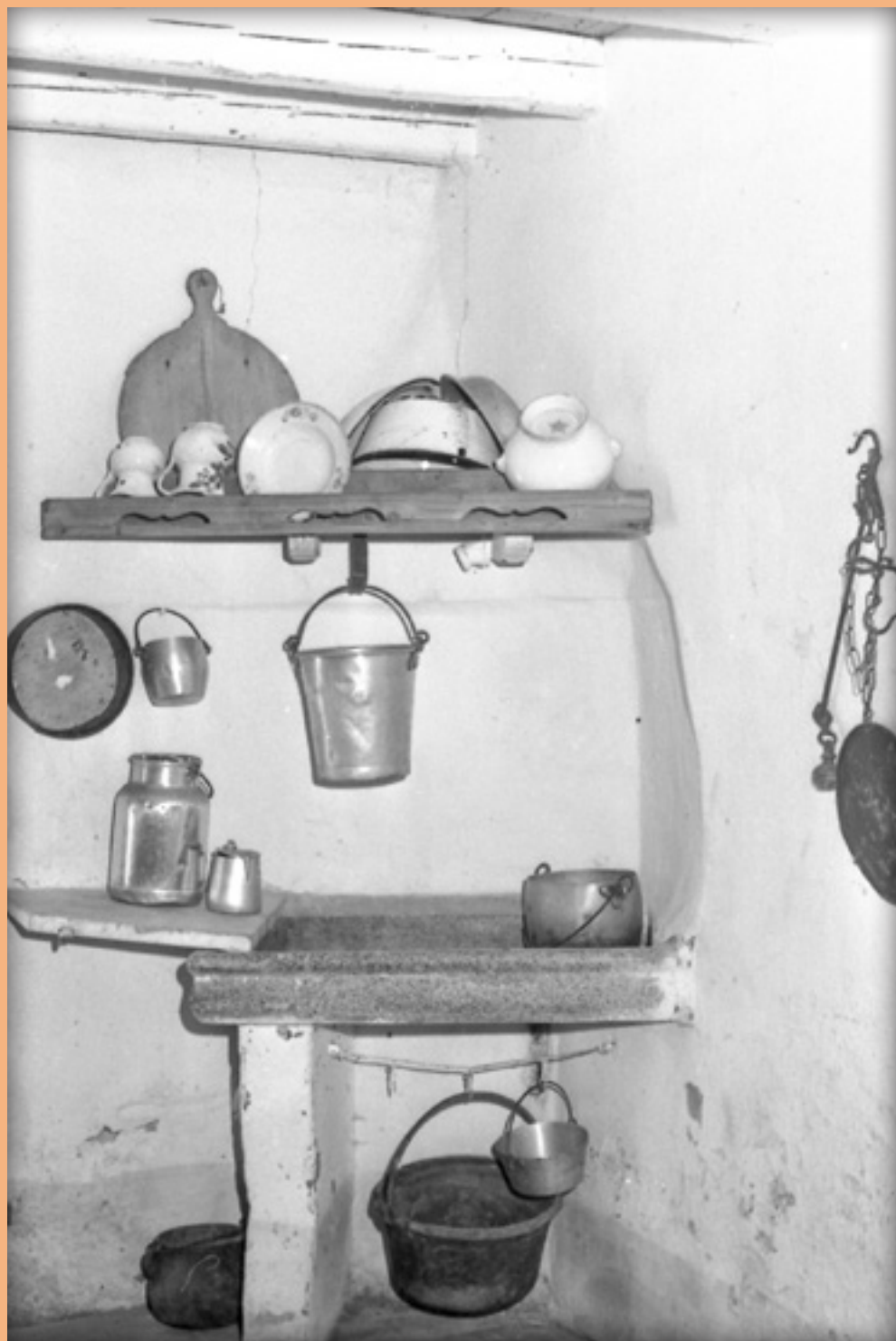
■ Zoppola, 12 agosto 1918: davanti alla chiesa "Fehrbelliner Reiterunarsch".

Nel volumetto “Statistica della campane asportate dalle provincie venete dai germanici e dagli austro-ungarici o distrutte nella zona di guerra” - Venezia 1919 - scritto per “L’Opera di Soccorso per le Chiese rovinate dalla Guerra” da mons. Giovanni Costantini (1880-1956) viene riportato l’elenco complete delle campane che, dopo Caporetto, l’esercito invasore asportò dalle torri campanarie dei paesi invasi nelle regioni del nord-est.

Nella Diocesi di Concordia vennero asportate n.674 campane per complessivi 3.395,49 quintali. Dal lungo elenco ho ricavato la situazione relativa al nostro Comune:

Paese	N. delle campane	Peso in Quintali
Castions	7	24,40
Cusano	3	11,00
Murlis	2	2,00
Orcenigo Inferiore	3	13,50
Orcenigo Superiore	4	21,88
Ovoledo	3	3,00
Poincicco	1	1,00
Zoppola	4	33,00
Totale campane n. 27 - Totale quintali 109,78		

Le nostre genti rimpiansero quei suoni che erano il loro vissuto sociale e culturale, abituati com'erano al suono delle campane che scandiva le ore delle giornate. Dovranno passare molti anni prima di poter riascoltare le *“cjampanis de sabide sere, che pe fieste sunait di ligrie”*.



■ Castions, casa Villalta, 1980.
L'angolo del secchiaio (archivio Renato Nonis)

LA CUCINA DEI MIEI PRIMI ANNI

Giorgio Rosin

La cucina è il posto nella casa dove ho trascorso il maggior tempo della mia infanzia.

Credo che ormai molti di coloro che mi conoscono abbiano capito che per me l'infanzia è stato un periodo speciale in tutti i sensi. Il posto dove più si affacciava questa specialità era la cucina: una piccola stanza di sette, otto metri quadri in mezzo alla quale troneggiava il focolare dalle braci sempre accese nel periodo invernale.

In quelle braci si riflettevano i miei piccoli occhi di bimbo appena nato (così mi ha detto la mamma) e che poi mi sono accorto da solo quando, la sera, si rimaneva in cucina dopo la cena con la mamma a ricucire pantaloni e camicie rotte e la nonna a sgranare pannocchie con il "grat" (arnese di ferro che si infilava nel palmo della mano).

Quando diventai un po' più grandino mi sedevo davanti alla nonna con un cesto di pannocchie in mezzo a noi dove cadevano i chicchi sgranati e un altro in parte pieno di pannocchie. Per arrivare in cucina bisognava attraversare la sala da pranzo, una stanza molto più grande dove si mangiava durante quasi tutto l'anno e dove c'erano almeno un paio di credenze che contenevano tutto ciò che era necessario per allestire una tavola da pranzo, mentre in un angolo c'era il lavatoio per i piatti (seglàr).

Durante le giornate invernali ci si stringeva attorno ad un tavolino posto dietro al focolare dove le sedie stavano in po' strette e per questo vi si sedevano le persone più piccole o più magre.

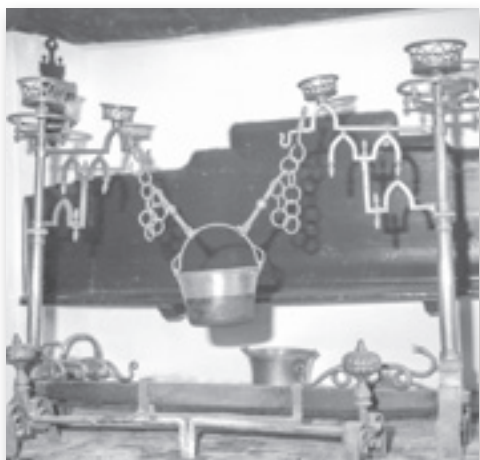
Questo stringersi attorno o dietro il focolare sembrava aumentare l'amore fra loro di tutti i componenti la famiglia: bimbi, mamma e papà, nonni, zii, ecc,

Purtroppo la casa dove vivevamo non era nostra: eravamo in affitto; però qualsiasi cosa succedeva nella muratura della casa, nel tetto o altro, per la manutenzione doveva arrangiarsi il papà perché il proprietario non ne voleva sapere di spendere soldi in quel rudere (diceva lui), anche se, a vederla dal cortile, sembrava proprio l'esempio delle case contadine di quei tempi: il cortile in terra battuta e sassi, un acciottolato davanti agli archi di ingresso verso l'unica porta d'entrata in casa, il poggiolo alto che portava alle camere e al granaio.

Il fatto che il proprietario non voleva metter mani alla casa mise in testa al papà il pensiero di emigrare in Canada, dove c'erano già dei suoi zii e cugini che lo avrebbero accolto e gli avrebbero anche offerto il lavoro di muratore nella loro grande azienda.

Avevo cinque anni quando una sera il papà riuni tutta la famiglia in cucina per esprimere la sua decisione di emigrare in Canada onde poter guadagnare i soldi necessari a costruire una nuova propria casa a Castions.

Prima di partire però decise di trasformare la cucina per rendere più facile il lavoro quotidiano



■ Castions, palazzo Burgos, 1980.
 Alcune immagini della grande cucina (archivio Renato Nonis)

a mamma e nonna nel far da mangiare, anche perché nel frattempo la famiglia era aumentata con la nascita di mia sorella Nadia.

Il papà demolì il focolare, così la cucina divenne più libera, e lo sostituì con una stufa “economica” che andava di moda allora: piano cottura alto da terra come il cordone del grembiule della mamma, costituito da una serie di cerchi in ferro larghi circa un centimetro che andavano dal più piccolo chiuso al centro del piano, al più grande che arrivava fino ai bordi. Questi cerchi venivano tolti dal piano secondo ciò che si voleva cuocere o scaldare nelle varie pentole della cucina. Ad esempio se si voleva cuocere la polenta bisognava toglierli quasi tutti, se invece si voleva fare il caffè o scaldare il latte mattutino, si toglieva il piccolo cerchio centrale intero come un disco.

La stufa sul davanti aveva quattro o cinque sportelli che chiudevano dei vani adatti ai più vari e necessari servizi: il primo alto a sinistra ospitava il fuoco per cuocere i cibi; si introduceva la legna e la si accendeva, si toglievano i cerchi in ferro e si cuocevano i cibi che la pentola sopra conteneva.

Sotto la camera del fuoco c’era quella per la raccolta delle ceneri mentre a destra in alto ce n’era una più ampia: il forno, ma che poi diventava una camera per riscaldare qualsiasi cosa: cibi, scarpe, scarponi, piedi ecc. A questo proposito durante le giornate invernali, c’era sempre qualcuno della famiglia seduto con i piedi dentro il forno a riscaldarsi dopo essere stato qualche ora fuori a lavorare o giocare.

Sotto a questa c’era un’alta cameretta che conteneva tutti gli arnesi atti a pulire dentro e fuori l’intera stufa. Da un angolo del piano cottura partiva un grosso tubo bianco che portava il fumo fino al camino e davanti al tubo, sempre nel piano cottura, c’era una bacinella di forma rettangolare che conteneva acqua calda atta a qualsiasi bisogno.

La mamma, pur se con il cuore a pezzi per la partenza del papà, si dimostrò subito felice di questo cambiamento che le rendeva la vita più facile in cucina (come diceva lei).

La nuova stufa faceva caldo al bisogno della famiglia la quale si trasferì per tutto il periodo “freddo” a mangiare nella sua stanzetta resa libera dalla scomparsa del focolare.

Io, nel frattempo, ero passato alle scuole elementari che si trovavano proprio nella Castions alta, accanto all’ingresso del campo sportivo M.Toscano dove giocava il suo campionato di 2a categoria la Società Sportiva Doria. Da casa a scuola c’era più di un kilometro di strada che quasi tutti noi bambini di Cevraia percorrevamo assieme a piedi.

Per fortuna alla mattina c’era sempre una buona merenda ottenuta con il latte della mucca “Bisa”, scaldato nella stufa in cucina e altri cibi di inizio giornata. A questo proposito, nei periodi invernali, mi piaceva molto il “zuf”. La nonna, la sera precedente, preparava in cucina un cesto con due o tre zucche, le tagliava a pezzi e le toglieva la buccia e i semi, poi la riduceva a pezzi ancora più piccoli e li metteva a cuocere dentro il paiolo della polenta, tanto che ne usciva una bella crema, gialla, quasi bollente. La nonna rendeva ancor più gustosa questa crema aggiungendo un po’ di zucchero e latte appena munto dal nonno Toni, che la rendeva meno calda e più piacevole.

Tutto sembrava adeguato alla piccola cucina: un tavolo con quattro sedie (se ne aggiungeva una quinta per lo zio Noè), la nuova stufa, una radio dal suo contenitore in legno, un po’



■ Castions, palazzo Burgos, 1980.
Due immagini della cosiddetta "cucina sporca", situata in un locale attigua al palazzo, dove veniva preparato il cibo per gli animali o scaldata l'acqua per fare il bucato. (archivio Renato Nonis)

grande nel suo aspetto, per ascoltare le notizie del giorno precedente e della notte.

Ho trascorso tutti gli anni delle “elementari” in questa casa di Cevraia e più passava il tempo, più mi rendevo conto del perché della scelta del papà di emigrare.

Nei primi anni di lontananza ho visto la mamma soffrire molto e, forse anche per questo, mi impegnavo molto a scuola, in particolare nello scrivere, così potevo aggiungere qualche mio “pensierino” nelle lettere che mamma inviava a papà assieme a qualche foto delle circostanze più importanti come ad esempio la mia Prima comunione, la famiglia intera in un angolo della cucina o dell’orto. Le foto che arrivavano dal papà venivano conservate dalla mamma; spesso venivano usate da lei per tappare qualche buco nei vetri delle finestre della cucina che si rompevano facilmente negli angoli a causa della vecchiaia degli infissi. Si sceglievano quelle inviate dal papà e le nostre più belle; così esposte lì in cucina erano sempre davanti ai nostri occhi per cui ci davano la sensazione di essere tutti più vicini, di poterci quasi salutare.; tutto ciò ci dava la sensazione di essere ancora insieme, di poterci quasi abbracciare come quando eravamo riuniti attorno al fuoco del focolare.

C’era ancora un’altra abitudine contadina che alla sera ci teneva vicini (della quale ho già accennato); la sgranatura delle pannocchie per poi portare i chicchi al mulino affinché ne uscisse una bella farina gialla per fare la polenta. Le pannocchie appena raccolte venivano sparpagiate nel granaio affinché i chicchi si asciugassero e diventassero duri. Le pannocchie venivano portate giù dal granaio, un cesto o due, fino alla cucina dove poi alla sera, dopo cena, sarebbero state sgranate dalla nonna, o dalla mamma se non aveva qualche rattoppo da fare agli abiti di tutti noi. Io mi sedevo davanti al cesto della nonna perché volevo imparare a sgranare; per questo la nonna mi porgeva delle pannocchie che avevano ancora tre o quattro righe di granelli e quindi con le mie piccole mani riuscivo a sgranarle, orgoglioso di poterla aiutare.

La nonna però mi voleva seduto davanti a lei anche per raccontarmi storie della sua vita d’infanzia, le più simpatiche possibili così ci facevamo qualche risatina tutti e tre.

Intanto anche mia sorella Nadia cresceva, ma alla sera subito dopo cena si addormentava sulle braccia della mamma e così veniva messa a dormire vicino a noi perché le camere erano troppo lontane. Il nonno Toni aveva costruito per lei un’ovale culla di vimini dove poteva dormire tranquillamente in un angolo accanto alla stufa.

Anche se tolto il focolare, tutto sembrava fare ancora capo alla vecchia cucina, anzi quel po’ di spazio in più che ci aveva lasciato, era diventato il posto più frequentato della casa.

La nuova stufa aveva, in un certo senso, rivoluzionato l’ambiente rendendolo più agibile ed accogliente, soprattutto per chi veniva a trovarci nelle giornate fredde invernali; quindi questo spazio continuava ad essere il più importante della casa, non solo per la cottura dei cibi, ma anche soprattutto per l’espressione degli affetti famigliari.



■ Anna Marmolada. "Il lievri", 2018.

IL LIEVRI

Adriano Mariutti

In tai ciamps dal Prat Grant a era ora di tajà la mèdica. In che matina di soreli al era rivàt Gambin cul tratòur e la bara falciante e in pùc pi di un'ora al varès fàt il lavòur. Me pari e il barba Milio intant a tajavin l'erba dai rivài cul falsèt e sicòma ch'a erin meticolòus a spandevin che medica ch'a restava ingrumàda tra 'na machinàda e che altra. Dut un moment Gambin al à dat 'na vous al barba Milio. «Il lievri, il lievri!» Il lievri ch'al sarà stat davòur durmì, sintùt il rumòur dal tratòur al veva dissidùt di mocàssila. Al scjampàva plan, plan ta la medica alta dret in direziòn di me barba ch'a nol à fat altri che spetàlu e dai un colp cul falcjâr. Eria stada fortuna o se altri, fato stà che la bestia tramurtida da che tângara ch'a veva cjàpàt ghi si à tombolàda tai piè e svelt l'ha cjàpat. Metùt dentri tal sac che me pari al veva pàrtat par meti dentri un pùc di strafùei pai cunins, mi an mandàt subit a partàlu a cjasa. Il nonu cuant ch'al à vidut che bestia, ai lusèvin i vui. Da cuant timp nol mangjàva lievri. Al contava sempri che un predi ch'al veva cugnussùt al zeva a ciàssa e a ghi veva insegnàt a cuei il lievri "alla cacciatora". Infatti ogni tant il nonu al cueèva il cunin "alla cacciatora" e a lu fasèva bon, tant che li feminis di cjasa a no vevin mai capit il segrèt. Però cuant che il nonu al cueèva il cunin, a ora di mangjàlu an restava pùc. Man, man ch'a zeva indevant la cottùra bisugnava sercjà sa mancjàva alc. Cussì stabilìt che il lievri a lu varès cuet il nonu e dato che a sena al era invidad encja Gambin, la nona a veva dita a li' feminis che a era miei meti dongja encia un cunin. Preparàt il lievri, mitùt sot l'aga curint par 'na not e dopo picjàt in cantina al fresc par sujàlu, il nonu al à preparàt dut chel che ghi coventava. Un fiasc di vin e li erbis par metilu in cunsa 'na not, li' sclampis di morar ben sècis e la cialdèra da la polenta par tacà la cutùra. Cussì dopo gustàt, chel dì, ch'al era sabo, il nonu si a mitùt a l'opera. Infogada benòn la stua cun dos sclàmpis, e tiràs via i serclis da la piastra, al à mitùt la cjaldèra. Cuant ch'al era sigur ch'a era vonda cjalda, al à butàt i tocs dal lievri ch'ai voleva pì timp par cueisi. Man man che la cjar a sfrigolava, al continuàva a remenàla cu la sedòn di lenc e reonsi cun un pùc di vin di chel da la cunsa. Ogni tant al fermava e al sercjàva un tucùt ca e là par jodi se a era bastànsa sujada. Cuant che ghi à parùt ch'a fos ora al à butàt dentri encja i tocs dal cunin. Il cunin a contàt cun la cjaldèra al à tacat a rosolassi e al doventàva ros coma un gjambar. Al faseva voja di mangjàlu soul a jodilu. E il nonu a nol si fasèva preà. Man man ch'al messedàva al sercjava e al ni faseva sercjà encja a nualtris fioi chi stevin a vuardà la nuvitàt dal nonu doventàt cogu. Sèrcja e torna a sercjà, finalmentri al à dissidùt che la cjar a era sujada benòn e a veva fat la crosta justa. Si podeda passà in tà la tecja. Par li' cotùris importants si usava la tecja di cera cueta smaltàda. Era 'na tecjona granda e pesanta. No mi pensi dulà ch'a la vevin cjolta e la tignevin cont coma ch'a fos di oru. Si la usava soul par cuei i cjapons, il bacalà o li bisàtis che ogni tant a partàvin i parinç di me nona. Intant in cusina tra la ciar ch'a si rosolava e il

vin che ogni tant il nonu al reonsèva, al era un fun ch'a si podèva tajà cul curtis. Sistemàs i tocs da li' do bestis, zontà il butiru e no sai se altri, intant che la tecja a bulichignava il nonu al a sminussà i fegatins, salàs cul sal gros e butàs dentri. Adès bastava lassà che il dut a si cueèss plan, plan sercjànt ogni tant se a zeva dut ben.

A sena ducjus an fàt i complimins al nonu, ch'a nol à pierdut ocasion par contà, encjamò una volta, di cuant ch'al zeva a ciassa cun Don Vito. La cagnùta ghi la tignèvin lour in famea parsè che in canonica nol era post, e il sclop... Il sclop lu veva regalàt a Don Vito il Duca d'Aosta in persona cuant ch'a era finida la prima guera. Al voleva lassà un ricuart a lui ch'al era stat capelan militar. Soul la nona no a pierdùt ocasiòn di dighi alc. Se a no ves dita di zontà un cunin a sarès stat vonda pùc di mangià.

