

# La FLAMME

Copia gratuita  
N° 2 - Anno II  
Marzo  
Aprile 2019

La cultura non è conservare la cenere, ma mantenere viva la fiamma





# centro ricambi

[www.centroricambidue.com](http://www.centroricambidue.com)

• **AUTORICAMBI**  
• **LUBRIFICANTI**

- Portogruaro - Viale Venezia, 31/D  
- Latisana - Via A.Mozzon, 1  
- Codroipo - Via Marinelli, 1

• **BATTERIE**  
• **GIARDINAGGIO**

T. 0421 279511  
T. 0431 520550  
T. 0432 901086



# ECLIS



Editore: **ECLIS** Snc  
di Isabella Basso  
e Bruno Gardin

Redazione:  
Via Pietro Zorutti, 9  
33033 Codroipo (Ud)

Grafica, storie e fumetti,  
impaginazione: **ECLIS** Snc

Per articoli e pubblicità:  
[eclisgrafica@gmail.com](mailto:eclisgrafica@gmail.com)  
Tel. 339.8443812  
Tel. 339.2912309

Aut. Tribunale di Udine  
N° 7/18 del 26 luglio 2018

Direttore Responsabile:  
Silva Dorigo

Foto copertina di Paolo Gallo

Stampa: Tipografia Menini

7000 / 10000 copie gratuite  
distribuite nelle attività in FVG  
(vedi cartina)

## SOMMARIO **FLAME**

4. Editoriale / La storia del pesce d'aprile
5. La rubrica di Catine. Persone che lasciano il segno
6. La centa di Joannis, un rifugio nella campagna friulana
7. BTO di Firenze: il Friuli V. G. brilla con il progetto Social Ambassador
8. Nuovo Disco dei Franz Merkalli & Tellurika
9. Il ragazzo Doro di Doro Gjat debutta a teatro / Eventi in regione
10. 8 date per la stagione concertistica dei docenti del conservatorio
11. Francesca Scaini: Emozioni che restano per una vita
12. Il vuoto architettonico è di colore verde
14. Il formaggio di una volta. Perché era più buono?
15. Il lavoro del casaro / Il formaggio e le latterie turnarie
16. Toponimi. Paradisi & inferni nei nomi locali
18. L'eterno amore di Lucina e Luigi
20. Campane a Festa / E si chiama poesia: dedicata alle donne
29. La Flamute: Ninute. La protettrice del bosco: scontro finale
31. Giochi di Ninute: scopri la parola, il percorso, le differenze...
32. Giochi: voltilis par talian / scrivile in italiano
33. Il mio primo volo in mongolfiera
34. Come ricevere il periodico "La FLAME"...
35. Torta rovesciata arancia e cioccolato
36. You can be young and an architect (?)
39. Roberto Taverna, Kamasio e i tatuaggi
40. Conversazioni di Etica e Filosofia Morale. Natura dell'Etica
41. Struttura di personalità e struttura di persona
42. "Speranza" e Debora Leonarduzzi
44. Liende dal vin fraulin / Leggenda del vino fragolino
45. Misterioso fragolino / Il filo spinato
46. Ansia, cibo e cervello
47. Feminis - Lis nonis mi contin / Donne - Le nonne raccontano
48. Bepi Moro, il creativo del ponticello

- MARCHI
- DEPLIANT
- ABBIGLIAMENTO PERSONALIZZATO
- BIGLIETTI DA VISITA
- VOLANTINI • MANIFESTI
- PERIODICI • FUMETTI
- SPONSORIZZAZIONI
- TARGHE AZIENDALI
- VETROFANIE
- ADESIVI...

# ECLIS

di Isabella Basso e Bruno Gardin

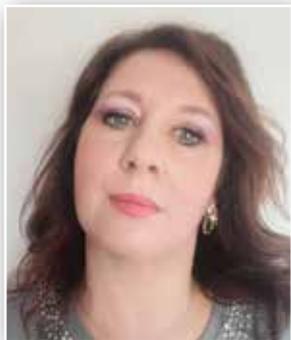
Editoria e Pubblicità

Tel. 339.8443812 • 339.2912309  
Via Pietro Zorutti, 9 • 33033 Codroipo (Ud)

[eclisgrafica@gmail.com](mailto:eclisgrafica@gmail.com)



# “La Flame” e La Flamute, Editoriale



Tutti, da bambini sicuramente, ci siamo divertiti almeno una volta ad appiccicare il pesciolino di carta sulla schiena di mamma e papà, poi di qualche compagno o compagna e, forse, i più audaci, anche sulla schiena di qualche insegnante. Forse più di qualcuno di noi ha architettato qualche burla con i fiocchi per il primo di aprile. Sicuramente però pochissimi

sono coloro che conoscono l'origine, curiosa e divertente, della tradizione del pesce d'aprile. Tra le varie teorie, la più accreditata è quella che riconduce all'adozione del calendario gregoriano.

Ebbene, fino al 1582, anno appunto in cui esso entrò in vigore, il Capodanno veniva celebrato tra il 25 marzo (la precedente data dell'equinozio di primavera) e il 1 aprile.

L'ipotesi è che molte persone continuassero a scambiarsi auguri e doni in quel periodo, non accorgendosi - o non volendosi adeguare - alla modifica introdotta. Queste persone vennero definite “gli sciocchi del primo d'aprile”. In inglese, il primo d'aprile è, appunto “April fools' Day” (giorno degli sciocchi d'aprile).

Perchè proprio il “pesce”?

Probabilmente perchè, ed è cosa universalmente nota, il pesce abbocca facilmente all'amo e così le vittime delle beffe. Per burlarsi di queste persone sbadate, che continuavano a festeggiare il Capodanno nel periodo sbagliato, alcuni buontemponi iniziarono a far loro regali assurdi, o scatole vuote: da qui gli scherzi del primo d'aprile.

E' una tradizione che ha il sapore di un'appendice del Carnevale e che esiste un po' ovunque in Europa, ma anche in diverse parti del mondo. A testimonianza della voglia di scherzare, di sdrammatizzare, che è tipica della condizione umana. Vi sono stati pesci d'aprile così ben concepiti e proposti da fonti talmente autorevoli che era impossibile non cascarci. Scherzi in cui lo “zampino” dei media è risultato fondamentale.

La rete televisiva nazionale inglese BBC è in prima linea in questo tipo di goliardate: nel 1980 essa manda in onda un servizio-beffa per dire addio allo storico Big Ben di Londra, sostituito da un più tecnologico orologio digitale. La notizia indigna gli spettatori.

Il primo aprile 1972 l'astronomo Patrick Moore, in un'intervista per la BBC, annuncia che, a causa di un allineamento planetario molto raro, per quel giorno la forza di gravità sarebbe diminuita notevolmente, dando a tutti la sensazione di fluttuare nell'aria. L'astronomo avrebbe invitato tutti gli spettatori a saltare, per sperimentare la particolare sensazione. In breve tempo i centralini della BBC si intasaronno: in decine confermarono di aver percepito il fenomeno.