LA LEPRE

Nei campi del “Prat Grant” era ora di tagliare l'erba medica. In quella mattina di sole era arrivato Luciano con il trattore e in poco più di un'ora avrebbe fatto il lavoro. Il papà e lo zio Emilio intanto tagliavano i bordi con la falce e siccome erano meticolosi allargavano quell'erba medica che rimaneva ammucchiata tra un viaggio e l'altro del trattore. D'un tratto Luciano diede una voce allo zio Emilio: «la lepre, la lepre». La lepre che forse stava dormendo, sentito il rumore del trattore, aveva deciso di squagliarsela. Stava scappando pian, piano sull'erba alta in direzione dello zio che non ha fatto altro che aspettarla e menargli una legnata con la falce. Era stata fortuna o cos'altro, fatto sta che la bestia tramortita da quella botta è rotolata sui piedi dello zio che svelto l'ha presa. Messa in un sacco che il papà aveva portato per metterci il trifoglio per i conigli, mi hanno mandato subito a portarla a casa. Il nonno alla vista di quella bestia gli lucevano gli occhi. Era da tanto tempo che non mangiava lepre. Raccontava sempre che, un prete che aveva conosciuto quando andava a caccia, gli aveva insegnato a cucinare la lepre “alla cacciatora”. Infatti ogni tanto il nonno cucinava il coniglio “alla cacciatora” e lo faceva buono, tanto che le donne di casa non avevano mai scoperto il segreto. Però quando il nonno cucinava il coniglio a ora di cena ne rimaneva poco. Man mano che andava avanti la cottura bisognava assaggiare per verificare che non mancasse qualcosa. Così stabilito che la lepre l'avrebbe cotta il nonno e che a cena era invitato anche Luciano, la nonna aveva suggerito alle donne di casa che era meglio mettere assieme anche un coniglio. Preparata la lepre, messa sotto l'acqua corrente per una notte e poi appesa in cantina al fresco per asciugarla, il nonno aveva preparato tutto quello che gli sarebbe servito. Un fiasco di vino e le erbe per metterla a macero per una notte, i pezzi di gelso ben secchi per il fuoco e la pentola della polenta per iniziare la cottura. Così dopo pranzo di quel giorno che era un sabato, il nonno si mise all'opera. Scaldata bene la stufa con due pezzi di gelso e tolti i cerchi della piastra della stufa, sistemò la pentola. Quando fu sicuro che fosse abbastanza calda buttò i pezzi di lepre ai quali serviva più tempo per rosolarsi. Man mano che la carne sfrigolava, continuava a mescolare con il cucchiaino di legno e aggiungere un po' di vino di quello della maceratura. Ogni tanto fermava e assaggiava un pezzettino qua e là per verificare che fosse abbastanza asciugata. Quando



■ Zoppola 1996 una fortunata battuta di caccia (5 lepri e 10 fagiani) - si riconoscono da sinistra: Rino Ornella, Luigi Ornella, Adriano Ros, Federico Ornella, Giambattista Ros e Albertino Ornella (archivio Adriano Ros)

gli sembrò che fosse ora ha aggiunto anche i pezzi del coniglio. Il coniglio a contatto con la pentola rovente iniziò a rosolarsi e diventava rosso come un gambero. Faceva voglia di mangiarlo al solo guardarlo. Il nonno non si faceva pregare. Man mano che mescolava assaggiava e faceva assaggiare anche a noi ragazzi che stavamo a guardare la novità del nonno diventato cuoco. Assaggia e torna assaggiare finalmente decise che la carne era asciugata a dovere ed aveva fatto la crosta giusta. Si poteva passare alla teglia. Per le cotture importanti si usava una teglia di terracotta smaltata. Era una teglia enorme e pesante. Non ricordo dove l'avevano comperata e la tenevano solo per cucinare i capponi, il baccalà o le anguille che ogni tanto portavano i parenti di mia nonna. Intanto in cucina tra la carne che si rosolava ed il vino che ogni tanto il nonno aggiungeva, c'era un fumo che si poteva tagliare con il coltello. Sistemati i pezzi delle due bestie, aggiunto il burro e non so cos'altro, intanto che la teglia bollicchiava, il nonno sminuzzò i fegatini, salati con sale grosso e buttati in pentola. Adesso bastava lasciare che il tutto si cuccinasse pian piano assaggiando ogni tanto per sincerarsi che tutto era a posto.

A cena tutti fecero i complimenti al nonno che non perse l'occasione per raccontare, ancora una volta di quand'era giovane e andava a caccia con Don Vito. La cagnetta che tenevano loro in famiglia perchè in canonica non c'era posto e il fucile... Il fucile lo aveva regalato a Don Vito il Duca d'Aosta in persona quando era finita la prima guerra. Voleva lasciare un ricordo a lui che era stato cappellano militare. Solo la nonna non fece a meno di dirgli qualcosa. Se non avesse suggerito di aggiungere un coniglio ci sarebbe stato ben poco da mangiare.

Li' sucis adès a son doventàdis roba di lusso e di alta cusìna, 'na volta a si li' meteva tal mies da la blava par dàghi da mangià ai pursis. Cui ch'al veva un cjampùt di blava sens'altri al metèva sia li' sucis che i fasòi. Cussì a si fasevin tre racols insiemit. I fasòi si semenàvin dopo nassùda la blava e li' sucis dopo vela sapàda. Nualtris i erin fituai e i lavoravin tanta cera. Tà ogni plantàt di blava i metèvin sia i fasòi che li' sucis. Prima di cjapà su la blava, ch'a si cjapava su a man, panòla par panòla, a si zeva a cioè li' sucis. Tocjàva ai fioi zi sù par li' cujeris e partàlis four tal rivàl e dopo si li' partàva a cjasà cul cjar. Coma ch'a rivàvin a cjasà a si tacàva a sielzi ches ch'a podèvin essi bunis di mangjà. A erin suciùtis nostrànis senza pretèsis e no dutis a erin bunis. Me agna Anzuluta a ni veva insegnàt a fai un sgrifòn cu l'ongula e jodi il colour ch'al veva di essi zal cargu e quant ch'a si li bateva cul puin a vevin di cjantà. S'a fos stàt par nualtris fioi a saressin stadis dutis bunis. Bisugnava spetà un pùc di timp ch'a si suiàssin prima di dopràlis. Nualtris i no jodevin l'ora di mangjà il šuf. Me agna e me mari a erin bravis a fàlu. Il šuf al è coma 'na polenta di sucia. La sucia prima a veva di essi lessada, e dopo impastàda coma la polenta ma cu la farina di flour. Si lu mangjava la matina, freit dentri la scugjela cul lat cjalt. A erin raris li' voltis ch'i no sbarufàvin par cjoini encjamò. Il prufùn di chel šuf cul lat cjalt al era straordenàri.

'Na volta me barba Giovachin al ni à prometùt ch'al varès fat il pan di sucia. Lui da soldàt a lu vevin metùt da la sussistènsa e al veva impàrat a fà il fornàr. Ma il barba a nol fasèva nuja par nuja. I vevin di zi a cjoighi li' sigaretis dutis li' voltis ch'a ni domandàva. Cùssi senza protestà i zevin là di Gigjuti cun un ouf a toi dos o tre sigarètis pal barba. Chissà parsè, ma a mi tocjava sèmpri a mi. Finalmente un dì si era dissidùt a fa chel benedèt pan di sucia. Al vèva sielzùt do' sucis e cuetis, plan plan, in tal for da la stua. Si sintèva il prufùn fin tal curtif. Al si era metùt d'acordu cun Angilin fornàr e cu li' sucis cuetis al è zut al for dulà ch'al veva dut chel ch'a coventàva. Farina di flour, lievito di chel just e soradùt il for par cuei il pan. A ora di sena al è tornàt dongja cun zei plen di pagnòchis di pan di sucia. Erin encjamò cialdis e prufumàdis, da mangjàlis cui vui. Prima di meti man a chel pan, la nona a ni à fat fa il sen da la crous, parsè che la prima volta ch'a si sèrcjava 'na roba bisugnàva ringrassia il Signour. Il pan encjamò cjalt al era tinar e bon cun cualchi grignèl di ua passa. La matina dopo par marinda, prima di zi a scuola, 'na pagnucùta di pan di sucia in tal lat al era cuant di miei ch'a si podès domandà. Di cuant pùc chi si contentàvin!

ZUCCHE

Le zucche ora sono diventate oggetto di alta cucina, una volta si piantavano in mezzo al granoturco per darle da mangiare ai maiali. Chi aveva un campetto sul quale seminava il

granoturco senz'altro ci metteva le zucche ed anche i fagioli. In questo modo si facevano tre raccolti insieme. I fagioli si seminavano quando il mais era nato e le zucche dopo la zappatura. Noi eravamo mezzadri e lavoravamo tanta terra. In ogni campo coltivato a mais mettevamo sia le zucche che i fagioli. Prima della raccolta del granoturco, che si raccoglieva a mano pannocchia per pannocchia, si andavano a prendere le zucche. Toccava ai ragazzi andare per i solchi, portarle fuori e poi si portavano a casa con il carro. Come le zucche arrivavano a casa si iniziavano a scegliere quelle che potevano essere buone da mangiare. Erano zucche nostrane, senza pretese e non tutte erano buone. Mia zia Angela ci aveva insegnato a fargli un graffio con l'unghia e guardare il colore che doveva essere giallo carico e quando si battevano con il pugno dovevano "cantare". Fosse stato per noi ragazzi sarebbero state tutte buone. Bisognava aspettare un po' di tempo perchè si asciugassero prima di adoperarle. Non vedevamo l'ora di mangiare il *šuf*. Mia zia e la mamma erano bravissime a farlo. Il *šuf* è come una polenta. La zucca prima doveva essere lessata e dopo impastata come la polenta ma con la farina di frumento. Si mangiava la mattina freddo dentro la scodella di latte bollente. Erano rare le volte che non litigavamo per prenderne ancora. Il profumo del *šuf* con il latte caldo era straordinario.

Una volta lo zio Gioacchino ci aveva promesso che avrebbe fatto il pane con la zucca. Lui da soldato lo avevano mandato alla sussistenza ed aveva imparato a fare il fornaio. Ma lo zio non faceva niente per niente. Dovevamo andargli a prendere le sigarette tutte le volte che ce lo chiedeva. Così senza protestare andavamo da Gigiuti con un uovo a prendere due o tre sigarette. Chissà perchè toccava sempre a me. Finalmente un giorno si era deciso a fare quel benedetto pane di zucca. Aveva scelto due zucche e cotte pian, piano nel forno della stufa. Si sentiva il profumo fino in cortile. Si era accordato con il suo amico Angelo il fornaio. Con le zucche cotte è andato al forno dove avrebbe trovato tutto quello che serviva. Farina, lievito di quello giusto e soprattutto il forno per cuocere il pane.

A ora di cena è tornato a casa con un cesto pieno di pagnotte di pane di zucca. Erano ancora calde e profumate, da mangiare con gli occhi. Prima di mettere mano a quel pane, la nonna ci ha fatto fare il segno della croce perchè la prima volta che si assaggia una cosa bisognava ringraziare il Signore. Il pane ancora caldo era tenero e buono con qualche granello di uva sultanina. La mattina dopo per colazione, prima di andare a scuola, una pagnottina di pane di zucca nel latte era quanto di meglio si potesse chiedere. Di quanto poco ci accontentavamo.



■ Anna Marmolada.
"Fame", 2018.

FAN (fame)

Katia Cisilino

Nell'ottocento e fino ai primi decenni del secolo scorso in molte famiglie del nostro comune si allevavano pecore per procacciarsi la lana, materia prima per maglie e calzettini fatti in casa e per fare il *formadi di piora* (formaggio di pecora) e la *scueta* (ricotta). Dopo la prima guerra mondiale un po' alla volta le pecore sparirono perché nelle stalle era aumentato il numero delle mucche visto anche il sorgere delle latterie sociali. Così verso il 1950 le pecore erano ancora presenti solamente in qualche famiglia.

Maria ne aveva tre e le accudiva tenacemente perché l'aiutavano a tirar su da sola i suoi due ragazzi. Era infatti rimasta vedova molto giovane ed era aiutata solamente dalle zie che sferruzzavano producendo calzettini e maglie di lana di *piora* (pecora). Con il latte delle sue pecore Maria preparava, ogni tre-quattro giorni, qualche formetta di formaggio che riponeva poi sottochiave in una stanzetta a stagionare e soprattutto lontano dai gatti.

Ad un certo punto però, nonostante tutte le precauzioni prese, le formaggette cominciarono a sparire regolarmente, come volatilizzate. Nin (Giovanni), figlio ormai quindicenne, aveva una fame insaziabile a tutte le ore ed escogitò allora il modo di calmarla almeno per un po'. Quando la mamma non c'era entrava nella stanzetta attraverso la finestra e mangiava con grande appetito le formaggette man mano che venivano preparate, lasciando apposta qualche resto sul tavolo come fanno i gatti. Maria era disorientata, non capiva proprio da che parte potessero entrare i gatti e si indaffarava a coprire e tappare buchi e feritoie di cui erano tappezzate le stanze e gli sgabuzzini di una volta.

Sempre più convinta che la sparizione delle formaggette fosse opera dei gatti si decise a dire al figlio "*Nin iôt di copà il gjat, par ca mi mangja dutis lis formadeutis chi fâs!*" (Giovanni vedi di ammazzare il gatto perché mi mangia tutte le formaggette che faccio). E Nin, voltandosi dall'altra parte per non arrossire dalla vergogna, rispose "*eh, mama, i ai pora cal sevi difficil copà chel gjat lì!*". (eh mamma ho paura che sia difficile ammazzare quel gatto lì).

ALLA RICERCA DEI PROFUMI PERDUTI

Katia Cisilino

Ci sono persone che abitando in città oppure lontano dal luogo dove sono cresciute ogni tanto sentono il bisogno di tornare, tornare al proprio paese natio per un curioso motivo, ritrovare i profumi e gli odori della fanciullezza. Odori che spesso ci portiamo dentro come indelebili cicatrici, odori legati a lontane sensazioni, ora piacevoli ora tristi, odori in gran parte scomparsi nel mondo di oggi ma che talvolta risuscitano camminando tra le case del proprio paese. Ma quali sono questi odori?

Il primo sicuramente è quello della *polenta* che in Friuli rappresentò a lungo la pietanza più umile, spesso unico cibo per sopravvivere. Per circostanze, ritualità, sentimenti, la polenta era il cibo della sera. Quando la giornata lavorativa era quasi finita, allora iniziava il momento della socialità, del piacere di ritrovarsi tutti insieme allo stesso tavolo. La polenta e la sua cottura erano il più importante dei riti serali ed avveniva in ogni famiglia. Le donne, custodi da sempre del fuoco e del focolare, mescolavano a lungo la polenta mentre i bambini aspettavano impazienti di vederla rovesciare sul tagliere e assistere poi al rito del segno della croce con lo spago e la successiva affettatura. Infine poi si contendevano litigando le golosissime “*crostis da la cjarderia da la polenta*”. Intanto da ogni uscio, da ogni finestra, da ogni pertugio di ogni casa del paese usciva quell'inconfondibile caldo e invitante profumo che nessuno di noi dimenticherà per tutta la vita.

Più avanti negli anni, quando le condizioni economiche migliorarono un po', l'odore più importante e invadente fu quello del *pane*. Dal forno del paese usciva un profumo delicato che volava nell'aria, entrava nelle abitazioni e nei cortili e spandeva nel paese un'effusione aromatica, semplicemente fastosa. Anche nelle famiglie si cominciò a fare il pane una volta la settimana e “il giorno del pane” era giorno di festa e di gioia per i bambini. A scuola si imparavano, in proposito, alcune affermazioni decise come per esempio “Amate il pane, sudore della fronte, profumo della mensa, gioia del focolare” oppure “Il pane: quel profumo, quel dono, quella perduta felicità dei nostri remoti anni verdi”.

Poi c'era il *vino*, incontrastato dominatore delle osterie. C'era il profumo del vino che, mentre ribolliva nei tini, con aspro odore inondava le strade anche dopo la fermentazione, quando era pronto per la festa di San Martino. E se per Carducci il vino era farmaco che “va... l'anime a rallegrar” per altri poeti era “rimedio tra le avversità, ristoro nell'arsura pomeridiana, conforto nelle fredde serate d'inverno accanto al focolare”.

E poi l'*acqua* che, essendo per definizione insapore, incolore, inodore, non potendo evidentemente essere percepita con l'olfatto, se ne ascoltava altresì il gorgoglio, come diceva San Francesco (“della sora acqua... humile et pretiosa et casta”). Soprattutto ascoltare l'acqua del ruscello che costeggiava le case del paese dove facevamo galleggiare le barchette di

carta. E poi lo sciacquo dell'acqua dei canali mentre usciva ad irrigare i campi.

Ma da ricordare ci sono anche i delicati profumi dei *peschi*, *peri* e dei *mandorli* in fiore che rallegravano il perimetro degli orti, la fortissima fragranza delle *acacie* accompagnata dal frinio delle cicale nel torrido giugno di un tempo, l'inconfondibile odore dell'erba fresca appena falciata, ancora pregna di rugiada e poi quello acre, fumoso e caldo degli sterpi bruciati nei fossi durante l'inverno.

Andare al mulino con il nonno con la "*briscja*" (carretta) tirata dal mulo era un avvenimento che affascinava noi bambini e sembra ancora di percepire quell'odore impalpabile della farina che usciva dal mulino accompagnato dal rumore tremolante e ossessivo del baratto e della macina.

Ricordi indelebili di un tempo ormai perduto, ricordi di una vita semplice e di una fanciullezza spensierata.



■ Anna Marmolada.
"Alla ricerca dei profumi
perduti", 2018.

■ Sergio Colautti.
"Composizione",
2016.
Acrilico su
tavola,
45x50 cm



■ Sergio Colautti.
"Composizione
riflessa", 2016.
Acrilico su
tavola,
65x60 cm



SAPORI E PROFUMI DELL'INFANZIA

Laura Petris

Ho ricordi abbastanza nitidi sui cibi e sulle bevande che si consumavano presso la mia famiglia negli anni cinquanta e sessanta del secolo scorso. E ricordo anche che non tutte le pietanze che la mamma preparava erano di mio gradimento. Ora so che è normale che alcuni sapori non incontrino il favore dei bambini, ma allora o mangiavi ciò che c'era in tavola o saltavi il pranzo perché "... non hai fame" tagliava corto la mamma e la tua porzione passava di piatto.

I miei problemi cominciavano già con la colazione a base di latte e "Miscela Leone". Veniva chiamato caffè dal *calderin*, il pentolino in cui veniva fatto, ma era una miscela di erbe, legumi e orzo torrefatti e macinati che veniva prelevata dalla confezione in carta color ocra con le dita, a pizzichi, e versata nell'acqua in ebollizione del "calderin". Tolto dal fuoco, il "caffè d' orzo" veniva lasciato riposare qualche minuto e infine filtrato. Ne risultava una bevanda scura dal sapore amaro e un po' acidulo che veniva versata nel latte per i bambini mentre gli uomini vi aggiungevano del vino. Già dopo il primo sorso un senso di nausea faceva sì che mi dichiarassi sazia. Per fortuna l'orzo fu ben presto sostituito dal cacao in polvere e dall'Ovomaltina, polvere granulosa a base di malto d'orzo, latte scremato, cacao, lievito e forse anche uova che veniva sciolta nel latte caldo e, come recitava la pubblicità dell'epoca, "ridava una sana vivacità ai bambini svogliati e gracili e li faceva crescere sani e robusti". Certo eravamo tutti magri, ma forse non gracili; qualcuno era svogliato a scuola e poco propenso a fare i compiti nel pomeriggio, ma non mancava la vivacità e la voglia di correre e arrampicarsi.

Il dolce cacao in polvere era certamente più gradito e accompagnò me e tanti bambini durante tutte le colazioni fino all'adolescenza.

Ci fu anche il periodo in cui bisognava assumere la Ferro-china (il quantitativo di un cucchiaino versato in un bicchierino grande poco più di un ditale) perché considerato un costituente e un integratore per il sangue. Qualche mamma l'aggiungeva all'uovo sbattuto. Mia mamma all'uovo sbattuto aggiungeva il vermut, ma non era una colazione per piccoli; veniva concessa ai ragazzi che oggi definiamo adolescenti.

Qualche volta si mangiava anche polenta e latte, ma la colazione che preferivo in autunno e in inverno era sicuramente il *šuf* bollente con il latte freddo. La preparazione cominciava la sera precedente con la scelta della zucca, che doveva essere soda con la buccia dura, che veniva tagliata a metà, svuotata dai semi, sbucciata, lavata e tagliata a pezzi. Era un'attività piuttosto impegnativa che coinvolgeva tutta la famiglia. Ai bambini di solito veniva affidato il compito di svuotare, con un cucchiaino, l'interno della zucca dai semi e dai filamenti.

La mattina seguente la mamma si alzava presto, prima del solito, per lessare la zucca che poi schiacciava per ridurla in purè. La polpa veniva poi rimessa nella pentola con l'acqua di cottura, salata e infine veniva addensata con della farina di mais e di grano tenero e il tutto doveva bollire per una ventina di minuti, affinché anche la farina si cucinasse. Ne risultava una specie di crema gialla molto morbida e vellutata.

Il calore emanato dalla stufa accesa da ore pervadeva la casa; il rumore delle stoviglie, il profumo buono della zucca, facilitavano il risveglio e facevano sì che ci si alzasse di buonora. Era una festa sedersi a tavola davanti ad un piatto di *šuf* giallo e fumante in cui si formava un cerchio bianco quando la mamma tutt'intorno versava un mestolo di latte freddo. Ad ogni cucchiata sentivo lo stomaco riscaldarsi e via via anche il resto del corpo acquistava calore così che, recandomi a scuola a piedi, anche in pieno inverno con il ghiaccio sulle strade, affrontavo meglio il freddo durante il percorso e arrivavo a scuola meno intirizzita del solito.

Alle dieci e mezza, durante la ricreazione, c'era sempre una piccola merenda che, a seconda della stagione poteva essere: un panino all'olio, pane con la zucca o con l'uvetta, un esse (pane con la zucca a forma di esse con ciccioli e uvetta che facevano nelle famiglie dopo l'uccisione del maiale), delle castagne sbucciate, un pezzetto di pinza dopo l'Epifania, qualche crostolo o castagnola a carnevale, una mela. D'inverno mi piaceva quando la maestra, signora Carrara, metteva a cuocere le mele sulla stufa in terracotta oppure vi posava qualche buccia d'arancia: nell'aula si sprigionava un delizioso profumo che mi faceva sentire bene.

La scuola terminava alle dodici e quaranta e intanto che si arrivava a casa, a piedi ovviamente, scoccava l'una e la fame si faceva sentire. La mamma ci aspettava e il pranzo era pronto: la minestra di fagioli era la pietanza più frequente, spesso accompagnata dal *muset* con le patate lesse condite con sale, pepe, olio e aceto. Quando i fagioli erano ancora freschi, venivano lessati assieme a sedano, cipolla e carota e serviti freddi conditi con olio e aceto: li chiamavamo *fasoì rus* e, assieme al solito *muset* o delle fette di salame, erano un sostanzioso piatto che sfamava lavoratori e bambini. Le porzioni erano ben diverse, ovviamente, e ci pensavano le mamme a farle. Non c'era il problema degli avanzi perché tutto il cibo preparato veniva regolarmente consumato: i cani e i gatti dovevano accontentarsi di qualche pezzetto di pane duro o polenta, qualche crosta di formaggio, ossa di pollo o coniglio, lische e teste di pesce e poco altro.

Durante le stagioni più calde, quando l'orto offriva una discreta varietà di verdure, si mangiava il minestrone, che a me piaceva molto, e poi pane e salame o mortadella.

Alla domenica, unico giorno della settimana in cui tutti i componenti della mia famiglia erano presenti sia a pranzo che a cena, la minestra con il brodo di pollo o tacchino e manzo era una pietanza molto frequente. Ogni tanto c'erano gli gnocchi di patate conditi con il ragù di carne: era una doppia festa perché parte di quell'impasto, con l'aggiunta di un po' di limone grattugiato, veniva utilizzato per fare delle squisite crocchette che accompagnavano la carne. Come secondo si mangiava infatti la carne lessa accompagnata da verdura cotta o cruda, a seconda della stagione. Nei mesi freddi la verdura cruda fresca era scarsa

e allora veniva sostituita dalla giardiniera: cipolline, cetriolini, ciuffi di cavolfiore, carote, peperoni lunghi e sottili, verdi e rossi, conservati sotto aceto bianco in grandi vasi di vetro. Il suono della campana a mezzogiorno era un richiamo per i componenti della famiglia e la mamma scodellava la minestra quando tutti erano seduti al loro posto. Io confrontavo la mia porzione con quella dei miei fratelli e protestavo perché era più piccola, ma la mamma, che ben conosceva la mia inappetenza, mi diceva che se mangiavo tutto poi me ne dava ancora: l'integrazione non era mai necessaria. "Mangia come un uccellino" diceva la mamma al medico quando lui domandava se mangiavo abbastanza. E allora mi dava degli sciroppi da bere prima dei pasti. Dovevano stimolare l'appetito, ma erano così disgustosi che la fame la facevano passare.

Una o due volte alla settimana si mangiava la pasta al ragù o con il burro e qualche volta anche il risotto.

Il riso veniva cotto con il latte quando in casa ce n'era molto perché la mucca aveva partorito da poco e non si poteva ancora portarlo in latteria; ne risultava un risotto cremoso e dolce il cui profumo, caratteristico, si annusava sin dal cortile. In quei periodi il latte veniva anche utilizzato per fare delle piccole forme di formaggio non adatto a essere stagionato, ma che veniva consumato fresco: di solito era utilizzato per fare il frico.

Dopo aver fatto il formaggio, il siero veniva rimesso sul fuoco per essere nuovamente riscaldato e, aggiungendoci un po' d'aceto o succo di limone, si ricavava la *puina*, una ricotta molto magra, granulosa e dal sapore dolciastro. Era buonissima, soprattutto se mangiata con la polenta!

Polenta bianca, polenta gialla, così tenera da allargarsi, oppure piuttosto soda da mantenere la forma a cupola del paiolo anche dopo averla versata sul tagliere tondo di legno, era una presenza costante durante la cena; bollente e fumante in inverno, lasciata un po' intiepidire o abbrustolita sulla piastra della stufa nei mesi caldi, accompagnava qualsiasi pietanza. Gli adulti amavano molto mangiare la polenta con il radicchio *culi frissis* (condito con lardo cotto tagliato a cubetti, sale e aceto). In inverno mia mamma, prima di condirlo, metteva la terrina con il radicchio a intiepidire nel forno più basso della stufa affinché il lardo liquefatto non si rapprendesse a contatto con la verdura fredda. Ora apprezzo anch'io questa pietanza rustica e la ritengo una prelibatezza, ma da bambina preferivo il purè, l'insalata, i finocchi crudi o cotti, i cavoli, i piselli, i fagiolini verdi o bianchi, le carote, soprattutto se potevo mangiarle appena colte. Spesso i bambini mangiavano la verdura fuori pasto, cogliendola direttamente nell'orto: cetrioli, pomodori, carote, piselli si sgranocchiavano senza alcun condimento. Qualche volta sostituivano la merenda del pomeriggio che normalmente consisteva in pane con burro, marmellata, formaggio, qualche fetta di salame o di *ossaco* che profumava di cannella e chiodi garofano: era dunque una merenda prevalentemente salata.

I biscotti venivano consumati come dolce in speciali occasioni. A casa mia i biscotti secchi intinti nel vermut, versato in bicchierini di robusto vetro rosa, erano il dolce di compleanno, quando ancora non si usava festeggiare con la torta.

In occasione di feste particolari si preparavano dei dolci: all'Epifania c'era la tradizione

della pinza, durante il Carnevale venivano fatti i crostoli in grande quantità; per conservarli si mettevano in un cesto di vimini coperto con una tovaglia e si riponevano nel posto più asciutto della casa: il granaio. Ricordo che, nel forno dello *spolèr* (stufa a legna in muratura) che troneggiava al centro della cucina nella vecchia casa, la mamma, in occasioni speciali, cucinava delle fantastiche torte molto ben lievitate: sceglieva la torta Regina o la torta Margherita a seconda delle uova che aveva a disposizione. A Pasqua venivano fatte le focacce.

Solo negli anni sessanta abbiamo cominciato a festeggiare i compleanni con la torta, che ovviamente si faceva in casa. La realizzazione del dolce coinvolgeva buona parte della mia famiglia, risultando sempre un momento piacevole, di grande collaborazione e allegria. Sarò sempre grata alla mamma per averci permesso di sperimentare nuove ricette senza mai lamentarsi se sporcavamo troppe stoviglie o se per riordinare la cucina doveva poi dedicarvi più tempo del solito. È così che ho imparato che ci sono delle ricette che, pur mantenendo alcuni ingredienti base, possono essere personalizzate a seconda dei gusti o anche di ciò che si ha a disposizione nella dispensa.



■ Silvano Menegon.
"Le patate di Ovoledo", 2000. Acrilico su tela, 50x60 cm

LA PINZA

È il dolce dell'Epifania e nel passato veniva cucinata tra le braci del falò, avvolgendo l'impasto nelle foglie di verza. Io però l'ho sempre vista cucinare nel forno della stufa a legna. Ora io la cucino nel forno elettrico e il risultato è sempre ottimo.

Per tanti anni era la mamma che preparava gli ingredienti base come la pasta lievitata, la polentina con la farina di mais bianco, i fichi secchi, l'uva passa ammollata nel rhum, i semi di finocchio, del pane vecchio grattugiato per asciugare un po' l'impasto. Noi figli l'aiutavamo e col passare degli anni agli ingredienti-base si sono aggiunti la buccia grattugiata e il succo del limone, la buccia tagliata a pezzi grossolani dell'arancia e il suo succo. Anche il quantitativo degli ingredienti è via via aumentato non essendo più sufficiente una sola pinza per accontentare tutta la famiglia che nel frattempo si era allargata.

Da qualche anno io e mia sorella abbiamo raccolto il testimone e continuiamo a prepararla ogni anno, il cinque gennaio, fedeli alla tradizione. I quantitativi sono sempre molto abbondanti perché ci fa piacere distribuirli tra gli amici e i parenti che l'apprezzano.

Gli ingredienti non vengono mai pesati, da sempre si procede ad occhio e le quantità possono essere aumentate o diminuite a seconda delle preferenze. Per una pinza da cuocere in una teglia rettangolare di media grandezza occorrono:

- una scodella di pasta lievitata ottenuta con farina di grano, un pizzico di sale, lievito di birra o lievito madre in polvere sciolti nell'acqua tiepida;
- una scodella di polentina molto morbida, fatta con acqua, sale, farina di mais bianco e cucinata per una decina di minuti;
- una scodella di fichi secchi tagliati a pezzi grossi;
- una scodella di uva passa lavata e ammorbidita nel rhum;
- la buccia tagliata grossolanamente di due arance;
- la buccia grattugiata di un limone;
- il succo di un limone e di un'arancia;
- un cucchiaino di semi di finocchio;
- del pane grattugiato, necessario ad asciugare un po' l'impasto.

Preparazione

I vari ingredienti vanno mescolati assieme, intervenendo con le mani soprattutto quando si incorpora la pasta lievitata che deve essere sminuzzata per potersi amalgamare al resto. L'impasto risulterà denso, ma deve essere morbido.

Rivestire una teglia rettangolare con la carta da forno e versarvi l'impasto, restando circa un centimetro al di sotto dell'orlo. Livellare la superficie con un cucchiaino bagnato. Coprire con un panno e lasciare lievitare la pinza in un luogo tiepido per almeno un'ora. Quindi infornarla a 175° per circa un'ora. Sarà cotta quando in superficie si sarà formata una leggera crosticina bruna e inserendo uno stecchino questo ne uscirà asciutto. Si può mangiarla tiepida, ma è ottima anche fredda.

LA BROVADA

L'uso di conservare le rape con base acetica era conosciuto fin dall'epoca romana, tanto da essere riportato nel trattato "De re coquinaria" di Marco Gavio Apicio, un ricco patrizio sempre alla ricerca di prelibatezze culinarie, celebre nei primi decenni del I secolo d.C. nella Roma imperiale di Tiberio.

Questa tecnica gastronomica andò lentamente in disuso nel resto d'Italia, mantenendosi invece in Friuli Venezia Giulia. In epoca longobarda assunse il nome di "breowan" che deriva dal verbo bollire. In Carnia infatti, non essendo disponibili le vinacce, le rape vengono sbollentate e poi pressate in un cassone di assi di legno (brovedâr) per perdere l'acqua e stagionarsi. Nella regione il prodotto ha quindi assunto varie denominazioni: brovada, brovade, bruade...

Per secoli quindi la brovada fu una preziosa riserva di fibre e vitamine nei mesi più freddi. Ora è uno dei simboli della gastronomia friulana. Dal 2011 è divenuta prodotto a marchio D.O.P. e l'area di produzione ricade nelle province di Udine, Pordenone e Gorizia.

Oggi la brovada si trova in commercio, già sbucciata e grattugiata, pronta per essere cucinata, ma negli anni sessanta la produzione era a carattere familiare.

I contadini che ne producevano in abbondanza rispetto alle necessità della famiglia, vendevano le rape già macerate che avevano in più.

Questo piccolo commercio avveniva nei giorni precedenti il Natale e d'improvviso lungo le strade si espandeva l'acuto odore di rape e aceto della brovada che si cucinava.

Era una cottura lenta che si protraeva per ore impregnando di odore gli ambienti della casa, ma anche i vestiti, i capelli e addirittura la pelle delle persone che stazionavano in cucina. Te ne liberavi soltanto dopo un accurato lavaggio del corpo, dei capelli e ovviamente dei vestiti.

Preparazione della Brovada

È una produzione autunnale perché oltre alle rape tonde, bianche a colletto viola, servono anche le vinacce di uva nera per effettuare la macerazione dell'ortaggio.

Terminato il processo di vinificazione bisogna raccogliere in un tino le vinacce, sgocciolate ma non torchiate. Il recipiente coperto va collocato in un posto riparato e bisogna attendere alcuni giorni, talvolta anche dieci o quindici, affinché le vinacce si scaldino e diventino acide: l'odore sarà acre e il vino si sarà trasformato in aceto. Quello è il momento in cui bisogna raccogliere le rape, eliminare le foglie tagliando di netto il ciuffo, lavarle e lasciarle asciugare. Controllare che siano sane, senza marciumi.

In un capace contenitore ad uso alimentare stendere un abbondante strato di vinacce inacidite. Sopra distribuire le rape un po' distanziate le une dalle altre e ricoprirle con un altro strato di vinacce. Procedere alternando gli strati fino a concludere con uno strato di vinacce, fermandosi almeno una decina di centimetri dal bordo del contenitore. Nel riempire il recipiente collocare le rape più piccole nello strato più alto: saranno le prime ad essere estratte, ma le piccole dimensioni permetteranno comunque un buon assorbimento dell'aceto. Versare acqua e aceto fino a riempire il contenitore e porvi sopra delle

assi di legno non trattato. Lasciar macerare le rape per almeno un mese prima di estrarle: saranno pronte quando avranno perso l'odore e il sapore di rapa fresca ed acquisito un odore di vinaccia; la polpa sarà rosata ed elastica alla pressione.

Le rape vanno lavate, sbucciate e, con una grattugia a fori larghi, ridotte in striscioline. Quindi si effettua la cottura, lunga, a fuoco basso.

Io la brovada la cucino così:

Verso le rape macerate e grattugiate in una pentola con cipolla tagliata sottile, sedano e carota tagliati a dadini, un paio di foglie di alloro, un po' di sale e pepe e condisco generosamente con olio di oliva extravergine. Metto il coperchio e, quando il contenuto ha preso il bollore, abbasso la fiamma e lascio cuocere lentamente, aggiungendo un po' di brodo, finché le rape diventano tenere, gli aromi si sono ben integrati e il liquido in eccesso asciugato.

Si sa che la brovada va preferibilmente mangiata assieme al "musèt", ma è anche un ottimo contorno per carne di maiale bollita o arrostita. E migliora se riscaldata: *"Duc lu san che je buine uei, ma mior je doman..."* (Tutti sanno che è buona oggi, ma migliora domani...) recita un detto friulano sulla brovada.



■ Alessandro Lazzer.
"Terra madre", 2015. Particolare di un tagliere



■ Alessandro Lazzer.
"Mietitura", 2009. Particolare di affresco.

IL CIBO E L'INTELLETTUALE

Matteo Candido

Qualche chiarimento. L'accostamento può sorprendere o fuorviare. Che rapporto ci può essere tra i due? Ma molti sanno che fra i filosofi uno ha detto 'l'uomo è ciò che mangia'. O ricordano la frase corrente dei teorici politici: 'parlare alla pancia della gente'. O ancora non possono dimenticare che la letteratura è ricca di intellettuali scrocconi e gaudenti alle cene nobiliari, appisolati magari sui loro scranni alla fine del convito...

Ma andando oltre a questi aspetti secondari, possiamo riscontrare un rapporto che, anche se non immediatamente visibile, è però determinante nel legare le due cose in un modo non superficiale.

Prima che il cibo arrivi alla nostra tavola e si sottoponga al giudizio del nostro palato, percorre un lungo tragitto: la semina, la concimazione, la raccolta, la selezione, lo stoccaggio, la distribuzione... Quanta gente e quante strutture in azione! E queste è l'intelligenza che le guida nel lungo e complesso cammino che il cibo percorre fino ai supermercati.

Ogni azione umana ragionevole è accompagnata dalla conoscenza. Sia quando noi agiamo da soli, sia quando ci muoviamo in gruppo. E il discorso potrebbe finire qui, stante l'ovvietà di quanto si viene evidenziando. Se non che, visitando gli empori commerciali di cui oggi nessuna città è priva, dopo la meraviglia e lo stupore che la svariata merce esposta suscita, con l'ordine perfetto delle file di scaffali ben allineati e graziosamente arricchiti di colori, mentre soffuse musicchette distensive rallegrano l'aria, un pensiero in ciascuno non può non sorgere. La perfezione, l'armonia e l'efficienza, che accompagna l'enormità di tutto l'insieme ci porta a intuire o a immaginare, (senza poterlo fare in modo adeguato) la complessità dell'apparato organizzativo che ci sta dietro, la sua sincronia, il bisogno enorme di attenzione e di vigilanza nel seguire e controllare il mastodontico suo funzionamento, affinché tutto si svolga e si mantenga efficiente come un orologio. La tensione non può che essere alta, per tutto ciò che è in ballo, e che è garantito solo se tutto il complesso funziona. Altrimenti i guai e le perdite non possono che essere mastodontiche.

L'enormità del rischio, che è strettamente legato all'enormità dell'apparato, non può che accrescere l'apprezzamento per i responsabili che riescono a star dietro a tutto e a mantenere efficiente nel tempo tali enormità. (Con l'apprezzamento può subentrare in noi anche una certa commiserazione per tante preoccupazioni, dubbi, paure incertezze e rischi. Nessuno li obbliga - aggiungiamo - anche se una giustificazione di tanti stress sappiamo essere nei guadagni che possono percepire).

Pensiamo a ciò che passa per la testa in chi presiede e controlla: la consapevolezza che tutto il complesso dipenda dalla sincronia di tante cose, spesso dipendenti da coincidenze fortuite e combinazioni improvvisate, che non si possono mai prevedere del tutto, nonostante la



■ Stefano Jus.
 "30 Tavole non sparecchiate", 2000. Acrilico su tela, 50x60 cm

dettagliata preventiva predisposizione delle possibili casualità. Egli, per scongiurare che il tutto si fermi e il risultato sia compromesso, coinvolgendo a catena altre realtà con cui il legame è organico, farà tutto il possibile, per non arrivare a questo, e quando si troverà alle strette sarà tentato di rischiare o di seguire anche vie non corrette o illecite per evitare il peggio. Situazione angosciata che lo costringerà ad intervenire in quei punti della catena dell'apparato più nascosti e meno controllabili e, stando all'alimentazione, a soprassedere a tutte quelle garanzie del cibo che gli costano e che gli impediscono di procedere più spedito.

Questo può succedere anche al gestore onesto, che si vede costretto dalla complessità e necessità dell'apparato, a tralignare. Ma c'è anche il gestore meno onesto che lo fa di proposito per aumentare i suoi guadagni. Ed è in questo che l'intelligenza si fa sentire di più, e negativamente, sul cibo molto più che in qualsiasi altra merce, interferendo sulla sua natura e genuinità. Ma c'è anche il rapporto con i dipendenti, che riguarda ogni complesso commerciale oltre che quello di tipo alimentare. Il mantenimento dei dipendenti, può portare, specie in tempi di crisi e di concorrenza, alla necessità di incidere sulla qualità del cibo. Specie a livello di produzione. Infatti nel cammino che compie il cibo prima di arrivare sulla nostra tavola, c'è la fase iniziale della coltivazione. In essa la necessità o l'urgenza di immettere sul mercato un certo prodotto porta ad adottare metodi e incentivi che rispondano più alla quantità che alla qualità. Con ripercussioni, anche se non immediate, sulla salute della popolazione. Che prontamente però viene

tenuta a bada e rabbonita con il sofisticato apparato della propaganda e dal lancio dei prodotti. Si vede quindi che il cibo ha a che fare, e molto, con l'intellettuale. Basta che vediamo quest'ultimo anche nelle vesti di chi non si interessa solo delle cose teoriche o astratte. E allora vedremo che il suo intervento è da osservare con molta circospezione e avvedutezza, per evitare di essere circuiti e ingannati dai mezzi più sofisticati che egli è in grado di utilizzare. Tutto questo non deve suonare a sfiducia o disistima per quegli imprenditori che mettono pensiero e zelo per un'economia che è a vantaggio di tutti. Ma uno sguardo critico su quanto ci circonda e ci coinvolge non può che esser considerato un elemento utile all'esistenza comune.



■ Stefano Jus.
"Tavola non sparecchiata", 2008. Terre su intonaco, 100x100 cm



■ Stefano Jus.
"Tavola non sparecchiata", 2006. Acquarello, 0,35x0,50 cm

MEMORIE IN CUCINA

Regina “Ginetta” Cecco

La polenta pasticciata

La coltivazione del mais in Friuli iniziò circa 350 anni fa e già verso il 1750 questo cereale era diventato una delle colture dominanti. Come noto con la farina di mais si fa la polente che è un alimento base o più spesso complemento per tanti piatti tradizionali delle nostre zone.

Fin da tempi remoti è stata sempre presente sulle nostre tavole, ha contribuito a sfamare diverse generazioni nei tempi di miseria e carestia essendo una pietanza povera e di facile preparazione bastando infatti amalgamare farina, acqua e un po' di sale. Oggi viene abbinata a diverse ricette della nostra cucina, ne cito solo alcune: polenta abbrustolita e formaggio vecchio, polenta e baccalà (tipico piatto del Venerdì Santo), anatra in umido con polenta, polenta e salame fritto con un goccio di aceto, polenta e radicchio condito con lardo fuso.