In Friuli, tra i pesci d'aprile recenti e più riusciti si colloca l'annuncio del ritrovamento del corpo di Giovanni da Udine sotto il teatro a lui intitolato. Ma anche la diffusione di un volantino a Lignano Pineta per annunciare la cerimonia inaugurale dei lavori di demolizione del muro del lungomare in piazza Marcello D'Olivo, oppure la notizia che il campanile più alto d'Italia, quello di Mortegliano, sarebbe stato trasformato in un'attrazione turistica dotata di ascensore e di bar all'ultimo piano. I lavori sarebbero stati finanziati da un noto imprenditore locale.

Insomma, ridere, è un'urgenza per l'uomo, perchè ridere è trascendere la realtà. E spesso, nella vita di ognuno, c'è la necessità di uscire dal quotidiano, di entrare nella logica del risibile. Sì, il sorriso è “una curva che raddrizza tutto”.

La suggestiva foto artistica di Paolo Gallo che abbiamo scelto per la copertina di questo nuovo numero de “La FLAME” è però un pesce d'aprile dal sapore amaro, che deve far riflettere. “Madre Terra” ha da poco ricevuto un pessimo bollettino medico dalle Nazioni Unite e il gruppo di scienziati che hanno eseguito le analisi non le ha di certo lesinato le brutte notizie.

Ci riferiamo ai risultati della sesta edizione del Global Environmental Outlook, un compendio di 708 pagine su tutti i malanni che affliggono il nostro Pianeta, pubblicato in occasione della conferenza delle Nazioni Unite sull'ambiente. Le condizioni della Terra hanno continuato a peggiorare da quando è stato redatto il primo Outlook nel 1997, tant'è che il gruppo di ricercatori sostiene che “un'azione urgente e di una portata senza precedenti è necessaria per cambiare questa situazione”.

Joyce Msuya, direttore esecutivo di UN Environment, il programma ambientale delle Nazioni Unite, ha spiegato che “La scienza è chiara” e che “la salute e la prosperità dell'umanità sono strettamente collegate alle condizioni del nostro ambiente”.

Il Pianeta Terra si trova ad un bivio: i suoi mali sono curabili, ma non lo saranno a lungo se i suoi abitanti non metteranno in atto cambiamenti fondamentali nel loro modo di consumare, di produrre energia, di smaltire i rifiuti.

*il Direttore Responsabile  
Silva Dorigo*



Disegno di Anna Paola Gardin, anni 6



La rubrica di *Catine*: “*stâ atent*”... potrei parlare anche di te

## Persone che lasciano il segno

Nella realtà quotidiana dei nostri piccoli paesi ci sono delle persone così conosciute che non serve neanche pronunciarne il cognome... la Gianna era una di queste. La chiamavano “*la triestina*”, anche se non lo era, ma ci aveva vissuto per molti anni e ne aveva conservato l'accento. Abitava nel mio stesso paese, a Tarcento, e l'ho conosciuta quando ho preso in gestione il bar Marinelli.

Lei a quel tempo, parliamo dei primi anni 2000, era una splendida ultra settantenne che esibiva un abbigliamento disinvolto e originale: leggings leopardati, magliette colorate e delle pettinature così arzigogolate (cosiddette “*cofane*”) che per farle ci voleva il piano regolatore. Grande tifosa dell'Udinese, era la beniamina di tutti i giocatori, Totò Di Natale in persona le faceva l'abbonamento ogni anno. E noi ridevamo del fatto che la tifosa più accanita dell'Udinese fosse una triestina. Lei non si perdeva una trasferta della sua squadra del cuore e molte volte, prima di partire, passava al bar a salutare, tutta bardata coi colori bianconeri.

Tutti le volevano bene, una simpatia unica, era uno spasso starla a sentire... aveva la “R” moscia e ti chiamava sempre “*AMOÈ*”. Suo marito era lucano come me e lei a volte mi raccontava di quando andavano giù a trovare la famiglia di lui... Premetto che nella mia regione, la splendida Basilicata, soprattutto in certi paesini sperduti, è semplicemente impensabile che le donne vadano al bar, men che meno le donne di una certa età... ma a lei non importava, lei ci andava lo stesso. E io mi divertivo immaginando le facce dei miei corregionali alla vista di questa specie di extraterrestre che entrava nel bar e chiedeva un bicchiere di vino bianco. Conoscendone la mentalità, vedere E.T. li avrebbe sorpresi di meno. Ma alla fine era riuscita a farsi

voler bene anche lì, perché lei è sempre rimasta fedele a se stessa, non ha mai voluto apparire quello che non era.

Ogni tanto si presentava al bar con dei borsoni pieni di capi di abbigliamento che prendeva in non so che posto misterioso di Trieste, io le compravo sempre qualcosa, erano cosette originali che costavano poco, in un bar non è proprio il caso di indossare capi costosi. Ho ancora un paio di pantaloni gessati con delle fibbie laterali, fatti di un tessuto che non serve neanche stirare, li uso per un mio personaggio teatrale e ogni volta che li indosso mi ricordo di lei. Quando organizzavo le serate



teatrali sulla terrazza del bar, la Gianna era spesso presente, ogni tanto veniva anche coinvolta... Però non riusciva a stare zitta e così, nel bel mezzo dello spettacolo, si metteva a conversare col suo vicino di sedia, spesso dicendo di me “*La xè paesana de mio mari...*” Io dal palco la rimproveravo perché disturbava e la gente rideva perché sembrava uno sketch.

L'altra sera guardavo il video dell'ultimo spettacolo fatto al Marinelli la scorsa estate. A un tratto la telecamera del mio amico Vinicio riprende il pubblico... ed eccola lì, con la sua “*cofana*”, il suo bicchiere di vino e la sua lingua lunga e io dal palco: “*Vonde Gianna! Ma i triestins no sono bogns di tasè?*”

Gianna è volata in cielo pochi mesi dopo, 83 anni vissuti intensamente. L'abbiamo ricordata allo stadio cantando “*Alè Udin*”, come avrebbe voluto lei. Rivedendola in quel video mi è venuta voglia di dedicarle questa pagina.

Non serve essere “*divi*” per lasciare un segno nel cuore delle persone.

Mandi Gianna, “*CUOE BIANCONEO!*”

La vuestre *Catine*

**Spettacolo: 6 aprile per la prima volta al Margherita di Tarcento.**

Per altre date, spettacoli e curiosità: [www.catine.it](http://www.catine.it)





Sara de Colle, autrice del Blog TORZEANDO



# La centa di Joannis, un rifugio nella campagna friulana

Nel comune di Aiello del Friuli, un gioiello di origine medioevale



[www.torzeando.com](http://www.torzeando.com)

La centa di Joannis è un esempio di architettura fortificata del 1400 che serviva a proteggere le persone, gli animali e i beni dalle invasioni straniere. Durante il restauro degli edifici nel 2006 ad opera degli attuali proprietari, è stata scoperta anche una necropoli del 900 d.C. Un luogo misterioso ed affascinante, tutto da scoprire!

I signori Bruna e Claudio Pizzi aprono le porte di casa loro durante la manifestazione "castelli aperti". Bruna spiega la storia di questo luogo con fervore e passione. Assieme al marito infatti hanno recuperato edifici e giardino che erano in totale stato di abbandono. Il complesso è formato dalla Casa del Curato caratterizzata da un muro a scarpa, dalla cànipa (edificio che custodiva le vettovaglie) dalla cappella di Santa Lucia e da ciò che resta della chiesa di Sant'Agnese con annesso il cimitero. La proprietà è inserita in un giardino in stile medioevale con alberi da frutto, erbe officinali e fiori antichi. La disposizione delle piante segue le indicazioni di ciò che si scrive nel Capitulare, emanato negli ultimi anni di regno di Carlo Magno.

## La scoperta della necropoli

Quando i signori Pizzi hanno acquistato la centa di Joannis - sebbene fosse in uno stato di degrado - dovevano decidere come ristrutturarla, senza snaturare la struttura antica del luogo. Grazie ad una sensazione della signora Bruna, poco prima di effettuare la gettata di cemento, sono

iniziati gli scavi del pavimento della cànipa. Con grande sorpresa, sono emersi una dopo l'altra delle sepolture ad inumazione correate da oggetti quali orecchini e anelli in bronzo. Gli studi effettuati dall'Università di Udine, dimostrano che si tratta di una necropoli di una popolazione slavo-carinziana, datata nel X secolo dopo Cristo. Potete immaginare la reazione dei proprietari davanti a tale scoperta!

Volevo aggiungere in calce a questo articolo le informazioni per visitare la centa di Joannis, per cui ho scritto ai signori Pizzi. Di seguito la loro risposta:

*In questo momento, il giardino della Centa è un cantiere archeologico sotto la supervisione della Soprintendenza e pertanto le attività di apertura al pubblico sono sospese. Non parteciperemo infatti neppure a "Castelli Aperti" e di questo ci dispiace molto: abbiamo faticato tanto a far conoscere questa nostra realtà e ci dispiacerebbe perdere la visibilità ottenuta. Gli scavi però sono per noi importantissimi nell'ottica di una valorizzazione futura del sito, per cui si lavora volentieri tra montagne di terra e si spera nei frutti della ricerca. Per quanto riguarda il bed and breakfast, abbiamo creato le due stanze (una per casa), ma non è stato ancora dato avvio al loro utilizzo.*

Speriamo che presto questo sito storico così importante venga aperto nuovamente al pubblico. Nel frattempo auguro ai signori Pizzi un buon lavoro.

Sara de Colle



# BTO di Firenze: il Friuli Venezia Giulia brilla con il progetto Social Ambassador



Alla borsa del turismo on line di Firenze il Friuli Venezia Giulia brilla con il progetto Social Ambassador: il 20 e 21 marzo alla stazione Leopolda di Firenze si è svolta la manifestazione leader in Italia sulle connessioni tra turismo e innovazione. Due giornate ricche di incontri con albergatori, agenzie, maggiori esperti di marketing, startupper e amministratori, tra panel e workshop realizzati da speaker professionisti nazionali ed internazionali. Un programma suddiviso in 4 temi: Destination, Digital Strategy, Hospitality e Food & Wine Tourism, dalle numerose opportunità per riflettere sui nuovi trend e le nuove innovazioni nel mondo tecnologico, quest'anno dal tema "smart".

In questo straordinario contesto, in uno spazio dedicato, PromoTurismoFVG ha presentato il progetto ed i suoi risultati ad una platea fitta di numerosi interessati. Il progetto ha due anni, nasce nel 2017, inizia da una "call social" di persone residenti in regione alla quale rispondono in 300. Di questi 80 i volontari attuali "Social Ambassador Fvg", ovvero persone appassionate del territorio, che raccontano le loro storie, le loro esperienze attraverso immagini e video per condividere emozioni, consigliare, ma soprattutto per far scoprire attraverso i loro occhi il Friuli Venezia Giulia. Esperienze descritte nel blog [fvglivexperience](http://fvglivexperience.it) tradotte in lingua inglese e tedesco, suddivise in macroaree: art&culture; bike, family, food, outdoor, slowtour.

Presenti al panel due degli ambassadorfvg, Michele Castro lavoratore a turno pugliese e grande appassionato del territorio con 40 contributi sul blog, il quale nel suo intervento evidenzia la bellezza di questa regione, il suo esser così ricca di luoghi e arte a portata di mano, un "micromondo" dove, sostiene, ogni momento libero può esser sempre vacanza". Altro intervento coinvolgente è dell' ambassadorfvg Sabrina Pellizzon guida turistica, che merito dei suoi contributi legati al turismo slow (uno è il tour legato agli asini) ha suscitato interesse a persone anche oltre oceano che attualmente richiedono informazioni ed esprimono il desiderio di fare queste esperienze. Inoltre, riferisce di esser contattata anche da redazioni televisive straniere. Uno slancio così consistente, tanto da farle cambiare il panorama professionale.

Grandi risultati quindi, che si traducono in un nuovo indotto in termini di immagine e di incoming, un successo che ogni giorno si arricchisce di nuovi contenuti, una comunicazione che aiuta i turisti a fruire un territorio in modo diverso, attraverso la spontaneità di chi lo vive. Un Friuli Venezia Giulia, vero con i volti e i nomi di ogni ambassador, con le loro caratteristiche che rendono uniche le loro esperienze. Ognuno originale nei suoi racconti, qualcuno scrive di prodotti locali, altri di bike, chi esperto di montagna o di arte oppure di luoghi per famiglie, come ci spiega Veronica Gerussi che con la sua experience ha ottenuto notevoli condivisioni social, portando a conoscenza che c'è molto a livello turistico in regione anche per mamme con bambini.

Il Direttore marketing Bruno Bertero e il suo team, scardinando così la regione dal concetto di autoreferenzialità e la portano ad esser scoperta in modo autentico andando oltre alla promozione del territorio, valorizzando le persone le quali, appassionate, mostrano il cuore e l'anima di questa terra, permettendo loro di creare nuove opportunità lavorative o maggior sviluppo delle esistenti. Risultati ottimi confermati ulteriormente dai monitoraggi che indicano condivisioni on line organiche, numerose e prive di campagne a pagamento, frutto di ricerche da parte degli utenti, generato persino dagli ambassador stessi attraverso i loro canali social.

Infine, la successiva trasformazione ha visto il blog confluire all'interno del sito ufficiale Turismo FVG aggiungendo l'opportunità di prenotazione vacanze. Una curiosità! Nel blog troverete anche le mie storie che parlano di antiche figure femminili del tessuto popolare friulano... agane, le fate dell'acqua.

Quindi non resta che andar a scoprire sul sito [www.fvglivexperience.it](http://www.fvglivexperience.it) queste bellissime esperienze, i volti di tutti gli ambassadorfvg innamorati di questo ambiente preservato o di quelli esperti, e lasciarsi trasportare dalle loro emozioni, dal loro entusiasmo fatto di immagini e parole e poter vivere così il Friuli Venezia Giulia in tutto il suo valore.