La polenta pasticciata invece era un piatto molto apprezzato negli anni sessanta del secolo scorso ma oggi è caduto un po' nel dimenticatoio. La sua preparazione è molto semplice, consiste nel fare prima un buon sugo con tanta carne e salsiccia, poi una polenta piuttosto tenera ed avere da parte del buon formaggio grana grattugiato. Poi si procede come se dovessimo fare un normale pasticcio, quindi si stende uno strato di polenta, lo si copre con abbondante sugo cospargendo il tutto con una bella manciata di formaggio grattugiato. Si continua così fino ad esaurire gli ingredienti e terminando con una ulteriore bella manciata di formaggio. Fatto questo si mette la teglia in forno per 20 minuti circa, finché il formaggio formerà una bella crosticina dorata.

Questo piatto imparai a farlo quando, in cerca di lavoro, emigrai in Svizzera. La nostalgia del mio paese era sempre molto forte e ricordo che, preparando questa pietanza, sentivo più vicino il mio Friuli.

Le caldarroste

Nella mia famiglia era tradizione che il secondo giorno di novembre, commemorazione di tutti i defunti, si mangiassero le caldarroste (castagne). Al ritorno dal cimitero, dove con mio padre e i miei fratelli eravamo stati ad accendere lumini sulle tombe dei nostri defunti, era abitudine già di mia nonna prima e di mia madre poi farci trovare le caldarroste ancora tiepide avvolte in carta di giornale.

Oggi le castagne si possono acquistare in tutti i supermercati ma un tempo non era così. In autunno scendevano ai nostri paesi alcune donne provenienti dalla montagna trainando un carretto a due ruote pieno di castagne che barattavano poi con tanto granoturco.

Per cucinare le caldarroste serve un'apposita padella tutta bucherellata ma prima di metterle sul fuoco vanno tutte incise con un coltellino altrimenti scoppiano. Ricordo che se qualcuna scoppiava lo stesso mia mamma diceva "quella lì aveva il vier". Si arrostitiscono a fuoco moderato rimescolandole spesso altrimenti potrebbero bruciarsi su un lato solo. Poi, appena cotte, si avvolgono in carta di giornale perché così si sbucciano più facilmente. Naturalmente io continuo questa tradizione, a me tanto cara e mi auguro che i miei figli sappiano mantenerla.

Le uova ripiene

In passato nelle famiglie contadine le uova erano molto importanti, servivano per la cucina ma anche come merce di scambio. Venivano infatti portate nei negozi di alimentari per essere barattate con olio, pasta, zucchero, sale, fiammiferi e anche tabacco per gli uomini. Erano inoltre usate come ricostituente, da dare ai bambini gracili (sbattute con lo zucchero), ai convalescenti (al mattino appena scaldate succhiate direttamente dal guscio), alle puerpere (perché riprendessero forza) e così via.

In cucina si possono usare in tanti modi, per fare pasta, dolci, creme, salse e frittate. Si possono cucinare con sugo di pomodoro, lessate e condite in vari modi, al tegamino (piatto particolarmente veloce) e per frittate con qualsiasi aggiunta (verdure, salame, pesce, ecc...).

Raccontava mia suocera che in passato, quando in famiglia facevano la frittata, per consumare meno uova (visto che servivano per altri scopi) le mescolavano con farina e latte. Ed ora eccovi la ricetta delle uova ripiene come le faccio io.

Lessate sei uova e lasciatele raffreddare, sgusciatele e tagliatele a metà. Togliete i tuorli e poi metteteli in un piatto assieme ad una scatola di tonno sott'olio da 120 gr, del prezzemolo tritato fine, un po' di succo di limone, della senape, un pizzico di sale e, se volete, anche un po' d'olio d'oliva. A questo punto amalgamate bene il tutto. Prendete ora gli albumi e riempiteli con questo ripieno, poneteli sul piatto di portata e guarniteli con un fiocco di maionese.

Il budino

Quando eravamo bambini mia mamma come ricompensa per averla aiutata o perché semplicemente eravamo stati bravi ci preparava il budino. Non è che succedesse molto spesso ma ricordo che per me e mio fratello Toni era gran festa, tanto che lui alla fine leccava sempre anche i resti nel pentolino.

La ricetta era semplice, bastavano due uova (solo il tuorlo), quattro cucchiaini di zucchero, tre cucchiaini di farina 00, una bustina di vanillina, un pizzico di sale e mezzo litro di latte. La mamma amalgamava tutto attentamente, senza formare grumi, poi metteva il pentolino sul fuoco mescolando in continuazione per non farlo attaccare. Andava avanti così finché non si fosse addensato, lo teneva lì ancora per qualche minuto ed ecco, il budino era pronto. Poi lo versava nelle scodelle e ci diceva "lasciatelo raffreddare". Ma ciò non succedeva praticamente mai perché noi golosoni, prima che si raffreddasse, l'avevamo già finito.

La tovaglia bianca

Concludo queste mie brevi nostalgiche note con il ricordo di una curiosa poesia che mi fecero imparare a memoria. Si intitolava “La tovaglia bianca”.

*Le dicevano: bambina
non lasciare mai stesa dalla sera alla mattina
ma porta dove l'hai presa
la tovaglia bianca.
Bada che vengono i morti
i tristi e pallidi morti.
Ora è già grande la bambina
fa il bucato e la cucina
fa tutto come allora, solo non pensa
a sparecchiare la mensa
lascia che vengano i morti
i tristi e pallidi morti.*



■ Angelo Toppazzini.
“Natura morta - cementificazione”.

IN TEMPI DI MISERIA

Regina “Ginetta” Cecco

In passato non c'era l'abbondanza di oggi, le massaie di allora con quel po' che avevano dovevano preparare pranzo e cena e far sì che arrivasse a tutti una giusta porzione. Certo non consultavano molti libri di cucina e le ricette le inventavano loro al momento del bisogno o seguivano gli insegnamenti materni.

Il menù giornaliero non aveva grandi variazioni, era quasi sempre uguale: al mattino polenta e latte, a mezzodì minestra di fagioli con le bucce conditi con cotenna di maiale (così si risparmiavano il riso o la pasta per i giorni di festa), alla sera polenta e radicchio condito con lardo fuso e patate cotte con grasso di maiale e l'aggiunta d'acqua (per risparmiare sul grasso).

Raccontava mia suocera che la polenta è sempre stata la regina della tavola in tutto il Friuli ma anche questa a volte scarseggiava e allora veniva così spartita: agli uomini di più, alle donne un po' meno, alle puerpere due fette in più perché allattavano e ai bambini quel che restava. Non era raro che una madre desse parte della sua porzione ai propri figli.

Quando per qualche festa veniva ammazzato un gallo lo cucinavano sempre al sugo così rendeva molto di più. Nelle spartizioni il pezzo più grande era sempre la testa.

Mi raccontava anche che, in tempo di guerra, se la farina di granoturco scarseggiava facevano la polenta anche con la farina di sorgo che è un cereale privo di glutine e molto astringente. Consumando molta di questa farina vi farà sorridere sapere che le donne, quando dovevano andare in bagno, si portavano appresso il lavoro a maglia per non sprecare tempo e riuscivano a fare mezzo calzino prima di essersi “liberate”.

La grande risorsa di quei tempi nelle famiglie contadine era il maiale, di quella povera bestia non veniva buttato via niente. Perfino il pelo veniva raccolto e venduto e così pure le ossa, ovviamente dopo averle lessate e ben ripulite. Il tutto veniva consumato con molta parsimonia perché doveva durare il più a lungo possibile, magari tutto l'anno, ma ciò non avveniva mai perché erano tante le bocche da sfamare.

Fra i vari insaccati (cotechini, salami, salsicce e altro) c'era anche il *lengal*, un insaccato fatto appunto con la lingua del maiale, con del muscolo e una fetta di carne. Era tradizione che questa specialità venisse consumata il giorno dell'Ascensione (circa quaranta giorni dopo Pasqua). Veniva cucinato lesso, lasciato un po' raffreddare, tagliato a fettine e servito accompagnato da insalatina o radicchio novello oppure con sottaceti misti. In famiglia quel giorno si faceva veramente festa perché quella pietanza era piuttosto gelatinosa e saziava molto, così almeno per quel giorno il pasto sarebbe stato abbondante e gustoso.

Le donne di allora non avevano certo la preoccupazione di mangiar poco per restare in linea,

anzi era esattamente il contrario. Se una donna era piuttosto florida la gente diceva “guarda che bella donna, è piena di salute”. Se invece vedevano una magra (oggi si direbbe una donna in linea) veniva commiserata bisbigliando “poverina, quella lì non deve stare tanto bene di salute, sembra bevuta dal cuculo”.

Per chi non lo sapesse il cuculo è quell'uccello che ha l'abitudine di bere le uova nei nidi altrui dove poi depone le sue.



■ Sergio Colautti.
“Triste abbandono”, 1978. Olio su tela, 70x80 cm

LA CUCINA DEI MIEI NONNI

Regina “Ginetta” Cecco

Nei miei ricordi spesso ripenso alle care figure dei nonni materni, Giovanni Bertoia (classe 1878) e Teresa Cassin (classe 1884) che abitavano in via Brentella, in un fabbricato sito nel cortile dei Bertoia.

La loro casa era molto modesta. Sviluppata su tre piani aveva due stanze riservate a loro (la cucina sotto e la camera sopra) e due destinate alla mucca (stalla sotto e fienile sopra), più su ancora il granaio. Le scale che collegavano il tutto erano esterne così capitava che quando pioveva, per andare a dormire serviva l'ombrello. Inoltre, quando arrivò finalmente la corrente elettrica, studiarono uno stratagemma per illuminare con una sola lampadina cucina e camera facendola passare su e giù attraverso un foro fatto sul pavimento della camera. Ricordo bene il loro focolare posto in fondo alla cucina, la grande cappa con un buco grande al centro e il camino tutto nero di fuliggine. Dentro al camino era fissata una catena che pendeva al centro del focolare a cui venivano appese le pentole per cucinare (quella catena, più che centenaria, io la conservo ancora).

Su di un lato, aderente al muro, vi era un seggiolone alto dove mio nonno si sedeva allungando le gambe per mettere i piedi sopra al focolare e fumarsi il “toscano”.

Dal lato opposto al seggiolone c'era invece l'acquaio in pietra con uno scolapiatti in legno e





■ Vecchi attrezzi della cucina di casa Cecco. (Archivio Dallagnese)



sopra a questo una mensola dove si riponevano pentole, mestoli e coperchi. Sotto ad esso fuoriuscivano dei ganci che servivano per appendervi i secchi con dentro l'acqua. In mezzo alla stanza stava il tavolo con alcune sedie e su un lato la credenza con sopra una vetrina nella quale la nonna teneva le stoviglie di riguardo per gli ospiti.

Questa era la cucina dei miei nonni, così come la ricordo. Loro la vivevano soprattutto attorno al focolare dove il centro era questa catena fatta totalmente a mano da un bravo fabbro. Osservandola mi viene ancora oggi da pensare: se questa catena potesse parlare chissà quante cose saprebbe raccontare. Quanto diversa sarà stata la vita che animava quel *fogolar*? Quante volte una mano l'ha presa per appendervi il paiolo per la polenta o la pentola dove bollivano i fagioli? Durante il lungo tempo del suo servizio quanto fumo, faville e fuoco è passato attraverso quegli anelli per salire su nel camino verso il cielo?

Altra pasta fresca n. 2

Si mischia bene la farina col butiro mescolato
beno e anche con il macinato e si sale, in seguito
si statera la uova, aggiugnendosi il latte il latte.
L'acqua e con questa non si forma la pasta
la macinata ben bene si lascia riposare con questo d'una
mezz'ora e si va a porre all'uso stabilito.

Butiro n. 1. Farina n. 2. Uova n. 2. Latte n. 2.
Con questa si fa la pasta per i ravioli, o per i tortelli, o per i
cassiole d'acqua.

Pasta di spaghetti n. 3

Farina n. 1. Butiro fresco n. 2. Uova n. 2. Regna n. 2.
bagnare poco sale.

Il butiro si mette prima nell'acqua e si lava a lungo
la farina si forma la pasta con la farina un uovo, la
qua, e un poco di sale, si versa la stessa un po' più
una del suo bene ordinata, se la si lava tanto che
si ripara il butiro già appassito, se la si lava

il butiro, si versa che la pasta non si rompa e
non passi il butiro, prima si versa per acqua, dopo si
la si lava con acqua e si versa di nuovo, e così quat-
tro volte e si versa, e poi si lava una volta e si versa
se non passa più di un butiro, si forma poi la pasta
insieme a prima, e si mangia con l'altro uovo che
sia bene statura.

Altra pasta di spaghetti n. 4

Farina n. 1. Butiro n. 2. Uova n. 2. Latte n. 2.
che si lava con acqua poco sale.

La farina si divide per metà con una delle due
e si fa la pasta con l'altro uovo, una volta e si versa
il latte il latte e con una volta di butiro e
si lava si lava bene la pasta per un quarto d'ora
poi si lascia riposare, l'altro uovo si versa
e si versa, non più alla volta al butiro il quarto
si versa nella pasta dopo che un poco si lava

si versa con quella che è stata, e per il quale si
va un poco più. Dopo quindici giorni di sale, si
versa, e si versa, e si versa, e si versa, e si versa,
si versa, e si versa, e si versa, e si versa, e si versa,
si versa, e si versa, e si versa, e si versa, e si versa,
si versa, e si versa, e si versa, e si versa, e si versa,

Butiro di Caciotta

Farina n. 1. Butiro n. 2. Uova n. 2. Latte n. 2.
con questa si fa la pasta per i ravioli, o per i tortelli, o per i
cassiole d'acqua.

Butiro di Caciotta

Si prende una quantità nuova di pasta, la quale
si lava con acqua e si versa, e si versa, e si versa,
si versa, e si versa, e si versa, e si versa, e si versa,
si versa, e si versa, e si versa, e si versa, e si versa,
si versa, e si versa, e si versa, e si versa, e si versa,
si versa, e si versa, e si versa, e si versa, e si versa,
si versa, e si versa, e si versa, e si versa, e si versa,

Butiro

Butiro

Con questa si fa la pasta per i ravioli, o per i tortelli, o per i
cassiole d'acqua.

Butiro di Caciotta

Con questa si fa la pasta per i ravioli, o per i tortelli, o per i
cassiole d'acqua.

UNA RACCOLTA DI RICETTE DELL'EPOCA DELLA RESTAURAZIONE

Angela Piazza Panciera di Zoppola

Da un libro di ricette degli inizi dell'Ottocento, presente nell'Archivio Panciera di Zoppola, emergono usi e sapori di due secoli fa. La data presente nel primo foglio è il 1814, ma proseguendo nella lettura appaiono indicazioni temporali successive, la prima fa riferimento a un supplemento della "Gazzetta Ticinese" di martedì 13 gennaio 1824, la seconda alla "Gazzetta Privilegiata di Venezia" dell'8 luglio 1828.

Le ricette, annotate a mano con un inchiostro un po' brunito dal tempo su un quaderno di più di 40 pagine di carta vergata, spaziano dai cibi alle bevande fino a toccare ambiti lontani dalla cucina, quali pomate ed essenze, inchiostri, cere e lucidi da scarpe. L'ambientazione di impasti e intrugli sembra la cucina di una zona del Friuli ai confini con il Veneto, come si evince sia dai nomi di vivande, liquori e salse citati (gubane, bussolà, slivovitz, ne sono solo alcuni esempi) sia dal lessico utilizzato (sono frequenti termini dialettali di entrambe le regioni). Questa commistione tra elementi veneti e friulani si può forse anche spiegare con i molteplici rapporti che, per interessi e parentele, i Panciera di Zoppola avevano, in quel periodo, con Venezia e con il Veneto (si vedano le alleanze matrimoniali con membri di famiglie veneziane come i Molin e i Flangini).

L'autore o, più probabilmente, l'autrice di questa piacevole raccolta ci fa entrare con grande delicatezza in un mondo che immaginiamo molto vicino a quello - prossimo, in effetti, nel tempo e nello spazio - della celebre cucina di Fratta, luogo di magia e cuore stesso della casa, nella famosa descrizione di Ippolito Nievo. Al centro della stanza il calore di un focolare con due alari imponenti, carichi di legna, rovi e ginepro. Nella lettura delle nostre ricette sentiamo il richiamo dei suoni e dei rumori che da questo luogo provengono: i colpi dell'attizzatoio sui tizzoni assopiti sotto la cenere, lo scoppiettio del fuoco, lo sbattere dei mestoli su pignatte e casseruole, il vociio delle donne intente a impastare, mescolare e assaggiare. È una fucina dalla quale emanano profumi e odori che anticipano il senso del gusto. Ogni ricetta ci apre una piccola finestra su questo mondo. Assaporiamo e pregustiamo vivande delle quali resta solo il ricordo nei racconti dei nonni: brodo di mandorle, funghi pastellati, focaccia di Pasqua, sformati di riso, budino di spinaci, ravioli fritti, frittelle, charlotte, coto-gnata, pasta frolla e pasta sfoglia di ogni tipo sono alcuni dei titoli che campeggiano nelle pagine un po' ingiallite. Ad esse si accompagnano vincotto alla veronese, spirito di melissa, slivovitz, sciroppo di more e altre bevande.

Non ci sono, però, solo indicazioni relative alla preparazione dei cibi, molti sono i consigli relativi alla loro conservazione: modi di preservare dal deterioramento l'uva, le castagne, i funghi e alcune carni, salate o in salamoia.

■ La cucina e il
Fogolar del castello
di Zoppola (archivio
fotografico Antonio
Panciera)



Buona parte dell'opera è, inoltre, dedicata ai rimedi per la cura di alcuni malanni, dalla febbre terzana al mal d'occhi, dalla rogna all'idrofobia, dalla tisi polmonare ai rimedi per ingrassare o dimagrire. Non si trascurano neppure le cure degli animali, per i quali sono descritte varie forme di medicamenti (cibi per far ingrassare i cavalli, rimedi per le unghie dei cavalli, trattamenti per curare il sangue nelle urine delle mucche e così via). Un'altra sezione, non meno ricca e importante, riguarda la preparazione di prodotti che non rientrano nelle categorie già citate dei cibi o dei rimedi, ma per la realizzazione dei quali servono materie prime sapientemente armonizzate. Esempi ne sono gli inchiostri, i pot-pourri, le pomate, le essenze, le vernici per il legno, le cere per scarpe, le patine e i lucidi per stivali.

Quello che esce dalla consultazione di questo ricettario è uno scrupolo per la descrizione non solo degli ingredienti, delle misure e delle dosi di questi ultimi, ma anche delle singole fasi di lavorazione e confezionamento. Dalla cura della scrittura, quasi del tutto priva di cancellature o correzioni, dall'acribia con cui ogni elemento trova il suo spazio e la sua giusta collocazione, emerge un amore per la casa e, di conseguenza, per chi in essa è ospitato, che non sfugge al lettore e che lo riporta a un contesto in cui il valore del tempo e quello dell'azione umana sono restituiti alla loro originaria natura.

È una bella iniezione di armonia per un presente che, molto spesso, di questi riti si è privato e di cui prova struggente nostalgia.

RACCOLTA DI RICETTE 1814 (60 facciate dimensioni 14x19 cm)

Inchiostro (varie), acetto contro la peste, Accetto di Rosa, Sciroppo di More, Acqua di Cologna, Shlibovitza, Pomata, Pomata di Gelsomini, Pomata di Sapone, Essenza di



■ Personale a servizio conti Panciera 1959

Da sinistra in piedi: Carlo Riondato, Lina (da Brescia), Maddalena Menegoz, Tarcisio Canton, Elisa Bortolussi, Primo Bertoia. Seduti: Primo Coccoli, Mariangela Taurian, Agnese Brunetta, Elena Mascherin, Maddalena Lombardi. (archivio Panciera di Zoppola)

Sapone, Rimedio per la febre terzana, Rimedio per (...?), Rimedio per le doglie, Rimedio per l'Emoroidi, Rimedio per il male d'occhi, Vomitorio, Per divenir grassi, Per ingrassar i Cavalli, Unguento per le unghie dei Cavalli e (...?), Per il piscia sangue dalli Bovi, Vernice per le silvette, Negro e nastro per Stivalli, Pattina per Stivalli (varie), Cera per Scarpa, Per far polvere di Schiopo, Potpurì, Modo di conserver la Uva, Modi di conserver le castagne, Codognatta, Vincotto alla Veronese, Salsa di Pomi d'oro, Senape (varie), I Fonghi in smortella, Vino scapezzo, Per fare l'amito, Amito di Patate, I quarti d'Oca, Per fare lingue salate, Boldone Eccellenti, Senape ad uso di Castello, Gubane, Focacia di Pasqua, Il Koch di Risi, Koch ad uso di Cividale, Rimedio contro l'Arofobia, Brodo di Mandole, Buziolai da Soppa, Rimedio per la tisi Pulmonare, Contro la morsicatura delle vipere, Contro i dolori provenienti dall'aver mangiato cibo proveniente da utensili non stagnati, Vernice per il legno, Rimedio contro l'idrofobia, Recipe per la rogna, Per trasportare una Littografia, Budin di Spinazzi, Pasta frolla (varie), Pasta sfogliata (varie), Bibita rinfrescante detta Silipup, Buziolai detti Parpagnocchi, Fonghi in Conserva, Baccalà alla fratesca, Focaccia di formaggio, Frittele, Polpette, Bocca di Dama, Persicata, Charlotte, Salamora per bisatti, Salsa verde, Ova dure ripiene, Frittura (varie), Pasticini, Raffioli lessi (varie), Conserva d'Armellini (varie), Per far Rosolio

INSALATA RUSSA

Alberto De Rosa

Stant che chist an, il torneo dai balonàrs da la Copa dal Mont al si è divuelt in Russia, mi soi impensà di na vecchia riseta da la “insalata russa” che l’amigu furlan Bruno Mesaglio (impiegàt tai ains ‘30 a l’Ambasiada Taliana in Olanda) al faseva preparà, soradùt d’istàt, cuant ch’a ospitàvin dignitaris.