*Tatiana Dereani*

# Nuovo Disco dei Franz Merkalli & Tellurika: irriverente, impertinente e molto Rock!



Dopo il grande successo su Youtube e Facebook del nuovo videoclip del singolo "Scaricalapp" i **Franz Merkalli & Tellurika** pubblicano il loro nuovo album, mixato e masterizzato dall'audio engineer Nico Odorico agli Angel's Wings Recording Studios di Pantianicco (Udine).

Il rock sismico demenziale 100% italiano della band si fa sentire prepotentemente in questo nuovo lavoro. A distanza di dieci anni il quartetto, composto da Franz Merkalli, Joe Sisma, Alex Armato e Michael Venzone, immette nel mercato musicale del nuovo materiale, portando così a cinque gli album realizzati durante tutta la loro carriera musicale. La band con questo disco intraprende un viaggio nelle riflessioni sull'avanzare dell'età trattando con surreale leggerezza il tema della morte, come in "Funeral Party", "Scaricalapp", "Centro malessere" e "Trapassat"; non mancano di certo anche temi più profondi in "Le pattine" o in "Merdacia Stadium", ode al nuovo stadio della squadra del cuore, lo struggente tributo alla storica band dei WIND in "Via col Vento" e la riproposizione di vecchi cavalli di battaglia, quali "Pirati della strada" e "La Pantegana di Susegana". "Scaricalapp" è un disco in linea con lo stile inconfondibile della band fatto di rock sfacciato e senza peli sulla lingua.

Ecco qualche domanda a fatta a Franz Merkalli, cantante della band, per conoscere meglio questa nuova produzione.

**Dopo 10 anni esce il vostro nuovo disco, come mai avete atteso così tanto per pubblicarlo?**

"Volevamo uscire con 10 brani che ci soddisfacessero appieno; volevamo creare quella magia della canzone che dopo un paio di ascolti inizi a canticchiare in macchina; penso che ci siamo riusciti."

**Cosa c'è di nuovo e di diverso in questo album rispetto ai precedenti?**

"Questo è il nostro disco della maturità con brani immediati e testi di facile presa ma non per questo banali; probabilmente non c'è nulla di nuovo ma non penso sia una colpa (vedi gli AC DC che fanno lo stesso pezzo da decenni, ma è pur sempre un bel brano!!)"

**Avete realizzato il primo videoclip sul brano "Scaricalapp", che dà anche il titolo al disco, ci racconti di cosa parla?**

"In questo brano viene affrontato il tema del trapasso, come in altri brani del disco. Cosa c'è di più rassicurante di poter avere la connessione ad internet persino quando stai per varcare la soglia dell'aldilà? In quest'epoca dominata dalla comunicazione globale, dai social, dalle applicazioni selvagge per ogni cosa, tratto il tema della morte con surreale leggerezza. Anche quello che dovrebbe essere un momento di riflessione e di silenzio viene travolto dall'assordante fluire delle informazioni del web che ci scollegano dalla realtà. Una riflessione su una finta priorità: l'accesso ad internet sempre e comunque e la disponibilità di un dispositivo per ottenerla."

Nel videoclip, girato dal videomaker Paolo Comuzzi, troviamo immagini che nulla lasciano all'immaginazione, e rendono davvero molto bene l'idea del tema trattato, assolutamente da vedere!

Il 20 aprile saranno in concerto al Club 60 di Pradamano Udine per la presentazione del disco, mentre l'album è già disponibile su tutti i digital store.

## TRACKLIST

- 1 • Funeral party
- 2 • Scaricalapp
- 3 • Le pattine
- 4 • Centro malessere
- 5 • Tiritiri
- 6 • Trapassat
- 7 • Via col vento
- 8 • Merdacia stadium
- 9 • Pirati della strada
- 10 • La pantegana di Susegana

Moni Ziru 





# Il Ragazzo Doro di Doro Gjat debutta a teatro con uno spettacolo di musica e parole

Il 26 aprile lo spettacolo Il Ragazzo Doro di Doro Gjat debutta al Teatro Palamostre di Udine, all'interno della rassegna capitanata dal Caffè del Venerdì in collaborazione con l'associazione San Marco e il Comune di Udine.



Per Doro Gjat questo è uno spettacolo tutto nuovo dove la musica, suonata in compagnia della sua band (Elvis Fior alla batteria, Luca Moreale alla chitarra e ai cori, Mirko Caso al basso e Giacomo Santini alla seconda chitarra) si alterna a parti recitate, frutto dell'esperienza fatta all'interno del fortunato spettacolo teatrale "Orizzonti Verticali A Teatro" che lo ha portato in giro per i teatri di tutta la regione durante la stagione invernale. *"Lavorare nei teatri - dice Doro - mi ha aiutato a crescere tantissimo, soprattutto sul piano della presenza scenica. Dentro Il Ragazzo Doro ho voluto metterci tutta questa crescita e ve ne accorgete venendo a vederci."*

Gli ultimi tre anni sono stati parecchio intensi per il rapper e cantautore carnico Doro Gjat, all'anagrafe Luca Dorotea, classe 1983. Quando ha pubblicato Vai Fradi, il suo primo disco da solista, nel novembre del 2015, mai avrebbe immaginato che lo avrebbe portato così lontano: prima i servizi sui TG nazionali nel gennaio 2016, poi il palco del Primo Maggio a Roma e la collaborazione con Joss Stone nel 2017. Mentre nel 2018 ha prodotto il suo secondo disco da solista, Orizzonti Verticali, registrato agli Angel's Wings Recording Studio di Pantianicco Udine. *"È stata una corsa a perdifiato rincorrendo un sogno, quello stesso sogno di far viaggiare la mia musica il più lontano possibile"* ammette Doro *"dopo l'uscita del mio secondo disco lo scorso anno, sentivo il bisogno di implementare lo show dal vivo con tutti i musicisti. Da questa necessità nasce Il Ragazzo Doro."*

Moni Ziru



## EVENTI IN REGIONE

### MARZO

- 15 marzo ore 21 PFM canta De André - Teatro Nuovo Giovanni da Udine - Udine
- 15 marzo ore 21 Elisa "Diari Aperti Tour" - Teatro Odeon - Latisana UD
- 16 marzo ore 21:30 Volvodrivers concerto rock - Centro giovani - Mongalcone GO
- 22 marzo ore 21 John Mayall - Teatro Nuovo Giovanni da Udine - Udine

### APRILE

- 5 aprile ore 21 Orizzonti Verticali a Teatro - Doro Gjat Teatro Odeon - Latisana UD
- 6 aprile ore 21 Bratiska con Dandy Bestia in concerto - Osteria Ta'L Curtivon - Turriaco GO
- 7 aprile ore 21 Bratiska con Dandy Bestia in concerto - Mushroom Bar - Trieste
- 13 aprile ore 21 Bratiska in concerto - AQA Alta Qualità Artigiana Pasticceria - Osoppo UD
- 20 aprile ore 21 Bratiska in concerto - Gasthaus Alpino Osteria friulana - Aiello UD
- 20 aprile ore 22 Franz Merkali & Tellurika concerto rock - Rock Club 60 - Pradamano UD
- 26 aprile ore 21:30 Il Ragazzo Doro - Doro Gjat live show 2019 - Teatro Palamostre - Udine
- 28 aprile ore 20:30 Coro Freevoices - recital "Mio fratello che guardi il mondo" Manifestazione "Note di Costituzione" - Turriaco GO



EVENTI IN REGIONE

EVENTI IN REGIONE



# 8 date per la stagione concertistica dei docenti del Conservatorio di Udine

Il Conservatorio Statale di Musica "Jacopo Tomadini" di Udine anche quest'anno propone la stagione concertistica dedicata ai docenti dell'istituto, offrendo i frutti di un prezioso itinerario artistico.

22 interpreti, docenti ed ex docenti, studenti ed ex studenti, animeranno sei appuntamenti solistici e cameristici, ambientati ancora nell'elegante palcoscenico cittadino del Centro Culturale delle Grazie in via Pracchiuso 21, e due serate in prestigiosi contesti sacri, la Chiesa di S. Quirino e la Chiesa di S. Chiara, site in via Gemona.

La programmazione degli 8 appuntamenti prosegue e sviluppa la concezione ampia e aperta dei progetti concertistici presentati dai docenti partendo dalla musica di Johann Bach per giungere alle più attuali esperienze creative e ad alcune prime esecuzioni assolute; ognuno di questi, nel proporre perlopiù opere di raro ascolto e di fondamentale spessore storico ed estetico, si caratterizzerà per un peculiare e inedito spunto di ricerca storico-musicologica che ha animato alle fondamenta l'ideazione e la compilazione del programma.

Fin dal primo appuntamento, ogni progetto si snoderà a partire da un particolare tema conduttore legato ora agli strumenti musicali e alle formazioni cameristiche - l'ottavino, il confronto fra l'organo e il pianoforte, il duo clarinetto e violoncello - ora ad autori, generi e stili - Leopold, padre di Mozart, Ravel e le danze, ancora Debussy in continuità con il grande progetto realizzato lo scorso anno nel centenario della scomparsa - ora, infine, legato al fondamentale impulso evolutivo offerto dall'adozione della tecnica dodecafonica agli inizi del Novecento. L'ingresso è libero fino ad esaurimento posti.

## Programma dei concerti:

**8 marzo ore 19.00** - FRANZ LISZT Elegie per corno inglese e pianoforte (1874); CLEMENCE DE GRANDVAL Trio de salon per oboe, fagotto e pianoforte (1850 c.) - Andantino - Allegro moderato; AMILCARE PONCHIELLI Ricordanze della Traviata per flauto, oboe, clarinetto e pianoforte (s.d.); GERMAINE TAILLEFERRE Menuet en fa per oboe, clarinetto, fagotto e pianoforte (1976) Sonata champêtre per oboe, clarinetto, fagotto e pianoforte (1976) Allegro moderato - Andantino - Allegro vivace, gaiement.

**11 marzo ore 19.00** - PAUL TAFFANEL Andante pastoral - Scherzettino; PAUL AGRICOLE GENIN Carnaval de Venise op.14; LUIGI HUGUES Sonate fantastique op.100; SIGFRID KARG-ELERT 1. Idylle champêtre 2. Danse pittoresque 3. Colibrì 4. Lotus 5. Evocation à Brahma; ALESSANDRO CAVICCHI Three Moods for Piccolo and Piano.

**14 marzo ore 20.45** - Chiesa di San Quirino (Via Gemona 60) BACH E IL SUO DOPPIO - OPERE PER ORGANO E TRASCRIZIONI PER PIANOFORTE - Musiche di: Johann Sebastian Bach, Samuil Feinberg, Wilhelm Kempff, Camille Saint-Saëns, Carl Tausig.

**18 marzo ore 19.00** - RENATO MIANI Fantasia super Veni Sancte Spiritus (2016); MAURO MONTALBETTI Madrigale onirico (2017); VIRGINIO ZOCCATELLI Sentieri d'oriente (2014) Cantabile-Calmo-Scorrevole-Fiero; PAUL HINDEMITH Ludus Minor (1944) Fuga prima ex C- Interludium-Fuga seconda ex G-Interludium-Fuga tertia ex F; CLAUDIO AMBROSINI Grande Fratello (2017); NICOLAS BACRI Night music op. 73 (2001) Elegy-Scherzo-Lullaby; MARIO GUIDO SCAPPUCCI Non più mesta blues (a.C.) (2018); GUILLAUME CONNESSON Disco- Toccata (1994).

**25 marzo ore 19.00** - CLAUDE DEBUSSY - Six Épigraphe antiques pour piano à quatre mains (Pour invoquer Pan, dieu du vent d'été Pour un tombeau sans nom Pour que la nuit soit propice Pour la danseuse aux crotales Pour l'Égyptienne Pour remercier la pluie au matin), Rapsodia Moresca per sassofono, Syrinx, Première Rhapsodie per clarinetto.

**15 aprile ore 19.00** - A. WEBERN Quartetto per violino, clarinetto in Sib, saxofono e pianoforte; A. BERG - Vier stücke op.5 per clarinetto e pianoforte; A. ZEMLINSKY Trio in re minore op.3 per clarinetto, violoncello e pianoforte (Allegro ma non troppo Andante Allegro); L. NONO Polifonica- Monodia- Ritmica (1951) per flauto, clarinetto in Sib, clarinetto basso, saxofono alto in Mib, corno in Fa, pianoforte, 4 percussionisti, direttore dell'Ensemble.

**13 maggio ore 19.00** - MAURICE RAVEL menuet antique - pavane pour une infante défunte - menuet sur le nom d'Haydn - à la manière de Borodine (valse) - valse nobles et sentimentales - le tombeau de Couperin (prélude fugue forlane rigaudon menuet toccata).