Visto che quest’anno in Russia si sono svolti i campionati mondiali di calcio, mi sono ricordato di una vecchia ricetta della “insalata russa” che l’amico Bruno Mesaglio (che negli anni ‘30 lavorava all’Ambasciata Italiana in Olanda) faceva preparare, soprattutto d’estate, quando aveva come ospiti degli alti dignitari.

Ingredienti per sei persone

6 patate, 3 uova, 2 barbabietole, 1 gamba di sedano, 1 carota, 1 tazzina di piselli di piccolo diametro, 1 rametto di prezzemolo, 1 scatoletta di gamberetti cocktail, maionese, sale e pepe secondo il palato.

Preparazione

Far bollire in acqua: patate, barbabietole e uova. Separatamente tagliare a pezzettini la carota e il sedano aggiungendovi i piselli e quindi mettere a cucinare in un tegame per 3 minuti. Quando le patate saranno raffreddate, pelarle e tagliarle a pezzi irregolari, così pure le barbabietole ma a pezzi più piccoli come anche gli albumi d’uovo, mentre con il tuorlo si farà una salsina con la maionese. A questo punto, togliere dalla scatoletta i gamberetti cocktail e, dopo averli ben scolati dall’acqua, mescolate il tutto in una teiera aggiungendovi la salsina, spruzzate un pizzico di prezzemolo. Prima di portare in tavola la vostra “insalata russa”, come ornamento, posatevi sopra un rametto di prezzemolo e ... BUON APPETITO!



■ Insalata Russa

LI “CASTAGNOLIS” DA LA TARESINA TREVISANUT

Alberto De Rosa

Ingrediens

2 oufs; 6 sidons di sucher; ½ got di lat; 2 onsis di butiru; ½ guciarìn di sgnàpa; 2 guciarìns di lievito Bertolini; la scussa gratàda di un limon; na presa di sal; farina di flour che ch’a basta; il vuoli (no di uliva) par cuoilis

Preparassion

Messedàit insièmit duci i ingrediens fasint na pastel (coma ch’a si fa par li fritulis), lassaila polsà un mument e cuant che il vuoli ta la farsora al è ben cjalt meteilis a cuoi doprànt la sidòn par ch’a vegnin bielis torondis e, cuant ch’a son doradis, tirailis four metinghi par zora na spolverada di sucher. A son bunis encja ciàldis e magari compagnadis cun got di ramàndul.

Ingredienti

2 uova, 6 cucchiaini di zucchero, ½ bicchiere di latte, 60 g. di burro, ½ cucchiaino di grappa, 2 cucchiaini di lievito Bertolini, la buccia grattugiata di un limone, un pizzico di sale, farina 00 quanto basta, olio per friggere

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti assieme fino a che l’impasto diventi una pastella (simile a quella delle frittelle), lasciarla riposare un po’ e quando l’olio nella pentola è caldo, versare l’impasto con un cucchiaino in modo che diventino rotonde e quando sono dorate scolarle e cospargere con un po’ di zucchero. Sono buone anche calde e soprattutto se mangiate accompagnate con un buon bicchiere di vino ramandolo.



■ Castagnole



■ Lo storico marchio della ceramica Scala in diverse varianti

UNA “SCALA” IN CUCINA

Mario Dallagnese

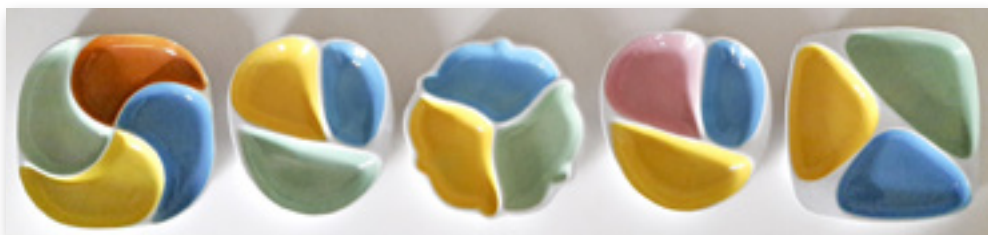
Trattando di cucine, fogolar, tradizioni alimentari d'altri tempi non si può non far cenno anche degli utensili che le massaie usavano. Fra questi un posto rilevante occupano senz'altro le ceramiche, ovvero i piatti e il vasellame di uso più o meno comune. A questo proposito una vicenda legata a doppio filo con Zoppola è quella della ceramica Scala.

Come noto precedentemente all'acquisizione da parte dell'Ideal Standard esisteva ad Orcenico Inferiore, nello stesso luogo e negli stessi locali, lo storico marchio della ceramica Scala che, prima di evolversi e specializzarsi nella produzione di sanitari in vitreous china, era nata come azienda artigianale per la produzione di vasellame. Ripercorriamone brevemente la storia.

Tutto ha origine negli anni immediatamente antecedenti alla seconda guerra mondiale. In quel periodo era ancora in piena evoluzione sul nostro territorio la pordenonese ceramica Galvani, prestigiosa ditta produttrice di manufatti in ceramica (piatti e vasellame ma anche oggetti artistici estremamente raffinati). Nel 1939 dalla Galvani si staccarono due valenti artigiani che dirigevano il reparto verniciatura, Aldo Merlo e Italo Mascherin, con l'intenzione di creare una propria impresa. Aiutati finanziariamente da Nino Andres avviano così la loro attività in un modesto edificio sito a Pordenone in vicolo Selvatico denominando inizialmente l'azienda con il nome di “Fictilia” (dal latino “vasellame di terra”).

Pochi anni dopo però, nel 1942, decidono di modificare il nome del marchio in “Scala” (acronimo che stava per Società Ceramica Artistica Lavorazione Artigianale) distinguendosi nella produzione di stoviglie in ceramica di quegli anni con un logo rappresentato da una piccola scala a pioli. La produzione di questi primi anni si rifà per lo più a modelli affini a quelli elaborati dalla Galvani e realizzati con la tecnica del “biscotto” cioè in due fasi di cottura intervallate dalla decorazione e dalla stesa di vernice trasparente.

Determinante per la crescita della “Scala” sarà però l'ingresso nel gruppo di un nuovo socio,



■ Ceramiche Scala. Piatti da portata (collezione C. Bortolotto)



■ Ceramiche Scala (collezione C. Bortolotto)



■ Interno fabbrica ceramiche Scala, anni cinquanta. Un decoratore al lavoro (foto d'archivio)

Giulio Locatelli, che ben presto acquisisce tutte le quote societarie restando l'unico titolare. Sarà lui ad indirizzare l'azienda verso un deciso cambio di marcia, specialmente negli anni del dopoguerra.

Nonostante i tempi difficili siamo infatti in un periodo fertile per la ceramica pordenonese tanto che nel giro di pochi anni alla Galvani e alla Scala si aggiungeranno altri due marchi: la ceramica "San Giorgio" nel settembre 1945 (specializzata in servizi da tè e caffè trattati con smalti speciali) e la ceramica "Pordenone" nel 1948 con indirizzo prevalentemente artistico. Sotto la direzione di Giulio Locatelli la manifattura "Scala" sarà prima trasferita in via Rive Fontane a Pordenone e successivamente nel 1958, dopo un deciso cambio di indirizzo produttivo, nel nuovo stabilimento di Orcenico Inferiore progettato dall'architetto udinese Gino Valle.

Dal dopoguerra in poi la produzione di piatti e vasellame verrà sempre più limitata fino a scomparire a fronte della produzione di sanitari e visto il crescente tenore di vita che imponeva sempre più il bagno come ambiente necessario in ogni abitazione. Ad Orcenico Inferiore su una superficie di 120.000 mq troveranno spazio tre grandi capannoni destinati alla produzione di sanitari, piastrelle e tubi profilati in plastica per gli impianti igienici.

La vicenda imprenditoriale del marchio "Scala" si conclude infine nel 1969 con la cessione dell'azienda all'Ideal Standard del gruppo multinazionale American Standard Corporation.

Ma ritorniamo ora alla produzione "Scala" di ceramiche per le cucine e i fogolar di un tempo ormai lontano. Inizialmente forgiate al tornio, cotte e verniciate a mano, saranno successivamente prodotte con stampi automatici e le decorazioni verranno realizzate con timbri e



■ Ceramiche Scala
 (collezione C.
 Bortolotto)



■ Servizio da caffè Scala (collezione C. Bortolotto)

calcomanie per la produzione in serie. Per molti anni hanno affiancato nell'ultimo dopoguerra le più celebrate ceramiche Galvani nell'uso comune delle nostre massaie che le utilizzavano sulle mense o le riponevano in bella vista su cappe e vetrine. Oggi divenuti rari oggetti "vintage" ricercatissimi nei mercatini d'antiquariato hanno acquisito un valore economico ben superiore a quello di un tempo. Testimonianza storica di un'epoca passata ricordano l'operosità e creatività di artigiani attivi in un periodo di crescente e ottimistico sviluppo. Nate per le cucine della povera gente queste ceramiche sono oggi patrimonio importante della cultura zoppolana e friulana.

Bibliografia consultata:

Caterina Diemoz, "Una Scala per la vetta" in "Eventi" n.3, dicembre 1998.

Chino Ermacora "Ceramisti di Pordenone" in "il Friuli, aspetti caratteristici del lavoro", C.C.I.A. Udine, 1953.

A.A.V.V. "Ceramiche nel Friuli occidentale", Comune di Pordenone, 1979.



- Casa contadina di pianura (disegno di Alberto Calligaris da "Avanti cul Brun"), 1945. Evidente la presenza del *fogolar*, vano ad un solo piano sporgente dal volume principale del fabbricato.



- "Prima di cena", (disegno di E. Caucigh da "Avanti cul Brun!"), 1953. In questo simpatico bozzetto ritroviamo tutti gli elementi caratteristici del fogolar: il *clap dal fuc*, i *ciadreons*, il *ciavedal* e la *nape*. Ed è intuibile il piacere del conversare stando accanto al calore del fuoco, la poesia del focolare.

- Immagine d'epoca di uno *sfondri* lungo una via di Zoppola, ormai perduto. Al suo interno vi era il *fogolar* (archivio Gino Pignat)



NOSTALGIA DEL *FOGOLAR*

Mario Dallagnese

Se c'è una parola nella lingua friulana che rievoca alla mente della nostra gente la serena vita familiare e la pace domestica, oppure costituisca per l'emigrato nostalgico ricordo, questa è *fogolar*. Ho richiamato qui, in sintesi, il senso di un'affermazione di Alberto Calligaris contenuta in un suo breve saggio scritto nel lontano 1944 e dedicato al focolare friulano. Affermazione oggi più che mai condivisibile: *fogolar* è la parola che ormai da moltissimi anni caratterizza e distingue centinaia di sodalizi di emigranti sparsi nel mondo desiderosi di mantenere un collegamento con il natio Friuli.

Nostalgia della propria patria, del proprio paese e forse di una vita ormai confinata nei ricordi. Come il *fogolar* appunto, un ambiente che costituiva in un lontano passato il centro di tutta l'attività domestica, per i contadini ma spesso anche per le classi più benestanti. In molte zone del Friuli il locale costituito dalla cucina e dal focolare propriamente detto veniva dal contadino direttamente chiamato casa (*chase*) e normalmente, specie in pianura, era attiguo all'altro luogo veramente importante per la comunità familiare cioè la stalla. Nella stalla infatti si svolgevano gran parte delle attività sociali, come il rapporto con il vicinato, i canti, le preghiere e i lavori meno impegnativi sia degli uomini che delle donne. Ma era la cucina il luogo dove i numerosi componenti della famiglia (un tempo di tipo patriarcale) potevano riunirsi e rimanere assieme. E il *fogolar* costituiva l'angolo più caratteristico di questo ambiente tanto da diventare un'espressione tipica dell'architettura rustica friulana.

In ambito più strettamente zoppolano il vano costituito dal *fogolar* era chiamato anche *sfondri* cioè uno spazio pressoché quadrato di circa tre metri di lato che s'apriva su uno dei muri della cucina. Lo *sfondri* non saliva oltre il pianterreno e sporgendo oltre il rimanente fabbricato era ricoperto da un tetto proprio a tre falde con la soprastante canna del camino elevantesi dal colmo. All'interno il *fogolar* era così costituito: un dado di pietra non molto alto sorgeva nel mezzo (il cosiddetto *clap dal fuc*, la pietra del focolare, altrimenti detto anche *il clap dal ciavedal*) mentre tutt'intorno alle pareti correva di solito un sedile fisso di legno (*bancis*) o vi trovavano posto dei seggioloni (*ciadreons*) abbastanza alti perché chi vi sedeva potesse agevolmente poggiare i piedi sul piano del fuoco e riscaldarsi alla fiammata. Una o più finestre davano luce all'ambiente. Talvolta il dado non esisteva ma l'intero pavimento in mattoni o pietra, elevato di un gradino sul piano della cucina, ne faceva le veci. Al di sopra del dado c'era la cappa del camino (*la nape*) da cui pendeva solitamente una grossa catena (*il ciadenaz*) a cui appendere la pentola per cucinare la polenta.

I *fogolar* delle case padronali avevano invece solitamente pretesa architettonica più aulica con l'impiego di colonne ed architravi in pietra o marmo e qui troviamo anche più diffuso l'impiego sopra il focolare di un raffinato alare, il cosiddetto *ciavedal* (esemplare, a questo proposito, il *fogolar* ben conservato del castello Panciera rappresentato nella foto di pag...).



■ Pubblicità delle prime cucine economiche (da "Avanti cui Brun!", 1938)



■ Sportello particolarmente raffinato di un vecchio *spolèrt* (collezione Ginetta Cecco)

È ancora Calligaris nostalgicamente ad immaginare come si svolgesse in una sera di tanti anni fa la vita attorno ad un *fogolar* nella sua funzione di familiare intimità: *“la frugale cena è finita, i figlioli sono già a letto, tutti i familiari siedono sui panconi prima del meritato riposo. Il ceppo crepita tra rossastri bagliori che illuminano gli astanti con i piedi appoggiati al fogolar. Si parla del più e del meno, di raccolti, di lavori, mentre i bicchieri di vino acquistano tepore appoggiati al piano del focolare o ai bracci girevoli del ciavedal”*

Nostalgia si diceva, di un tempo ormai remoto, della poesia del focolare.

Già agli inizi del novecento la civiltà moderna con le sue inderogabili esigenze incominciò ad introdursi in questo tipico ambiente: al posto del dado del focolare incominciarono ad apparire le prime cucine economiche prodotte in serie (si veda la foto a pag. 220, testimonianza del passaggio di un'epoca: la cucina economica appare accanto al *fogolar*), oppure la loro versione in muratura, gli *spolèrt*, talvolta con raffinate finiture. Cucina e focolare vennero a poco a poco spogliati anche delle loro caratteristiche suppellettili generalmente sostituite da utensili più pratici. Possiamo dire che questi spazi così concepiti cessarono quasi completamente di esistere subito dopo l'ultima guerra, negli anni '50 del secolo scorso, con il venir meno della civiltà contadina e della famiglia patriarcale. La loro sorte fu quella di essere talvolta trasformati in moderni angoli cucina ammobiliati, pressoché irriconoscibili nell'originaria funzione, o più spesso venire abbattuti perché ritenuti inutili e superati. Oggi rustiche rarità (ricostruiti talvolta in qualche ristorante o con funzione di caminetto/barbecue) i *fogolar* sono però ancora presenti nella memoria ancestrale degli zoppolani. La poesia del focolare resiste nel cuore dei nostri compaesani uniti come un tempo dal ricordo di un simbolo del calore degli affetti familiari.

Nota: Alberto Calligaris (Udine, 1880-1960) è stato un maestro della lavorazione del ferro battuto. Figlio d'arte, realizzò opere di ogni tipo (cancellate, fioriere, lampadari, *ciavedal*) muovendosi con grande abilità tra Art Nouveau, Art Decò e Razionalismo. Le sue opere, oltre che in Friuli, sono disseminate tra Europa e Stati Uniti.



■ Zoppola, interno di cucina degli anni quaranta. In primo piano lo *spolèrt*, sorta di cucina economica realizzata in muratura ed alimentata a legna (archivio Ginetta Cecco)

Bibliografia consultata:

Diogene Penzi, "Lo spazio interno", in "Architettura spontanea, ambiente e tradizione nel Friuli Occidentale", GFP editore, 1999.

Alberto Calligaris, "Il focolare friulano", in "Avanti cul Brun!" n.12, 1945.

"Il focolare", in "Avanti cul Brun!" n.30, 1963.

Diogene Penzi "Tradizioni artigianali comunitarie nel pordenonese", 1972.

Mario Dallagnese, "La Zoppola che non c'è più", in "Sopula", Società Filologica Friulana, 2015



■ Orcenico Superiore, fine anni cinquanta del secolo scorso.
 La cucina e il Fogolar di casa Mussio. Intente a cucinare Ardemia Mussio e Maria Fabbro.
 (archivio Lucia Cecco)



■ Attorno al fogolar
 - disegno di Sante
 Cancian - da Strolc
 Furlan 1947

GLI ALARI (*i cjavedâl*)

Mario Dallagnese

Accessorio tipico del *fogolar*, l'alare (il *cjavedâl*) era normalmente connesso con la catena da fuoco che, appesa sotto la cappa del camino, aveva lo scopo di sostenere il caldaio o paiolo per la polenta.

La realizzazione dell'alare, eseguita dai fabbri del luogo, teneva ben presenti le possibilità finanziarie dei committenti. Non era quindi comune trovare un alare decorato e ben proporzionato viste le precarie condizioni economiche di tempi ormai lontani anzi, il più delle volte, la catena da fuoco formava l'unico elemento che si intravedeva nel buio della cucina sopra il ripiano del focolare.

Diogene Penzi in una sua splendida pubblicazione del 1972 supportata da immagini del grande fotografo Elio Ciol censiva a Zoppola e Castions la presenza di tre storici *cjavedâl* che in questa pagina riportiamo: dal più semplice e sobrio di cm 105 x 126 presente a Castions a palazzo Burgos (e che potete vedere insieme all'altro qui raffigurato, inseriti nei rispettivi *fogolar*, alle pagine 170 e 172) al più raffinato di Zoppola, di ben cm 143 x 150, definito allora "quanto di meglio esiste nella nostra provincia"



■ Alare di Castions - misure 105x126 cm



■ Alare di Zoppola, particolarmente elegante - misure 143x150 cm



■ Alare di Castions - misure 153x112 cm



■ Alessandro Lazzer. Piculit, 2014.
Particolare di affresco dedicato a Manzano.

NOTE A MARGINE SUI CIBI E L'ALIMENTAZIONE

Suggerimenti di lettura

Angelo Masotti Cristofoli

Primario fra i bisogni primari fisiologici degli esseri viventi e degli umani in particolare (alla base della “piramide di Maslow”¹ con il respiro, il sonno, il sesso e l'omeostasi²), il cibo, con le sue infinite varietà naturali e artificiali e modalità di produzione, di preparazione, di consumo, è un tema estremamente complesso e articolato, la cui importanza traspare, fra l'altro, dall'abbondanza di sinonimi (gli alimenti, le cibarie, il mangiare, il nutrimento, le vettovaglie, le vivande, ...) e dalla correlata molteplicità di significati, di azioni, di concetti, di metafore e allegorie, di proverbi e di simboli.

Metafore e allegorie³

Fra gli innumerevoli modi di dire legati all'alimentazione, più o meno ricchi di implicazioni emotive, ispirati a volte dalla piacevolezza del buon mangiare e a volte da asprezze scostanti: “la ruggine mangia il ferro”; “l'auto mangia troppo carburante”; “mangiare (o mangiarsi) il capitale/patrimonio” (in quest'ultimo caso nel senso di dissipare, ma si usa anche nel senso di trarre illecito profitto); “mangiare (o mangiarsi) le mani (o il fegato)”; “mangiare (o mangiarsi) le parole”; “mangiare la foglia”; “mangiare la pedina (della dama) o il pezzo (degli scacchi)”; “mangiare (o masticare) una materia”; “mangiare questa minestra o saltare dalla finestra”; “mangiare vivo”, “mangiare con gli occhi”, “mangiare di baci”; “divorare un libro”; “nutrire lo spirito”; “digerire (o assimilare) un concetto”; “mal digerire un'offesa, un torto”; “mi è andato (o mi è rimasto) di traverso”; “rimuginare (o ruminare) pensieri”; “aver fame (o sete) di sapere”; “bere un amaro calice”; “dare a bere qualche cosa”; “bersi il cervello”; “sputare nel piatto dove si mangia”; “vomitare ingiurie”; “cuocere a fuoco lento”; “cadere dalla padella nella brace”; “se non è zuppa è pan bagnato”; “rendere pan per focaccia”; “pane per i propri (o altrui) denti”; “sudarsi il pane”; “buono come il pane”; “essere una pasta d'uomo”; “avere le mani in pasta”; “un bocconcino di ragazza”; “ricavare il succo di una storia (o di altro)”; “essere una pappa molle”; “una persona (o una cosa) insipida”; “una storiella piccante (o salace)”, “una battuta acida”; “un'immagine (dis)gustosa”; “parole dolci (o amare)”; “un boccone (o un calice) amaro

1 Gerarchia dei bisogni fondamentali dell'uomo, da quelli basilari ai più astratti, ordinati in cinque categorie (sei, aggiungendo i bisogni di trascendenza), elaborata nei primi anni '50 del secolo scorso dallo psicologo statunitense Maslow. Si veda: Abraham H. Maslow, *Motivazione e personalità*, Armando 1973.