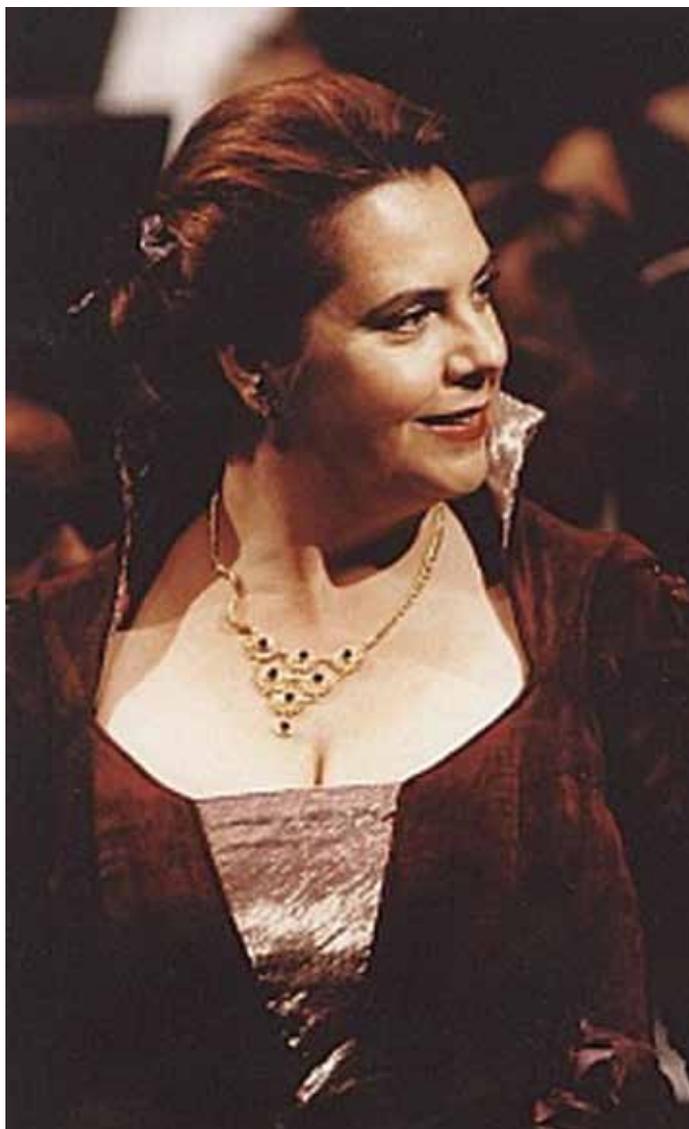
**20 maggio ore 21.00** - Chiesa di Santa Chiara (via Gemona 23 Udine) - LEOPOLD MOZART Sinfonia di camera in fa maggiore per 2 viole, 2 violoncelli e basso - Sinfonia burlesca in sol maggiore per 2 viole, 2 violoncelli e basso; JOHANN GEORG ALBRECHTSBERGER Adagio e fuga per 2 viole e 2 violoncelli; LEOPOLD e WOLFGANG AMADEUS MOZART brani per organo solo.

Moni Ziru



## Francesca Scaini, l'aria che danza nell'incanto di una voce

# Emozioni che restano per una vita



I concerti all'aperto sembra siano luogo deputato per il mondo pop e rock, ma anche la musica classica può riempire grandi spazi, se chi ascolta è disposto a farsi travolgere da qualcosa di nuovo e semplice insieme, divenendo parte di un momento unico e indimenticabile.

Allora prendetevi 5 minuti, leggete e immaginate di fare parte di questa storia...

Ricordo una recita di Ernani all'aperto, nello splendido e paurosamente grande giardino di Herrenhausen ad Hannover. Con i colleghi andiamo in teatro per il trucco e la vestizione. Io e la mia "ancella" in scena saliamo sul taxi prenotato (non più di due persone, gli abiti erano piuttosto importanti...).

Non posso dimenticare l'espressione di sorpresa del nostro taxista: dapprima ammutolisce attonito, ma dopo una manciata di secondi si riprende e telefona immediatamente alla moglie per raccontare che sulla sua macchina erano salite due "dame", due autentiche cantanti liriche vestite di tutto punto e noi, ridendo, abbiamo salutato con un acuto!

Arriviamo a destinazione e dopo essere scese con qual-

che difficoltà per gestire sottogonna e strascico, abiti poco adatti per un'auto, finalmente vediamo il grande palco e la vastità del meraviglioso giardino all'italiana che si allarga: questa volta siamo noi a rimanere ammutolite.

Ogni anno il teatro di Hannover organizzava uno spettacolo all'aperto, concerto sinfonico o una recita di un'opera in cartellone.

Quell'anno la scelta è caduta su Ernani opera verdiana di apertura stagione, ma non certamente un titolo tra i più frequenti e famosi (anche in Italia). E poi in forma di concerto, con l'orchestra sul palco alle nostre spalle e i cantanti in prosenio, facendo le varie entrate e uscite a seconda dei diversi momenti musicali, aria, duetti o terzetti, scene d'insieme.

Abbiamo però degli splendidi abiti disegnati e creati per l'occasione dalla sartoria del teatro (in un teatro tedesco si cuciono gli abiti, se necessario anche le scarpe, oltre che le scene), abiti che come avrete forse intuito aiutavano egregiamente a creare la magia del palcoscenico.

L'orchestra entra sul palco, il primo oboe dà un "la" per permettere all'orchestra di accordarsi, i suoni si mescolano e si scontrano; l'agitazione e l'attesa crescono anche tra il pubblico che nel frattempo ha riempito ogni angolo possibile.

Sbircio da un angolo da dietro le quinte e vedo il pubblico più diverso e variegato mai visto: famiglie con bambini, gruppi di giovani con cestino del picnic, coppie sedute su un plaid e un cestello con una bottiglia pronta per essere stappata, persone più anziane con seggiole apribili.

Un grande allegro brusio zittito dall'ingresso del direttore d'orchestra che con autorevolezza dà l'attacco al primo accordo dell'opera verdiana.

Applausi decisi alla fine dell'ouverture, io dietro alle quinte con il cuore che batte forte (batte sempre prima di iniziare, anche ora). Inspiro, sollevo gonna e mi avvio verso la mia postazione, mentre vengo accompagnata da un palpabile ohhhh di stupore stampato sui volti anche dei bambini.

Canto "*Ernani, involami!*". L'energia delle svolazzanti terzine le fa danzare nell'aria e sembra raggiungere ogni persona ed ogni pianta.

Alcuni brindano, altri lavorano a maglia, alcuni fanno ballare bimbi piccoli, altri ancora se ne stanno ad occhi chiusi. E io li vedo e li sento mentre canto e sono felice di poter trasmettere e dare gioia.

Al termine della spumeggiante cabaletta, che riunisce insieme alla mia voce oltre 60 coristi e 80 orchestrali, lo scroscio di un applauso che diventa tuono e che fa alzare oltre 4000 persone.

Ecco, immaginate per un attimo di essere lì, ad applaudire mentre vedete i volti aperti e felici di chi vi sta accanto, dove per comunicare non serve sapere una lingua ma sorridere... e persino le piante sembrano voler muovere le foglie prima che l'autunno del nord, ormai vicino, le rapisca al sole.

Perché queste sono emozioni che restano per la vita.

A presto

*Vi saluto. Vostra Francesca*

# Il vuoto architettonico è di colore verde



Patrick Blanc, mur végétal, facciata del musée du Quai Branly, Parigi ©Studio Pasut

Nello scenario architettonico contemporaneo il giardino, il verde, sta irrompendo prepotentemente; prima negli interni, sui tetti, fino in facciata. Scopi diversi, obiettivi diversi, tecniche diverse.

Il nostro territorio è legato profondamente al verde: il verde del bosco, il verde dello spazio agricolo, quello dei prati stabili, quello dell'orto e del frutteto; verdi di sussistenza ma anche generatori di bellezza del paesaggio soprattutto quando il

paesaggio agricolo si fonde sapientemente e diventa paesaggio naturale. Spazi verdi che irrompono anche nel costruito e, come scrive il paesaggista francese Gilles Clement, *“Il vuoto architettonico contiene un pieno biologico in cui si esplica il movimento, che è la realtà del giardino.”* Sempre Clement nei suoi manifesti sottolinea come l'architettura, negli ultimi decenni, è stata l'arma perfetta per incidere su quello che è considerato *“disordine naturale”*, come se la riconquista da parte delle specie vegetali di luoghi incolti, abbandonati, sia rurali che urbani fosse un evento al di fuori dei meccanismi che regolano la vita sul pianeta. La riconquista, dice Clement, degli spazi da parte della natura non può più essere considerato di per sé degrado. La natura, il verde in generale, cerca sempre di irrompere nel costruito.