2 Omeostasi (dal greco *omoios+stàsis*) è l'attitudine propria dei viventi a mantenere intorno a un livello prefissato il valore di alcuni parametri interni, che possono essere alterati da vari fattori, interni ed esterni.

3 Fra le molte fonti: *Il Dizionario italiano ragionato*, D'Anna 1988; Gian Luigi Beccaria, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti 2009; Giovanni Ballarini, *Cavoli a merenda. Le parole della tavola*, Tarka 2017.



■ Ricettario Paolini, 1951 (collezione C. Bortolotto)

(o avvelenato)”; “il pomo della discordia”; “non valere un fico secco”; “castagna” (nel senso di colpo o tiro violento); “castagnola”; “cogliere in castagna” (o, anticamente, “in marrone”); “marronata” (nel senso di sproposito); “(s)marronare” (dire/fare spropositi); “pelle vellutata come una pesca”; “ciliegi(n)a sulla torta”; “tutto (o tanto) fumo e niente arrosto”; “questo articolo è una minestra riscaldata” oppure “un fritto misto (di argomenti disparati)”; “onnipresente come il prezzemolo”; “entrarci come i cavoli a merenda”; “non valere un cavolo”; “testa di cavolo (o di rapa!)”; “zucca vuota!”; “gallina dalle uova d’oro”; “uovo di Colombo”; “spartire/spartirsi la torta”; “intortarsi”; “salvare capra e cavoli”; “cadere a fagiolo”; ecc

Proverbi⁴

Nei numerosi proverbi ispirati al cibo, la fame è forse il motivo più ricorrente: dal ciceroniano “*Optimum cibi condimentum fames*” (La fame è il miglior condimento) al calco

4 Alcune raccolte e commenti: Luigi Malerba (curatore), *Proverbi italiani*, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato 1999 (“Proverbi friulani”, pp. 275-314; “Proverbi veneti”, pp. 865-892, con particolare riguardo a “Tavola-cibi-vini”); Gianna Ferretti con la collaborazione di Virginia Bicchiera, Debora Busni, Rolando Guidi, Davide Lazzarini, *Il mangiar saggio. Un viaggio attraverso l’Italia dei detti, dei proverbi e della vecchia saggezza popolare*, AIEP 1997; Valentino Ostermann, *Proverbi friulani raccolti dalla viva voce del popolo*, riedizione a cura di Alberto Picotti, Del Bianco 1995 (“Alimenti”, pp. 103-111); Francesco Fort, *Proverbi friulani commentati*, Mida 1990 (“Pane e vino”, pp. 57-61); *Dizionari dai proverbi*, a cura di Gianni Nazzi, Ribis 1999 (“Manghative”, pp. 177-181); Ž. F. Beltram e Ž. N. Matalon, *Proverbi friulani*, presentazione di Gianni Pessina, Giunti Martello 1978; Massimo Montanari, *Il formaggio con le pere. La storia di un proverbio*, Laterza 2008.

sardo “*Su famine est su mezus condimentu*”; al laziale “*La fame è la mejo pietanza*”; al li-gure “*A chi ha fame, o pan o ghe pâ lasagne*” (“A chi ha fame il pane gli sembra lasagne”); al lombardo “*Quand s’ghà fam l’è bu tot*” (“Quando si ha fame tutto è buono”); al veneto “*Co se g’ha fame, tuto sa de bon*”; al friulano “*La fan ‘e jé un bon cusinîr*” (“La fame è un ottimo cuoco”). Una variante friulana sul tema: “*L’ore di gustâ pai siôrs ‘e jè quant ch’a an fan, pai pitocs quant ch’in d’an*” (“L’ora del mangiare per i ricchi è quando hanno fame, per i poveri quando ne hanno (da mangiare)”).

Il principale “antidoto” della fame proverbiale è il pane (peraltro non sempre reperibile sulle tavole di un tempo), spesso accompagnato dalle noci: “*Pan e nus, magne’r da spus; nus e pan, magner da villan*”, in Emilia; “*Pan e nuze mangiò da spuse; nuze e pan mangiò da can*”, in Piemonte; “*Pan e no’s, gustà di spos; no’s e pan, gustà di cjan*” e anche “*Pan e coculis al è bon mangjâ*”, “*A Sante Crôs* (il 3 maggio), *pan e nolis*”, in Friuli; “*Pan e nose, magnar de spose*”, nella Venezia Giulia; “*Pan e nos, magnar de spos*”, nel Trentino; “*Pa e nu’s, mangia de spus*”, nel Lazio, mentre “*È duci lu pani cculi nuci*” in Sicilia.

Simboli⁵

I miti, le leggende e l’immaginario popolare sono stati alimentati da vari alimenti. Senza eccessive pretese di scientificità e tanto meno di esaustività, riportiamo sinteticamente le origini mitologiche e i significati simbolici attribuiti ai più comuni, con l’avvertenza che per ciascuno di essi esistono più varianti, anche contrastanti, a seconda di come sono stati narrati e tramandati nelle varie culture, e rinviando alla bibliografia finale per le fonti non citate in nota.

Va anche ricordato come il cibo abbia ispirato le arti, soprattutto le figurative e in particolare la pittura (dalle antiche pitture rupestri ai vasi greci, agli affreschi pompeiani, alle nature morte dei fiamminghi, del Caravaggio, di Morandi, di Magritte; dagli ironici ritratti dell’Arcimboldo ai “Mangiatori di patate” di van Gogh, alla “*Campbell Soup*” di Warhol; ecc.), ma sono presenti anche nella letteratura⁶ o nella “settima arte”⁷ e possono sollecitare riflessioni filosofiche⁸.

La mela

Comune a tutte le regioni temperate del mondo, è forse il simbolo più diffuso. Nei miti e leggende pagani è un frutto dai poteri divini, e quindi capace di incidere sugli intrecci delle vicende umane, creato dal dio dell’ebbrezza Dioniso/Bacco per donarlo alla dea dell’amore Afrodite/Venere (da cui forse le associazioni erotiche, che paragonano la mela

5 Hans Biedermann, *Enciclopedia dei simboli*, Garzanti 1991; Anthony S. Mercatante, *Dizionario universale dei miti e delle leggende*, Newton & Compton 2001; Matilde Battistini, *Simboli e allegorie*, Electa 2002; Anna Ferrari, *Dizionario di mitologia greca e latina*, UTET 1999; Lucia Impelluso, *La natura e i suoi simboli. Piante, fiori, animali*, Electa 2003; *Il libro dei simboli. Riflessioni sulle immagini archetipiche*, a cura di Kathleen Martin, Taschen 2011. 2008. Si vedano anche: Gianni Nazzi e Giancarlo Ricci, *La flôr des dêtulis. Dizionario fraseologico italiano-friulano*, Benvenuto 1995; Giorgio Faggin, *Dêtuless furlanes. Dizionario fraseologico ladino friulano*, Arti Grafiche Friulane 1974.

6 Oretta Bongarzone, *Pranzi d'autore*, Editori Riuniti 1994.

7 Salvatore Gelsi, *Ciak si mangia!* Dizionario del cinema in cucina, Tre Lune 2000.

8 Francesca Rigotti, *La filosofia in cucina*, Il Mulino 1999.



■ Ricettario Arrigoni, anni cinquanta (collezione C. Bortolotto)

al seno femminile e il suo ovario, tagliato a metà, alla vulva), è protagonista di vari altri miti, come quello della mela “d’oro” offerta dalla dea della discordia Eris (da cui l’espressione “pomo della discordia”), che Paride attribuì ad Afrodite indispettendo Era/Giunone e Atena/Minerva, episodio dal quale derivarono le note sventure (il ratto di Elena, la guerra di Troia); o quello delle tre mele “d’oro” (o arance?) donate da Venere a Ippomene (o Milanione) per battere Atalanta nella corsa e impalmarla; o quello delle mele “d’oro” con cui Ercole guadagnò l’immortalità sottraendole al giardino delle Esperidi (le ninfe della sera), all’estremità occidentale del Mondo (la buccia, generalmente rossiccia, delle mele ricorderebbe il tramonto del Sole). A quest’ultimo mito si collegano forse le leggende gallesi, secondo cui Artù e Merlino avrebbero nascosto il sacro Graal nella paradisiaca isola di Avalon (nome che deriverebbe dal bretone *aval* e dal gallese *afal*, “mela”), posta anch’essa in un imprecisato estremo Occidente.

I “pomi d’oro” dei miti classici potrebbero essere più prosaicamente identificati con la mela cotogna (in greco *chrysómelon*, “mela d’oro”). Secondo Plutarco, un decreto di Solone avrebbe ingiunto alle spose atenesi di mangiare una mela cotogna prima di coricarsi la notte delle nozze per favorire la fertilità e ancora nel Rinascimento le piante di cotogne comparivano nei dipinti matrimoniali. Raffigurata fra le mani di Gesù, la mela cotogna sarebbe associata alla resurrezione o, secondo altri, alla redenzione.

Nel folclore cristiano. La ricca letteratura esegetica sorta sul breve ed elusivo racconto

biblico relativo alla cacciata dei progenitori dal Paradiso Terrestre ha cercato di individuare la specie dell'albero della Conoscenza, e quindi il suo fatidico frutto, approdando però a conclusioni molto discordi: per alcuni si sarebbe trattato di una mela⁹ (in latino *malum* significa sia “melo” che “male”), ma per altri di un fico o di uva o di frutti diversi.

Il fico

Nell'antica Grecia, era sacro a Hermes e soprattutto a Dioniso, cui si attribuiva il merito (come nel caso della mela) di aver donato agli uomini questa pianta. Nei culti dionisiaci, la maschera del dio era scolpita nel legno di fico, come pure di fico era il fallo rituale che lo simboleggiava nelle feste Falloforie. Anche nell'antica Roma si attribuivano al fico valori positivi di fertilità e benessere: secondo la leggenda, la cesta con Romolo e Remo abbandonati in balia delle acque del Tevere si sarebbe incagliata proprio sotto un albero di fico selvatico (identificato con l'antico fico detto “ruminale” da *rumen*, “mammella”), dove sarebbero stati allattati da una lupa. Nella tradizione ebraica e cristiana la sua immagine è ambivalente. Poiché, dopo aver mangiato il frutto non meglio specificato dell'albero della Conoscenza, i progenitori coprono “le proprie nudità” con foglie di fico, se ne dedusse che l'albero stesso, comunemente ritenuto un melo, potesse essere invece un fico, che divenne comunque simbolo di lussuria e fertilità (come nella tradizione pagana). In altri passi della Bibbia, accanto all'olivo e alla vite, il fico ricco di frutti simboleggia pace e prosperità. L'invettiva di Gesù contro un fico che non aveva frutti, peraltro fuori stagione (*Matteo* 21,18-19; *Marco* 11,12-14.20-21), andrebbe intesa come un giudizio di condanna nei confronti della città di Gerusalemme, ricca di fichi (sicomori), che aveva rifiutato la sua parola.

L'arancia

Originario dell'Estremo Oriente, questo frutto e la sua pianta, sempreverde e quindi incorruttibile, hanno sempre assunto significati positivi e sono ricorrenti nelle raffigurazioni rinascimentali del Paradiso o fra le mani di Gesù, in alternativa alla mela, come simbolo di redenzione. Secondo una variante del mito classico, Ippomene avrebbe sconfitto la bella Atalanta nella corsa lasciando cadere delle arance (“mele d'oro”), regalategli da Venere.

Il limone

Simbolo di fedeltà amorosa per la sua proprietà di produrre frutti lungo tutto l'anno, il limone sarebbe stato importato dall'Asia in Europa da Alessandro Magno, mentre in Italia, benché già conosciuto dai Romani, si è diffuso soprattutto grazie agli Arabi e in seguito alle crociate. Secondo alcuni antichi eruditi greci, i limoni sarebbero stati prodotti dalla Terra per onorare l'unione di Zeus con Era e per il loro colore andrebbero identificati con i

9 Nell'ipotesi che si sia trattato di una mela, a titolo di curiosità segnaliamo come il completamento della sequenza del genoma della mela domestica nel 2010 abbia stabilito che l'origine del frutto sarebbe stata nel *Tiānshān* (le “Montagne Celesti” cinesi), al confine fra la Cina, il Qazaqstan e il Qyrgyzstan, dove dei meli selvatici, che possono raggiungere i trenta metri di altezza e dare una tonnellata di frutti a stagione, si sarebbero riprodotti da ben 65 milioni di anni a questa parte fino a formare grandi foreste. Si veda: Carlo Vulpio, “Le mele dei dinosauri”, *Corriere della Sera-La Lettura*, 5-6-2016.

“pomi d’oro” del giardino delle Esperidi (di cui si è detto). La tradizione cristiana ne associa l’immagine a quella della Madonna, in quanto frutto gradevole, molto ricco di proprietà curative e quindi “salvifico”.

La pesca

Ricca di significati simbolici e protagonista di varie leggende, particolarmente in Cina e in Giappone, con l’aspetto e il gusto evoca una succosa abbondanza e sia in Oriente che in Occidente è da sempre associata ai genitali femminili e ai concetti di fecondità e rinnovamento, anche perché la sua pianta, fiorendo all’inizio della primavera, è uno dei segnali di rinascita della natura. Introdotta anch’essa in Europa da Alessandro Magno attraverso la Persia (*prunus persica*), la pesca è diffusa in Italia dai tempi di Roma antica e nella tradizione cristiana è diventata uno dei simboli della Trinità, forse sulla traccia di Plinio il Vecchio, che la classificò tra i frutti composti di tre parti (frutto vero e proprio, nocciolo e seme). Talvolta la si trova raffigurata nei dipinti fra le mani di Gesù Bambino al posto della mela (cotogna), con lo stesso significato di frutto della salvezza. Poiché la pesca con una foglia attaccata al picciolo, presso gli antichi simboleggiava il cuore e la lingua, gli artisti rinascimentali ne hanno fatto anche l’immagine della Verità.

La melagrana (o pomo granato)

Intorno a questo frutto e alla sua pianta, che secondo un mito tardo sarebbe nata dal sangue di Dioniso/Bacco fatto a pezzi dai Titani (riportato poi in vita da Rea, madre di Giove), la mitologia classica ha intrecciato racconti variamente suggestivi, che la legano in particolare al rapimento di Proserpina da parte di del dio dell’Ade, Plutone, per cui in epoca medievale diviene simbolo di resurrezione, raffigurato in mano a Gesù bambino, mentre in mano alla Madonna alluderebbe alla sua castità (da un’interpretazione del *Cantico dei Cantici* (4, 13): “I tuoi germogli sono un giardino di melagrane, con i frutti più squisiti”). La caratteristica di essere composto da una scorza che racchiude una miriade di chicchi, oltre a evocare un senso di prosperità e fertilità, tanto da farne un attributo di Afrodite/Venere, sembra esprimere un concetto di unità fra molti, ispirando l’allegoria della Chiesa, capace di unire popoli e culture diversi. Fra le molte altre, come allegoria della “conversazione” suggerisce l’importanza dello scambio e dell’integrazione fra diversi per l’evoluzione del singolo individuo.

La pera

Anch’essa frutto molto antico, era conosciuta in epoca omerica e consacrata a dee importanti, come Venere e Giunone, in quanto la sua forma allargata verso il basso evoca un’immagine di femminilità. Considerato positivamente per la sua dolcezza, secondo alcuni sarebbe potuto essere il fatale frutto dell’albero della Conoscenza, mentre nelle immagini di Maria con Gesù Bambino potrebbe alludere alla dolcezza della virtù. Nel corso del Medioevo è invece andata assumendo una connotazione negativa, forse dovuta al fatto che il legno della pianta marcisce facilmente.



■ Ricettario Moench Lievito Alsaziano, 1930 (collezione C. Bortolotto)

L'uva e il vino

Da oltre seimila anni alla base del simbolismo del vino vi è una doppia trasformazione: il frutto della vite, pigiato, si trasforma in una nuova, potente sostanza, che a sua volta trasforma chi la beve, inducendo uno stato di ebbrezza. Il culto di Dioniso/Bacco ha avuto infatti una duplice valenza, diffondendo quello che è ritenuto uno dei piaceri più intensi della vita, simbolo di gioia e abbandono, ma che può impadronirsi del bevitore in modo imprevedibile, rendendolo disinibito e aggressivo: il succo che cola dalla pigiatura ricorda il sangue del dio, smembrato dai Titani (come in uno dei miti legati alla melagrana), o gli esiti talora sanguinosi delle orge dei suoi deliranti seguaci. A conferma della straordinaria vitalità della pianta, a volte identificata con l'albero della Vita o con quello della Conoscenza, si ritiene che i vini migliori siano prodotti con uve nutrite da terreni difficili. Nel Vangelo, Cristo dice di sé: "Io sono la vite vera e il Padre mio è l'agricoltore" e, rivolto ai fedeli, "Io sono la vite, voi i tralci" (*Giovanni*, 15, 1-5). Nell'Eucaristia, il vino consacrato, che rappresenta il sangue del Salvatore, è offerto ai fedeli per unirli nella vita eterna.¹⁰ Nell'Apocalisse invece, alla fine dei tempi la vita terrena verrà gettata "nel grande tino dell'ira di Dio", da cui sgorgherà un immenso fiume di sangue (*Apocalisse*, 14, 19-20).

10 Si veda anche: Carl Gustav Jung, *Il simbolismo della messa*, Boringhieri 1978.



■ Ricettario Ovocrema Paolini, 1938 (collezione C. Bortolotto)

La ciliegia

Il ciliegio sarebbe stato importato in Italia nel I secolo a.C. dalla città di Kerasus, sul Mar Nero, da Lucullo, reduce dalla campagna contro Mitridate, re del Ponto. Spesso simbolo della sessualità femminile, in Oriente la ciliegia simboleggia la bellezza e la forza della donna e, più in generale, la prosperità. Nella tradizione cristiana, il colore rosso di questo frutto rimanda al sangue di Cristo sulla croce, per cui le ciliegie possono comparire sulla tavola imbandita nelle rappresentazioni dell'Ultima Cena o della cena di Emmaus. Questo frutto è attribuito di san Gerardo Tintore, patrono di Monza e "santo delle ciliege".

La fragola

Nonostante non sia menzionata nelle Sacre Scritture, è comunemente ritenuta una pianta e un frutto del Paradiso, forse in relazione alle *Metamorfosi* di Ovidio, in cui nel XIII libro si descrive l'uomo che, nella mitica "Età dell'oro" (in seguito paragonata al Paradiso Terrestre), si ciba dei frutti della terra, fra cui la fragola. Mentre le foglie tripartite della pianta sembrano alludere alla Trinità, maturando in primavera, stagione in cui solitamente si collocano l'Annunciazione e la relativa Incarnazione di Gesù, il frutto viene considerato allusivo di tali episodi e compare spesso nelle rappresentazioni della natività e dell'adorazione da parte dei pastori e dei Magi e nei dipinti con la Sacra Famiglia, anche perché con il suo colore rosso simboleggerebbe la Passione di Cristo.

La prugna

Simbolo della primavera e della giovinezza nell'Estremo Oriente, dov'era coltivato dalla notte dei tempi, il prugno era conosciuto anche dai Latini almeno dal I secolo d. C. Nell'iconografia cristiana il suo frutto rappresenta generalmente la fedeltà, ma può assumere significati diversi a seconda del colore: la prugna violacea alluderebbe alla passione e alla morte di Cristo; quella gialla alla sua castità, quella rossa alla sua carità e quella bianca alla sua umiltà.

La noce

Frutto di diverse qualità di pianta, nella mitologia e nel folclore europei era considerato anch'esso simbolo di abbondanza e fertilità per la sua somiglianza con i testicoli (*glandes Iovis*, le "glande di Giove"), ma anche di solidità dell'unione matrimoniale per la sua particolarità di racchiudere il gheriglio in un guscio, a sua volta protetto dal mallo. Peraltro, anche nelle scene delle nozze della Vergine, san Giuseppe può apparire con un ramo di noce in mano. Nella cultura cristiana, la sua caratteristica tripartizione ha fatto associare anche la noce alla Trinità (come la pesca), mentre secondo sant'Agostino può essere considerata un simbolo di Cristo: il mallo rappresenterebbe la carne, il guscio dall'aspetto legnoso l'idea della croce e il gheriglio la natura divina del figlio di Dio. La pianta è considerata un attributo di sant'Antonio da Padova, poiché si tramanda che il santo avrebbe predicato seduto su un noce.

La nocciola

Anche il nocciolo, i cui significati tendono a sovrapporsi a quelli del noce, nell'antica Roma era considerato un simbolo di fecondità e di prosperità. Secondo una leggenda cristiana rinascimentale, un giorno la Madonna, allontanatasi da Gesù Bambino assopito per cogliere delle fragole, minacciata da una vipera, che non le dava tregua, avrebbe trovato riparo in un cespuglio di nocciolo finché il rettile non si rintanò. Da allora il nocciolo sarebbe stato ritenuto un'ottima difesa contro le serpi e gli altri rettili, mentre al suo frutto venne attribuita la valenza salvifica per la quale è raffigurato nei dipinti di carattere religioso.

La castagna

Originario dall'Iran, il castagno sarebbe passato in Grecia e poi in Italia dalla città di Castanis, in Asia Minore, che gli diede il nome. Può infatti acclimatarsi facilmente in ogni regione del nostro continente, tranne che nei terreni calcarei. Forse per le caratteristiche evocative della pianta (tronco breve e possente, chioma imponente), oltre che per la loro forma e per il loro alto valore nutritivo, anche i suoi frutti, protetti da un guscio spinoso, erano chiamati dai latini *glandes Iovis* (come le noci). Proprio per gli aculei spinosi del suo guscio, nella tradizione cristiana la castagna rimanderebbe alla figura di Cristo tormentato, ma anche all'Immacolata Concezione, in quanto nata fra le spine senza esserne scalfita, come Maria, immune dal peccato originale pur essendovi immersa. Protetto dal suo guscio spinoso, questo frutto evocherebbe anche il concetto di castità e di purezza.

La zucca

Anche la sua coltivazione risale a un tempo indefinito. Il genere “lagenaria” sarebbe comunque arrivato in Europa dall’Oriente, mentre la più gustosa “Cucurbita” è stata invece introdotta nel XVI secolo, dopo la scoperta dell’America.

Nonostante medici e naturalisti come il greco Dioscoride e Plinio il Vecchio la definissero “refrigerio della vita umana e balsamo dei guai” e nella tradizione contadina sia considerata auspicio di prosperità, nell’immaginario collettivo la zucca è andata assumendo significati per lo più negativi, forse per il suo basso valore nutritivo e nonostante le dimensioni considerevoli.

Svuotata, fin dall’antichità veniva utilizzata come contenitore per l’acqua o altre vivande e perciò nelle arti figurative è divenuta attributo di viandanti e pellegrini, come san Giacomo Maggiore, che dopo aver predicato in Giudea e in Samaria, evangelizzò la Spagna. I brevi tempi di crescita, ma anche di perdita di vigore di questo ortaggio ne hanno fatto un’allegoria della “felicità breve”. Tuttavia, in virtù dell’episodio biblico in cui Dio fa crescere una pianta di zucca per fare ombra a Giona, viene considerata anche simbolo di salvezza e resurrezione.

Il cetriolo

Forse per la sua straordinaria forza rigeneratrice e per la sua acquosità, nella tradizione cristiana il cetriolo simbolizza il peccato e la perdizione, anche perché si tramanda che gli Ebrei nel deserto preferirono cibarsi di cetrioli anziché della manna offerta dal Cielo.

L’uovo

Secondo il mito orfico della creazione, la Notte, dea dalle ali nere, fecondata dal Vento, nel grembo della Oscurità depose un uovo d’argento, da cui nacque Eros (o Fanete, un ermafrodito dalle ali d’oro con quattro teste, che di volta in volta ruggiva, muggiva, sibilava o belava), che creò la terra, il cielo, il sole e la luna e mise in moto l’Universo.

Immagine della totalità originaria antecedente a ogni differenziazione e cellula primordiale che contiene in germe la molteplicità degli esseri, l’archetipo dell’uovo pervade l’immaginario dell’umanità fin dalle epoche più remote, in un intreccio di corrispondenze fra civiltà e culture apparentemente lontane tra loro.

Simbolo di perfezione, oltre che di fertilità e rinascita, nel misticismo cristiano è inteso come espressione della natura divina e della resurrezione di Cristo e nelle chiese medievali si trovava talvolta appeso in alto, ben visibile ai fedeli, come veicolo di illuminazione interiore. Del resto, al soffitto di un tempio di Sparta dedicato alle consorti dei Dioscuri era appeso un uovo avvolto in fasce, identificato dalla tradizione con l’uovo partorito da Leda, moglie di Tindaro, dopo essere stata ingravidata da Zeus nelle sembianze di cigno, secondo una delle varianti del mito, mentre un uovo simile, conservato nel tempio della dea Nemese a Ramnunte, nell’Attica, alludeva a un’altra variante del mito, secondo cui Zeus avrebbe invece ingravidato Nemese tramutatasi in oca, il cui uovo partorito sarebbe stato poi affidato in custodia a Leda.



■ Ricettario Oetker, anni cinquanta (collezione C. Bortolotto)

I “semi dell'Eldorado”

Con gli scambi avviati fra le due sponde dell'Atlantico a partire dal 1492, l'Europa ha potuto arricchirsi anche di nuove opportunità alimentari: dal mais alla patata, al pomodoro, ai peperoni e al peperoncino, ai fagioli, a nuove varietà di zucche, al girasole, al cacao, alla vaniglia, per citare le più importanti, che con diversa gradualità indurranno profondi e duraturi mutamenti nell'agricoltura e nei consolidati modelli alimentari del Vecchio Continente.

Il pane

È il cibo per antonomasia, addirittura “più antico dell'uomo”, secondo un paradossale proverbio albanese; “alimento indispensabile all'uomo civile e base dell'economia domestica”, come lo definivano i dizionari d'antan,¹¹ è da sempre uno degli alimenti fondamentali per il sostentamento di buona parte delle comunità del pianeta,¹² un vero e proprio indicatore di civiltà, come pochi altri prodotti dell'ingegno e del lavoro umani. Il pane non è soltanto “una tecnologia ingegnosa per migliorare l'aroma, la digeribilità e il valore nutrizionale delle graminacee”¹³, ma è l'alimento che da sempre presenta le maggiori implicazioni

11 *Dizionario di cognizioni utili. Enciclopedia elementare* [...], direttore Mario Lessona, UTET 1914, vol. IV.

12 Secondo alcune fonti, anche i Cinesi avrebbero conosciuto il pane, ben ventotto secoli prima della nostra era, ma lo avrebbero abbandonato in seguito a invasioni di popoli che consumavano il riso in luogo del pane.

13 Michael Pollan, *Cotto. Storia naturale della trasformazione*, Adelphi 2014 (e-book).

culturali e simbolico-religiose¹⁴, oltre che produttive e commerciali.¹⁵

Tuttavia, ben poco sappiamo sull'origine della panificazione nel mondo, che sicuramente si è diffusa in parallelo con la coltivazione dei cereali e del grano in particolare, i cui inizi vanno però ampiamente retrodatati rispetto sia ai seimila anni stimati qualche decennio fa sia ai diciottomila stimati in seguito, risalendo fino a trentamila anni or sono, quindi a un periodo immediatamente successivo al cosiddetto "Uomo di Neanderthal".¹⁶

È noto peraltro che i fornai dell'antico Egitto, facendo incontrare forse per la prima volta

il lievito, simbolo di crescita e di elevazione spirituale, con il forno, "che è insieme utero e vagina, calore e luce"¹⁷, erano capaci di produrre fino a quaranta tipi diversi di pane, mentre nell'Atene di Pericle se ne sfornavano fino a settantadue varietà ad opera di fornai famosi anche fuori dai patri confini: sembra che le trecentoventinove panetterie della Roma imperiale fossero tutte gestite da greci.

Vale la pena di ricordare che il pane e i cereali donati da Demetra avevano il loro simbolo in Adone (figura derivata dal mondo fenicio e da quello sumero), nato da una vergine (o da un incesto), divinità le cui ciclica morte e successiva resurrezione in primavera, come le spighe, ispirava i culti adoniaci (una sorta di Passione o Pasqua *ante litteram*) diffusi in tutta l'area



14 "Cerere (Demetra) trovò il frumento, mentre prima si viveva di ghiande. Lei stessa insegnò a macinare e a fare il pane in Attica e in Sicilia: per questo fu tenuta per dea." Citazione di Plinio il Vecchio da: Antonino Uccello, *Pani e dolci in Sicilia*, Sellerio 1985, p. 7.

15 Si veda: G. Oddo, "La civiltà del pane", in: AA. VV., *Atlante del pane*, a cura del Consorzio di ricerca "G. P. Ballatore", ilgranoduro.it (on line)

16 Le tracce di quello che sarebbe il "pane" più antico del mondo sono state rilevate in un sito preistorico toscano riportato alla luce una ventina d'anni fa. Le analisi di laboratorio sugli amidi rimasti intrappolati nell'arenaria, li attribuiscono a una farina ricavata dalle radici di una pianta palustre (la Typha). Unina.it (on line).

17 Piero Camporesi, *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Garzanti 1995, p. 28.

mediterranea. Non è forse un caso che a Betlemme (*Bet-Léhem*, letteralmente “Casa del pane”) sia nato colui che si definisce “il pane della vita” (*Giovanni*, 6, 35) e offrendo il suo corpo transustanziato in pane eucaristico “arriva a farsi mangiare dalla sua creatura” (come recita l’enciclica *Laudato si’* di Papa Francesco I).

Il fatto che il pane sia frutto di cooperazione, e dunque un prodotto “sociale” per eccellenza, ne fa l’emblema dello spirito comunitario, che si nutre dello scambio e della solidarietà. È significativo che la parola “compagno”, derivi dal latino *cum panis*, a indicare la reciprocità di chi condivide il cibo. La separazione tra chi non mangia perché non ha cibo e chi lo spreca perché ne ha troppo è forse uno dei sintomi della progressiva eclissi della comunità.¹⁸

Il cibo ieri e oggi

Il cibo sembra essere il vero “carburante” della storia: dalla scoperta del fuoco all’invenzione dell’agricoltura, dall’ideazione del forno alla seicentesca “rivoluzione dei fornelli”, fino all’avvento degli o.g.m. e della piastra a induzione, dagli albori dell’umanità, quando tutta la Terra contava al più gli abitanti di un’odierna megalopoli, fino alle contraddizioni del Mondo globalizzato, con sette miliardi e mezzo di bocche da sfamare, le grandi rivoluzioni che hanno accompagnato l’evoluzione dell’Homo Edens sono tutte legate in qualche modo all’alimentazione. La cottura, madre di tutte le trasformazioni, richiamata dai miti che descrivono il primo uomo impastato e cotto come il pane.¹⁹, sembra coincidere con la cultura, in quanto l’uomo mangia sì per vivere, ma in varia misura vive anche per mangiare, sottraendo gli alimenti alla loro naturalità per trasformarli secondo le regole delle varie “grammatiche” alimentari (i tipi di cottura, la successione delle portate, le buone maniere a tavola, i tabù religiosi e i precetti dietetici: che cosa mangiare e che cosa non mangiare, quanto, quando, come...).

Il cibo come paradigma universale si rifrange dunque nella molteplicità delle cucine, espressione delle diverse culture, che si distinguono anche in rapporto a ciò che mangiano: per esempio, se l’approccio al cibo ebraico e musulmano è tradizionalmente caratterizzato dai tabù, quello cristiano è tendenzialmente onnivoro (“Tutto ciò che è in vendita sul mercato mangiatelo pure, senza indagare per motivo di coscienza”, scrive fra l’altro san Paolo nella *Prima lettera ai Corinzi*: 10, 25-31), ma improntato alla moderazione (lo stesso san Paolo nella *Prima lettera a Timoteo*, 4, 4-5; 5, 23). Mentre il peccato della “gola” non era contemplato al tempo dei Dieci Comandamenti, forse perché erano rivolti a un popolo che praticava un’alimentazione di pura sussistenza,²⁰ nei primi secoli della nostra era compare tra gli otto, poi sette, vizi/peccati capitali, inizialmente come il primo e il più

18 Marino Niola, “La parabola del pane da dio a demonio”, *La Repubblica* 8-7-2015. Non si dimentichi che “comunità” deriva dal latino *cum munus*, “con il dono” (spesso del cibo), che comporta reciprocità. “Il mondo si regge sulla manna, sull’economia del dono, che scombina la ragioneria della partita doppia dare/avere. [...] L’economia del dono è questa porzione costante di manna. Distribuita nei deserti, nelle aridità, nutre il sorriso e dà valore alla parola grazie.” Erri De Luca, “L’economia del dono”, *Fondazioneerri.deluca.com*.

19 Per esempio: “L’uomo cotto nel forno”, in: Tersilla Gatto Chanu, *Miti e leggende della creazione e delle origini*, Newton & Compton 1999, pp. 416-417.

20 Osservazione ripresa da: Roberto Scarpinato, “Marilyn Monroe e la cassata siciliana”, in: AA. VV., “Il cibo e l’impegno”, *I Quaderni di Micromega*, ottobre 2004, p. 67.



■ Ricettario Bertolini, 1940 (collezione C. Bortolotto)

importante in luogo della “superbia” (tradizionalmente considerata il peccato di Adamo).²¹ Questo approccio influenza tutt’ora il nostro rapporto col cibo: se oggi la regola del mangiare “di tutto un po’” è ampiamente condivisa dai nutrizionisti, la sobrietà “paolina”, insidiata dai cibi ipercalorici e dalle dubbie origini, lascia spesso luogo a un neoascetismo “monacale”, alla ricerca ossessiva del “mangiar sano”, del regime alimentare corretto, della “leggerezza” assoluta: “problema di una società tanto appesantita dall’abbondanza da trasformare l’astinenza in un’etica e la magrezza in un segno di superiorità. È il paradosso di un mondo diviso tra poveri che cercano disperatamente di mangiare e ricchi che cercano disperatamente di non mangiare”).²²

21 “Otto sono i vizi che fanno al genere umano la guerra più spietata: il primo è la gastrimargia o golosità; il secondo è la lussuria; il terzo si chiama avarizia o amor del denaro; il quarto ira; il quinto tristezza; il sesto accidia, che significa inquietudine e disgusto del cuore; il settimo è la cenodiscia, che vuol dire vanagloria; l’ottavo è l’orgoglio. [...] La gola e la lussuria, per il fatto che son vizi naturali ed innati, si svegliano spesso senza alcun incitamento, basta a muoverli il semplice prurito della carne; tuttavia non arrivano a produrre il loro effetto senza un’azione del corpo e senza un oggetto esteriore. «Ognuno è tentato dalla sua concupiscenza. Essa, quando ha concepito, partorisce il peccato; il peccato poi, quando sia stato consumato, genera morte» (Giacomo, 1, 14-15). Il primo Adamo non sarebbe stato vinto dalla gola se non avesse abusato illecitamente e contro il comando divino, del frutto che gli stava davanti agli occhi. E neppure il secondo Adamo poté sperimentare la tentazione senza la presenza di un oggetto capace di sedurlo: «Se tu sei il figlio di Dio - gli fu detto - comanda che queste pietre diventino pane» (Matteo, 4, 3)”.

La enumerazione ottonaria dei vizi capitali non si accorda con quella settenaria ora in uso nella Chiesa. In realtà, Cassiano si limita a riferire una dottrina comune ai suoi templi. Prima che il monachesimo si diffondesse, i peccati più gravi si chiamavano semplicemente “mortalità”; furono i monaci a parlare di peccati “capitali” e a cercare di darne una classificazione, dapprima senza un numero e un ordine fisso. Sembra sia stato san Giovanni Climaco (vissuto nel VII secolo sul monte Sinai) a ridurre definitivamente a sette i vizi capitali, basandosi probabilmente sull’autorità di san Gregorio Nazianzeno e di altri.

Si veda: “Le conferenze spirituali di Giovanni Cassiano. Quinta conferenza dell’abate Serapione. Gli otto vizi capitali”, *Ora-et-labora.net*.

22 Marino Niola, “Cibo”, in: *100 parole per la mente*, a cura di Giulia Cogoli, Laterza 2013, p. 16



■ Ricettario Cirio, 1956 (collezione C. Bortolotto)

Lettere suggerite

Questi “suggerimenti di lettura” rispecchiano soltanto in parte la vastità del tema “cibo e alimentazione”, ma sono comunque sufficienti per coglierne la complessità.

Sui cibi e l'alimentazione in generale

- Lucio Meglio, *Sociologia del cibo e dell'alimentazione. Un'introduzione*, Angeli 2017 (2ª edizione).
- Claude Lévi-Strauss, *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore 2008.
- Marshall Sahlins, *L'economia dell'età della pietra. Scarsità e abbondanza nelle società primitive*, Bompiani 1980.
- Michael Pollan, *Cotto. Storia naturale della trasformazione*, Adelphi 2014 (e-book).
- Emanuele Djalma Vitali, *Guida all'alimentazione I. La nutrizione*, Editori Riuniti 1980.
- Emanuele Djalma Vitali, *Guida all'alimentazione II. I cibi*, Editori Riuniti 1980.
- AA. VV., “Il cibo e l'impegno”, *I Quaderni di Micromega*, ottobre 2004.
- AA. VV., “Il cibo e l'impegno/2”, *I Quaderni di Micromega*, dicembre 2004.
- Gian Luigi Beccaria, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti 2009.
- Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (curatori), *Storia dell'alimentazione*, Laterza 1997.
- Massimo Montanari (curatore), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Laterza 2006 (e-book).
- Massimo Montanari, *Produzione e consumo del cibo, accoglienza e ospitalità. 1. Dal Medioevo al Seicento*, Laterza 2014 (e-book).
- Massimo Montanari, *Produzione e consumo del cibo, accoglienza e ospitalità. 2. Dal Seicento all'Ottocento*, Laterza 2014 (e-book).
- Massimo Montanari, *Produzione e consumo del cibo, accoglienza e ospitalità. 3. Dal Novecento a oggi*, Laterza 2014 (e-book).
- Tom Standage, *Una storia commestibile dell'umanità*, Codice 2010 (e-book).

- Chiara Platania, *Labirinti di gusto. Dalla cucina degli dèi all'Hamburger di McDonald*, prefazione di Pietro Barcellona, Dedalo 2008.
- Marvin Harris, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi 1995 (e-book).
- Franco Cardini, *L'appetito dell'imperatore. Storie e sapori segreti della Storia*, Mondadori 2014 (e-book).
- Raffaella Sarti, *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Laterza 1999, cap. V - "Mangiare", pp. 171-224.
- Piero Camporesi, *Il governo del corpo. Saggi in miniatura*, Garzanti 1995 : "Vivere di nulla", pp. 23-28; "La sindrome di Lucullo", pp. 53-58; "Moderata refectio", pp. 59-64; "Carnivori all'inferno e bestie in paradiso", pp. 65-70; "Il diavolo nella bottiglia", pp. 71-74; "L'ultima frode", pp. 75-79; "Bagatelle eleganti", pp. 85-89; "Il triangolo liquido. Acqua, latte e vino", pp. 117-127; "Euclide tra i formaggi", pp.128-136.
- Piero Camporesi, *La terra e la luna. Alimentazione folklore società [Dai riti agrari ai fast food: un viaggio nel ventre dell'Italia]*, Garzanti 1995.
- Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza 2005 (e-book).
- Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Laterza 2013 (e-book).
- Paolo Sorcinelli, *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*, Bruno Mondadori 1999 (2ª edizione).
- Emanuela Scarpellini, *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Laterza 2012.
- Martín Caparrós, *La fame*, Einaudi 2015.
- Piero Camporesi, *Il paese della fame*, Garzanti 2000.
- Massimo Montanari, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Rizzoli 2015.
- Enzo Bianchi, *Spezzare il pane. Gesù a tavola e la sapienza del vivere*, Einaudi 2015.
- Cinzia Scaffidi, *Che mondo sarebbe. Pubblicità del cibo e modelli sociali*, prefazione di Patrizio Roversi, Slow Food 2018.
- Marino Niola, *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Il Mulino 2015.
- Gisèle Harrus-Révidi, *Psicanalisi del goloso*, Editori Riuniti 1998 (e-book).
- Rubem A. Alves, *Parole da mangiare*, Qiqajon 1998.
- Paolo Rossi, *Mangiare [Bisogno, desiderio, ossessione]*, Il Mulino 2011.
- Francesca Rigotti, *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*, Il Mulino 1999.

Sul pane e altri alimenti

- Gabriele Archetti (curatore), *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Centro Studi Longobardi 2015 (3 volumi).
- Heinrich Eduard Jacob, *I seimila anni del pane. Storia sacra e storia profana*, Garzanti 1951.
- Predrag Matvejevic, *Pane nostro*, prefazione di Enzo Bianchi, postfazione di Erri De Luca, Garzanti 2010.
- AA. VV., *Atlante del pane*, a cura del Consorzio di ricerca "G. P. Ballatore", ilgranoduro.it (on line).
- Franco La Cecla, *La pasta e la pizza*, Il Mulino 1998 (e-book).
- Évelyne Bloch-Dano, *La favolosa storia delle verdure*, prefazione di Michel Onfray, ADD 2017 (e-book).
- Flavio Birri e Carla Coco, *Cade a fagiolo. Dal Mondo Antico alla nostra tavola. Storia, miti e pregiudizi della carne dei poveri*, Marsilio 2000.
- Maurizio Sentieri e Guido Zazzu, *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Dedalo 1992.
- David Gentilcore, *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia*, Garzanti 2010.
- David Gentilcore, *Italiani mangiapatate. Fortuna e sfortuna della patata nel Belpaese*, Il Mulino 2013.
- Tito Maniaco, *La patata non è un fiore. Vivere e morire da contadini*, Biblioteca dell'Immagine, 1997.

Sul vino e le spezie

- Ulderico Bernardi, *La festa delle vigne. Il vino: storia, riti, poesia*, Santi Quaranta 2003.
- Antonio Ivan Pini, *Vite e vini nel medioevo*, CLUEB 1989.
- Laura Pepe, *Gli eroi bevono vino. Il mondo antico in un bicchiere*, Laterza 2018 (e-book).
- Wolfgang Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Bruno Mondadori 1999.
- Carlo Maria Cipolla, "Il ruolo delle spezie (e del pepe in particolare) nello sviluppo economico del Medioevo", in: *Allegro ma non troppo*, dello stesso autore, Il Mulino 1988, pp. 9-40.

- Orazio Olivieri, *L'età delle spezie. Viaggio tra i sapori dall'antica Roma al Settecento*, prefazione di Corrado Barberis, Donzelli 2018.