In architettura possiamo pensare di classificare gli usi della natura, delle piante in due macro categorie: la prima, la più conosciuta probabilmente è quella di integrare le piante al costruito, la seconda, meno conosciuta, è quella che si chiama biomimetica, cioè lo studio dei meccanismi biomeccanici e dei processi biologici per innovare materiali, prodotti e processi. Quest'ultima scienza è fondamentale, soprattutto sotto l'aspetto della trasformazione urbana sostenibile perché, tra i vari pregi, ha quello di economizzare gli sprechi. La natura infatti limita i consumi di energia e materiali, in quanto è intrinsecamente conscia della limitatezza delle risorse.

Negli ultimi decenni l'architettura ha molto spesso ignorato questi aspetti; in genere i dibattiti e le ricerche si basavano sul ruolo della natura nell'architettura. Ora, con l'evidenza scientifica del cambiamento climatico, il dibattito è incentrato su come l'architettura possa contribuire al rientro entro i limiti accettabili dei processi naturali che regolano la sostenibilità del nostro pianeta. La questione non è di facile risoluzione, gli aspetti sono molteplici e spaziano dalla progettazione alla realizzazione del costruito. In questo articolo trattiamo il tema che, per sua stessa etimologia, quasi paradossalmente, è un *“luogo chiuso”*, il luogo in cui nel corso dei secoli, architetti e paesaggisti hanno cercato di dare forma alla natura: il giardino. In Friuli Venezia Giulia sono passati nel corso degli anni, noti e meno noti paesaggisti, Russel Page a Sacile nel Parco di Villa Brandolini d'Adda, Pietro Porcinai a Torviscosa nel Parco di Villa Marinotti, ma si scopre che dietro a molti di

quelli che sono i parchi e giardini storici, ma anche non, del Friuli Venezia Giulia ci sono donne, nobili o meno nobili che di giardini e di giardinaggio erano e sono passionante. Così, dalle testimonianze e dai racconti, conosciamo la contessa Clementina Lantieri nel suo Palazzo a Gorizia, ma anche le Sioire Nene, Maddalena Gortani ad Arta Terme.

Nicoletta Campanella, giornalista, scrittrice e Direttore artistico/editoriale di Nicola Edizioni, ha da poco pubblicato il volume *Grandi Giardiniere d'Italia. I volti, i luoghi, le essenze e la storia*. Il libro si è rivelato una scoperta affascinante, che può aprire una gran quantità di spunti a tutti gli appassionati di giardinaggio e che tra le righe a mio avviso ha un ulteriore messaggio. Nel nostro grande giardino planetario, le piante, le giardinere e i giardinieri si sono sempre spostati. Per esplorare, per conoscere, per sperimentare, per essere dei pionieri.

Una delle storie più affascinanti in Friuli, che si svolge tra architettura, giardino ed imprenditoria, è quella legata alla figura di Cora Slocomb (1862-1944). Cora è americana, moglie del Conte Detalmo di Brazzà, fratello dell'esploratore Pietro, architetta di giardini, ma anche pioniera dell'emancipazione femminile attraverso il lavoro e l'imprenditoria, fautrice, tra le molte attività, della nascita dell'azienda dolciaria Delser. Oltre agli interventi legati di restauro al Castello di Brazzà a Moruzzo (Ud), si occupa e progetta il parco del Castello. La parte affascinante della storia è che Cora convinse le contadine a coltivare le viole doppie odorose, tra cui quella a fiore bianco nata nelle serre del cognato botanico Conte Filippo di Brazzà, detta viola Comte de Brazzà, per aumentare le fonti di reddito delle donne friulane.

C'è oggi un giardino legato alle viole di Cora, forse anche inconsapevolmente, ed è raccontato proprio nel libro di Nicoletta Campanella. Il giardino è quello di Mirella Persot Collavini a Rivignano, in cui scopriamo un giardino come rifugio dall'urbanizzazione selvaggia: *“quando si trovò a ripensare la sua vita, con la necessità di isolarsi da un ambiente che stava mutando radicalmente aspetto – negli anni Settanta erano sorti grandi capannoni industriali e case anonime che avevano cancellato il paesaggio agricolo del Friuli – e con il desiderio di uno spazio che le desse benessere e che le appartenesse”*.

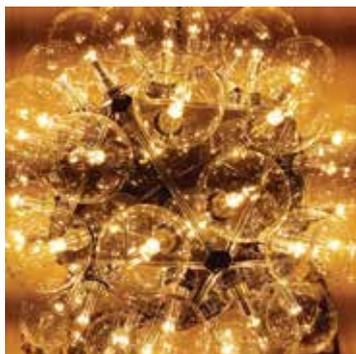
Leggendo si scopre che Mirella Persot Collavini ricevette in dono delle viole doppie di Udine da una altra donna, Ines de Marco, il cui zio, Luigi De Marco detto Vigi, lavorava proprio al servizio del conte Filippo Savorgnan di Brazzà nella sua tenuta di Soleschiano, a Manzano, villa Piccoli Martinengo di proprietà dei conti Savorgnan di Brazzà. Ascanio di Brazzà, padre di Detalmo e suocero di Cora Slocomb ideò il parco della villa assieme alla madre e fu proprio Ascanio, si dice, che portò al figlio Filippo, la viola di Parma, da cui ebbe poi inizio tutta la nostra vicenda. Mi piace pensare che le viole di Cora siano passate nel corso di decenni di mano in mano, in un viaggio attraverso il tempo anche se breve nel tragitto. Un piccolo fiore, una viola che probabilmente oggi viene



Foto: Mirella Collavini Presot

vista di sfuggita, quasi ignorata ma che in realtà è portatrice di una storia di progresso, di emancipazione e lungimiranza. Sintomo di una sensibilità verso il verde anche in chiave imprenditoriale. Una parte importante della mancanza di sensibilità verso la parte verde del nostro pianeta, anche in architettura, è quella che viene definita la *Plant blindness*, cioè l'incapacità di vedere o notare le piante nel loro ambiente. Siamo più propensi a notare un animale o un elemento costruito dall'uomo in genere, che la parte vegetale in cui questi elementi sono inseriti. Stefano Mancuso, neurobiologo vegetale di fama mondiale, lo ha ricordato ai Darwin Day 2019 di Udine. Le piante rappresentano tra il 90 e il 97.5% della biomassa vivente sulla Terra. Questo dato, da molti ignorato, invece è diventato parte centrale della XXII Triennale di Milano dal titolo *Broken Nature*, tanto che La Nazione delle Piante che ha come "ambasciatore" lo stesso Mancuso, è stata inserita come vero e proprio Stato, al pari degli altri Paesi partecipanti, alla mostra che indaga su come il design, l'architettura e l'arte possano contribuire al rientro entro i limiti dei fattori che regolano l'equilibrio del nostro pianeta.