Sul maiale

- Roberto Finzi, *L'onesto porco. Storia di una diffamazione*, introduzione di Claudio Magris, Bompiani 2014.
- Michel Pastoureau, *Il maiale. Storia di un cugino poco amato*, Ponte alla Grazie 2014.
- Wolf Bukowski, *La santa crociata del porco*, Alegre 2017.
- Valentina Sereni e Delfina Piu, *Il maiale è il nostro maestro. Animali ed ebrei, un rapporto lacerato*, introduzione di Massimo Pieri, Mimesis 2014.

Cucine, ricettari e menù

- Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Giunti 1960.
- Isabel Allende, *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Feltrinelli 1998.
- Paola Balducci e Paola Celli, *Eros a tavola. Guida ragionata alla cucina afrodisiaca. Con 180 ricette per tutti i sensi*, Editoriale Olimpia 1998.
- Oretta Bongarzone, *Pranzi d'autore*, Editori Riuniti 1994.
- Salvatore Gelsi, *Ciak si mangia! Dizionario del cinema in cucina*, Tre Lune 2000.
- Ulderico Bernardi, *Il profumo delle tavole. Tradizione e cucina nelle Venezie*, Santi Quaranta 2006.
- Ulderico Bernardi, *Venetia Frangens. Cucine e identità a Nord Est*, Santi Quaranta 2013.
- Alessandro Marzo Magno (curatore), *Il ricettario di Casa Svevo*, introduzione di Susanna Tamaro, La Nave di Teseo 2018;
- Giosuè e Rita Chiaradia, *Salvia e rosmarino. Alimentazione tradizionale in Friuli*, Forum 2018.
- AA. VV., *Intorno al focolare. Ricette a cura della Sezione Femminile della Croce Rossa Italiana-Comitato provinciale di Pordenone*, GFP 1993.
- Daniela Francescutto, *Racconti di campagna e di cucina. Una casa chiamata Santa Caterina*, Biblioteca dell'Immagine 2017.

Sulle buone maniere a tavola

- Claude Lévi-Strauss, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore 1971.
- Norbert Elias, *La civiltà delle buone maniere*, Il Mulino 1982, cap. IV - "Il comportamento a tavola", pp. 197-255.
- Bonvesin de la Riva, *Cinquanta cortesie da tavola. De quinquaginta curialitatibus ad mensam. Poemetto sulle buone maniere a tavola in lingua volgare*, a cura di Matteo Noja, La Vita Felice 2015.
- Giovanni Della Casa, *Galateo*, a cura di Giuseppe Prezzolini, Studio Tesi 1985, capo XXIX, pp. 147-156.
- Donna Letizia, *Il saper vivere*, Mondadori 1960, cap. IX - "La tavola", pp. 92-121, cap. X - "Il tè", pp. 122-132.

Sulle sofisticazioni e altre frodi

- Jean-Claude Jaillette, *Il cibo impazzito. Il caso europeo della contraffazione alimentare*, Feltrinelli 2001.
- Benvenuto Benvenuti e Sergio Civinini, *Chi ruba sulla spesa*, Vallecchi 1977.
- Gian Carlo Caselli e Stefano Masini, *C'è del marcio nel piatto! Come difendersi dai draghi del Made in Italy che avvelenano la tavola*, prefazione di Carlo Petrini, Piemme 2018.
- Paolo C. Conti, *La leggenda del buon cibo italiano e altri miti alimentari contemporanei*, Fazi 2006.
- Stefano Liberti, *I signori del cibo. Viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta*, Minimum Fax 2016 (e-book).
- Carmen Bilotta, "Turismo e alimentazione: un caso di «invenzione della tradizione»", *Lares*, vol. 71, n. 3 (settembre-dicembre 2005), pp. 525-543 (on line).

facebook.com



Zoppola e frazioni (PN)-Italia



Zoppola e frazioni (PN)-Italia

Gruppo pubblico



Iscrizione ...



Aggiungi m...



Cerca



Altro



5 richieste di iscrizione



Pubblica



Foto

IL *MANGIÀ* AI TIMPS DI FACEBOOK

Miriam Scodeller

Una volta gli strumenti di comunicazione più diffusi erano quattro chiacchiere in piazza, un foglio e una penna o, per darsi una sferzata di modernità, il telefono fisso.

Da quindici anni a questa parte, con la diffusione di telefoni cellulari sempre più sofisticati e la nascita the Social Networks (Facebook, Instagram, Twitter ecc...), la comunicazione umana si è trasformata in un canale attivo 24 ore su 24, utilizzabile ovunque e da chiunque. Ogni “social” è visitato, ogni giorno, da milioni di persone che pubblicano messaggi, foto, commenti, news e tanto altro. Un flusso continuo d’informazioni utili, alle volte meno utili o spesso da cestinare.

Cavalcando l’onda Facebook ho deciso, nel 2008, di creare un luogo “virtuale” di condivisione, fruibile a tutti, dove poter radunare i miei compaesani, vicini e lontani, e raccontare le cose belle del mio Comune: la storia, le tradizioni, la cultura, l’arte, gli eventi, le foto, le notizie... Questa piazza online si chiama “Zoppola e Frazioni”. Qui i suoi membri contribuiscono quotidianamente a valorizzare le sue pagine, raccontando il passato, il presente e il futuro di Castions, Cusano, Murlis, Ovedo, Orcenico Inferiore, Orcenico Superiore, Poincicco e Zoppola.

Quando i collaboratori dei “Quaderni Zoppolani” mi hanno invitato a scrivere un articolo in cui raccogliere tutti i messaggi pubblicati su “Zoppola e Frazioni” in merito all’argomento cibo e piatti tradizionali, ho deciso di coinvolgere attivamente gli abitanti della comunità virtuale chiedendo loro: «Siete a conoscenza di qualche modo di dire friulano che abbia come tema principale il cibo? Oppure conoscete una frase tipica usata nelle vostre famiglie che richiami alimenti, piatti tradizionali ecc...?»

Ne è uscita una lista interessante di frasi antiche, sagge e molto divertenti che ho raccolto qui di seguito. Eccole:

1. *fa par sot, coma li patatis*
(fare di nascosto come le patate)
2. *domandighi a to mari la misura dai salàs*
(domanda a tua mamma la misura per i salami)
3. *ti sos na fortàia di leandro*
(sei come una frittata di ...)
4. *a voul inzèn a mangià la polenta cun un len*
(ci vuole ingegno per mangiare la polenta con un legno)
5. *ti sos dapardût coma il pressemul*
(sei in ogni luogo come il prezzemolo)
6. *i sos sempri par sora coma il vuoli*
(sei sempre di sopra come l’olio)

7. *luna, luna ven a bas, ti darai pan e gras. Cuan chi copi il pursitùt, ti darai il musetùt*
(luna, luna scendi giù, ti darò pane e grasso. Quando macellerò il maiale, ti darò il cotechino)
8. *Catina no senitu? No atu fan? Eh Pieri, i ai menàt io la polenta stasera*
(Catina non mangi a cena? Non hai fame? Eh Piero, ho fatto io la polenta questa sera)
9. *il baccalà al a di eissi batùt da un mat e cunsàt da un svuarp!*
(lo stoccafisso deve essere battuto da un matto e condito da un cieco!)
10. *o cuota o cruda il focu al a viduda*
(o cotta o cruda, basta che sia stata sul fuoco)
11. *miei polenta senza nuia che nuia senza polenta*
(meglio polenta senza niente che niente senza polenta)
12. *ti as vut il bon, ades ti tòcia il respolòn*
(hai avuto il buono adesso ti resta il raspo)
13. *atu fan, mangia coràn. Atu seìt beif asèit*
(se hai fame, mangia cuoio. Se hai sete, bevi aceto)
14. *cuant chi ti vas lontàn, pan e gabàn*
(quando vai lontano, portati pane e cappotto)
15. *i ti sos nassùt cul cul tal butiru*
(sei nato con il sedere sul burro)
16. *ti sos na fortàia cuota al soreli*
(sei una frittata cotta al sole)
17. *la boccia no è straca s'a no sa di vàcia*
(la bocca non è stanca se non ha il sapore di mucca)
18. *ti as il ciáf pezu di un sucoul! no ti lu mangia nencia il pursit*
(hai la testa peggio di una zucchina, non te la mangia neanche il maiale)
19. *se statu lì impiciàt coma un salat*
(cosa stai a fare lì fermo come un salame)
20. *a no va ben cussì! ti as fat dut un zufaròt*
(questo non va bene, hai fatto una mistura)
21. *mans di polenta*
(mani flaccide come la polenta)
22. *domandighi a to mari s'a vuol un puc di radicciu!*
(chiedi a tua mamma se vuole un po' di radicchio)
23. *sai che un tajut non provoca emorragia! Ma fa buon sangue!*
24. *mi plasìn li cròstis di polenta*
(mi piacciono le croste della polenta)
25. *radiciu cun pasta e fasòi*
(insalata di radicchio con minestra di fagioli)
26. *bigui in salsa, spaghès e salsa fata cu li sardelis bielis frescis*
(spaghetti/bigoli in salsa, con spaghetti e salsa fatta con le sardine appena pescate)
27. *no èissi farina da fa òstis*
(non essere di buona farina per fare le ostie)
28. *volèi un tintinbòn cu li àlis e un San Martin cu li bàlis*
(volere un fior d'angiolino con le ali e un ...)
29. *va a fàla ta li sùcis*
(vai a defecare nelle zucche)

30. *zì torotòr coma i fasòì ta la pignàta*
(girare attorno come i fagioli nella pentola)
31. *vuoi i ai mangiàt pròpiu pulit: lenga di canarin e ombrena di ciampanili*
(oggi ho mangiato proprio bene: lingua di canarino e ombra di campanile)
32. *Sòpula ch'a bat la còcula*
(Zoppola che batte la noce)
33. *risòt cui marsòns*
(risotto con gli scazzoni/pesce)
34. *vidisòns, ardelùt e sclopit*
(luppolo, valerianella e silene -varie erbe)
35. *Sòpula biela pan e vin a plen scugèla*
(Zoppola bella, pane e vino piena la scodella)
36. *il baccalà al vif ta l'aga, al mour tal vuoi e al ven soteràt tal vin*
(lo stoccafisso vive nell'acqua, la sua morte è nell'olio e viene mangiato accompagnato dal vino)
37. *chel pan chì al è mol coma la pansa da li munis*
(questo pane è molle come la pancia delle suore)
38. *pirùs, milùs e còculis, li feminis an li còtulis, i omis an li barghessis, li feminis an li strèssis*
(pere, mele e noci, le donne hanno le gonne, gli uomini i pantaloni, le donne hanno le trecce)
39. *a maridàssi a si sta ben un meis, a copà un pursit a si sta ben un an*
(da sposati si sta bene un mese, dopo macellato il maiale si sta bene un anno)
40. *a è sclagna coma na sardela*
(è magra come una sardella)
41. *dopo maridàt, al è zut in bròut di giugiulis*
(dopo sposato è diventato come un brodo di giuggiole)
42. *s'a nasa bon, vòtila sul tàulir*
(se profuma, mettila nel tagliere - la polenta)
43. *par San Martin dut il most al è vin*
(a San Martino il mosto è diventato vino)
44. *a sant'Andrea, il pursit ta la brea*
(a San Andrea si macella il maiale)

Chiudo con questa “perla di saggezza” in cui esprimo tutto il mio apprezzamento per i friulani:

Brovada, musèt e frico à fan il furlan fico!

(rape inacidite, cotechino e formaggio cotto, fanno il friulano fico!)

(Dalla pagina Facebook “Zoppola e Frazioni” con il contributo di: Egle Bomben, Olga Bortolussi, Alberto De Rosa, Martina Fabretto, Franco Fanti, Sabrina Dal Mas, Andrea Del Net, Minelda Lenarduzzi, Pietro Pighin, Annamaria Quattrin Kusber, Dario Scodeller, Miriam Scodeller, Giovanni Tomasi e Laura Tomasi. Mi scuso in anticipo se ho dimenticato di nominare qualcuno. In ogni caso trovate tutti i messaggi originali in rete).



■ Ana Maria Bomben. Buenos Aires (Argentina)

I QUADERNI ZOPPOLANI NEL MONDO

È con grande piacere che quest'anno aggiungiamo un ulteriore capitolo al nostro/vostro Quaderno. Uno spazio dedicato ai “migrans” che da ogni parte del mondo, con simpatia, accolgono nei loro “fogolars” i Quaderni Zoppolani e il Lunari dal Comun di Sopula. Alcuni di loro hanno anche collaborato in diverse occasioni alla stesura dei QZ inviando scritti, foto, documenti: una partecipazione particolarmente gradita che avvicina ancor più Zoppola alla sua gente e che auspichiamo prosegua sempre più negli anni a venire.



■ Compaesani di Toronto (Canada).

Seduti da sinistra: Danilo Lazzer, Elmo Colussi, Rino Lazzer, Antonio Gasparotto, Nino Colussi, Isolino Quattrin, Francesco Sartor. In piedi: Alberto De Rosa.

Alberto De Rosa da Toronto ci invia la foto e la testimonianza di Teresina Trevisanutto vedova Pressello:

«Tu ti mi as fat un grant regal in chel dì che ti sos vignùt a partami il Cuaderno di Sopula. I erin ai prins di fevvar, e jo ai cuindis di fevvar i scugnivi fami operà. I eri tant preocupada e i vevi encja tanta paura di chista operassion. Se non che, cuant chi ai viarzùt il Cuaderno par daghi un cuc, a mi è saltada four la pagina cu la Madona Pelegrina, sùbit mi a tomàt in mins cuant ch'a la partavin ta li cjasis da la me via Pirissin e mi clamàvin: Taresina ven stasera a tegni sù il rosari. Da che volta i soi simpri stada devota a che Madonuta, mi soi mituda a lesi l'articul e bel chi lesevi i sintivi che la fede mi judava a no vei pi paura da la operasion e che dut al sares zut ben. Cussi grassie al Cuaderno di Sopula soi zuda a fami operà pi serena e tranquila, sigura che la Madona mi varès judàt».

«Sappi che tu mi hai fatto un grande regalo quando sei venuto a portarmi il Quaderni Zoppolani. Erano i primi gioni di febbraio e io il giorno quindici dovevo andare in ospedale a farmi operare. Ero molto preoccupata e avevo anche paura per l'operazione. Quando ho aperto il Quaderni ho visto la pagina che parlava della Madonna Pellegrina e subito mi sono ricordata che la portavano nelle case della via Peressin dove abitavo e la gente mi chiamava: Teresina questa sera vieni dai noi a pregare il Rosario. Da quella volta ho sempre avuto una devozione particolare per la Madonnina, ho letto l'articolo e ho sentito che la fede mi aiutava per non aver paura dell'operazione. Così, grazie al Quaderni Zoppolani, mi sono presentata a farmi operare più serena e tranquilla, sicura che la Madonna mi avrebbe aiutata».



■ Teresina Trevisanutto,
Toronto (Canada).



■ Bruno Bomben (il Bruno da la Irma Fornara) Prince Rupert (ultima città prima del confine con l'Alaska), Canada.



■ Anna Maria Quattrin Kusber. Woodside, California (USA)

PIZZELLE ALLA PANNA

Anna Maria Quattrin Kusber

Ai miei tempi, nelle case contadine come la mia, ricordo che come dolci si mangiavano il panettone, il pane, i *colass*, i crostoli, le frittelle, il dolce paradiso e la pinsa. Non ho mai scritto ricette per cui vi chiedo scusa in anticipo, ma vi voglio proporre una ricetta che ho improvvisato tempo fa qui in California. È facilissima e la realizzazione richiede poco tempo. Il risultato è buono e leggero e mi saprete dire se vi è piaciuta.

Ingredienti (sono in proporzione alla quantità che si vuole ottenere)

$\frac{3}{4}$ panna montata, $\frac{1}{4}$ ricotta, zucchero a velo, un pizzico di Xanthan Gum

Preparazione

Si prepara a freddo. Sul fondo di una terrina mettere uno strato di ricotta di poco spessore (o come piace), aggiungere alla panna montata zucchero a velo, (a seconda dei gusti), un pizzico di Xanthan Gum (la gomma di xantano è una fibra dietetica solubile che viene utilizzata come agente addensante negli alimenti) che servirà a mantenere la consistenza della panna. Disporre nel piatto di portata la ricotta, la panna montata sul fondo e le pizzelle (cialde per gelato già pronte) disposte attorno come si può vedere nella foto.



■ Anna Maria Quattrin Kusber. Woodside, California (USA)

LA COLLANA “QUADERNI ZOPPOLANI”



RINGRAZIAMENTI

Comune di Zoppola

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Grafichese per il contributo grafico

Mario Dallagnese curatore del Quaderno

Elver Querin per il coordinamento

Chiara Bortolotto, Simona Maldarelli, Paolo Paron, Alessandro Lazzer,

Marta Riservato, Sara Beinart, Paola De Franceschi,

Elvio Bomben e Roberta Zanchet per la collaborazione

Un grazie particolare, inoltre, a tutti coloro che hanno concesso foto e documenti vari anche se non pubblicati.

La collaborazione alla collana è aperta a tutti.

Chi desiderasse fornire foto e documenti o contribuire alla stesura dei testi prenda contatto con la Proloco di Zoppola:

info@prolocozoppola.it

Tel. 0434 979 947

INDICE

PRESENTAZIONE

Francesca Papais	pag. 3
------------------------	--------

RICUARS DI SERIS TAL ME PAÏS (1963)

Alberto De Rosa	pag. 5
-----------------------	--------

I FORS LÀ PALI CIASIS DI 'NA VOLTA E SÈ CH'A SI CUOJÈVA

I forni da pane privati di un tempo e quello che vi si cucinava

Nerio Petris	pag. 7
--------------------	--------

MARMELATIS PAR MIDISINA

Confetture di frutta spontanea con proprietà terapeutiche

Nerio Petris	pag. 65
--------------------	---------

ERBE MANGERECCE SPONTANEE

Schedatura, periodo di raccolta, ricettario

Nerio Petris	pag. 79
--------------------	---------

NOTE SETTECENTESCHE SU NOBILI RINFRESCHI E PER FARE UN CAFFÈ SQUISITO

Stefano Aloisi	pag. 115
----------------------	----------

L'ALIMENTAZIONE DEI MIEI TEMPI

Teresa Michieli	pag. 121
-----------------------	----------

I REGISTRI DELLE UCCELLANDE PANCIERA DI ZOPPOLA

Giorgio Panciera di Zoppola	pag. 127
-----------------------------------	----------

L'UCCELLANDA DEI CONTI PANCIERA

Nerio Petris	pag. 130
--------------------	----------

I ÛSSIÈI S-CIAMPÀS

Gli uccelli fuggiti

Nerio Petris	pag. 131
--------------------	----------

IL TINTINBÒN CULI ÀLIS

Nerio Petris	pag. 132
--------------------	----------

UN PRANZO INDIMENTICABILE

Gino Pignat	pag. 135
-------------------	----------

A CENA CON GIANNI BRERA

Gino Pignat	pag. 138
-------------------	----------

LA MULA

Il sanguinaccio

Gino Pignat pag. 139

IL FOGOLAR DI COLUSSI

Gino Pignat pag. 141

DIEGO COMPARIN, LA TENACIA DI UN GELATAIO

Gino Pignat pag. 143

ALIMENTAZIONE DEI SOLDATI NELLA GRANDE GUERRA

Mauro Fiorentin pag. 145

NASSÙS TAL BOMBÀS

Claudio Petris pag. 149

LA CUCINA DEI MIEI PRIMI ANNI

Giorgio Rosin pag. 169

IL LIEVRI

Adriano Mariutti pag. 175

SUCIS

Adriano Mariutti pag. 178

FAN

Fame

Katia Cisilino pag. 181

ALLA RICERCA DEI PROFUMI PERDUTI

Katia Cisilino pag. 182

SAPORI E PROFUMI DELL'INFANZIA

Laura Petris pag. 185

IL CIBO E L'INTELLETTUALE

Matteo Candido pag. 193

MEMORIE IN CUCINA

Regina "Ginetta" Cecco pag. 197

IN TEMPI DI MISERIA

Regina "Ginetta" Cecco pag. 200

LA CUCINA DEI MIEI NONNI

Regina "Ginetta" Cecco pag. 202

UNA RACCOLTA DI RICETTE DELL'EPOCA DELLA RESTAUZIONE	
Angela Piazza Panciera di Zoppola	pag. 205
INSALATA RUSSA	
Alberto De Rosa	pag. 208
LI “ <i>CASTAGNOLIS</i> ” DA LA TARESINA TREVISANUT	
Alberto De Rosa	pag. 209
UNA “SCALA” IN CUCINA	
Mario Dallagnese	pag. 211
NOSTALGIA DEL <i>FOGOLAR</i>	
Mario Dallagnese	pag. 217
GLI ALARI	
<i>I cjavedâl</i>	
Mario Dallagnese	pag. 221
NOTE A MARGINE SUI CIBI E L'ALIMENTAZIONE SUGGERIMENTI DI LETTURA	
Angelo Masotti Cristofoli	pag. 221
<i>IL MANGIÀ AI TIMPS DI FACEBOOK</i>	
Miriam Scodeller	pag. 223
I QUADERNI ZOPPOLANI NEL MONDO	pag. 241
LA COLLANA “QUADERNI ZOPPOLANI”	pag. 245
RINGRAZIAMENTI	pag. 251

Sàvours torotòr al fogolâr