Riprendere coscienza della parte verde del nostro pianeta, sia prendendosi cura di un giardino o coltivando l'orto, ma anche ripensare a come, fin dall'antichità, l'uomo ha preso ispirazione dalla natura per la realizzazione dei suoi strumenti e delle sue opere. Come nell'architettura del paesaggio oggi prevale la tendenza a progettare giardini che si integrino con il territorio, che tengano conto delle limitate risorse idriche a



Achille Castiglioni, *Taraxacum 88*, lampada a sospensione ©Luca candoni Studio Pasut - Fiori di tarassaco

disposizione, così anche nel design si sta riscoprendo come la natura ha da sempre fatto tutto al meglio, sia nel progetto, nell'uso e soprattutto nella dismissione dei suoi elementi. In più, all'interno del creato della natura l'eleganza delle forme si sposa con l'efficienza del funzionamento: rapporto ideale anche del buon design. Per questo lo studio della natura, la biomimesi e tutte le discipline che indagano le regole e i processi alla base della creazione possono essere fonte di ispirazione per i progettisti chiamati alle sfide del nostro tempo.

Come una viola nello scorso secolo ha portato un po' di bellezza ed emancipazione, così spero che anche voi, dopo aver letto questo breve articolo, possiate guardare con occhi diversi e più consapevoli il mondo vegetale che vi circonda. A noi progettisti la sfida di creare architetture e spazi più sostenibili anche per il 90% degli organismi che popolano il nostro pianeta.

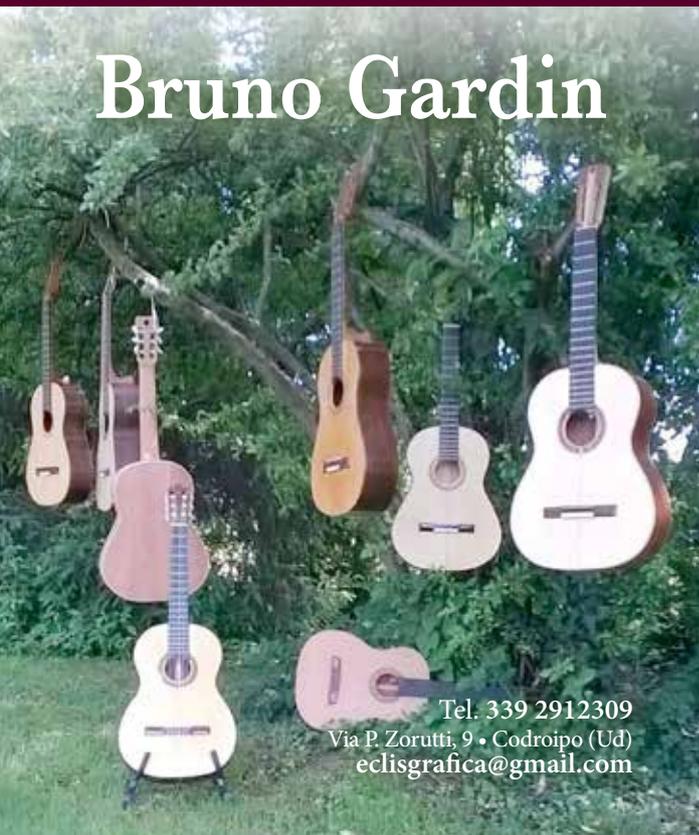
*Chiara Pasut*

architetto architecture | interior | design · [www.studiopasut.com](http://www.studiopasut.com)

## Chitarre classiche di liuteria



## Bruno Gardin



Tel. 339 2912309  
Via P. Zorutti, 9 • Codroipo (Ud)  
[eclisgrafica@gmail.com](mailto:eclisgrafica@gmail.com)



# Il formaggio di una volta. Perchè era più buono?



Una volta il formaggio era più buono, sfido chiunque a dimostrarmi il contrario. Mi riferisco al formaggio che una volta tutti chiamavano “latteria”.

Ogni paese aveva un caseificio, bello... a me sinceramente piaceva il campanilismo di un tempo perchè, se ascoltavi il contadino, del suo paese diceva: il nostro formaggio è il migliore! Se ascoltavi il contadino del paese limitrofo, questi diceva: eh no, il nostro è il migliore! Da lì iniziavano confronti di ogni genere, commenti, giudizi, affermazioni... che il più delle volte finivano in battute in osteria davanti a un buon bicchiere di vino. Era bello questo campanilismo nostrano. Purtroppo, ora, le latterie sono scomparse ed io sono un vecchio casaro molto amareggiato per questa perdita, per queste tradizioni che non ci sono più, per come sono spariti prodotti genuini di un tempo non molto lontano.

Ma perchè mi ostino ad affermare che il formaggio era più buono? Non perchè era di colore giallo paglierino, come dovrebbe essere, ma perchè semplicemente era naturale, un prodotto genuino con latte sano, pulito... e poi il burro: speciale, non come oggi... se ci fosse mio nonno, povero nonno. “Bon” lasciamo stare, meglio.

Il formaggio di una volta era più buono perchè il latte veniva trasformato in un modo diverso da oggi, oggi si utilizza la tecnologia, non l'abilità del casaro e la qualità della materia prima. Ma come si faceva il formaggio ai miei tempi?

Prima di tutto per avere un prodotto di prima qualità si



deve partire dal conferimento del latte in caseificio, latte che arrivava 2 volte al giorno, mattina e sera, questo era il segreto. Questo era il segreto? Mi direte voi.

Sì. Semplice: specialmente in estate il latte, per effetto del calore, si acidifica facilmente provocando la sfogliatura del formaggio e per effetto dei batteri dei microbi, che sono l'anima della lavorazione del latte, le forme si possono gonfiare (formadi alciaat).

Qui entra in ballo il segreto: il conferimento del latte in caseificio 2 volte al giorno. D'estate, la sera, i contadini portavano in latteria il latte e il casaro, dopo la pesatura, lo metteva nelle apposite bacinelle, le quali venivano immerse nell'acqua fredda, ogni tanto veniva mescolato in modo che raffreddasse più velocemente. Restava tutta la notte nell'acqua fredda, la mattina il casaro procedeva alla spannarola, con un attrezzo particolare, la spannarola, con cui si toglieva la panna (il grasso) del latte che nella notte era affiorata in quanto più leggera del latte, e qui si accumulavano i microbi (anche patogeni, quelli che provocano i difetti del formaggio quali gonfiore, sfoglio) che davano il gusto al formaggio, il colore caratteristico e l'inconfondibile sapore.

La panna veniva messa nella zangola, d'estate con dentro anche il ghiaccio, e si faceva il burro, quello buono, quello giallo, non come adesso che è bianco perchè la panna viene pastorizzata e i microbi che danno il colore caratteristico vengono uccisi dall'effetto del calore. Vero anche che il formaggio poteva gonfiarsi, ma era tutto un altro prodotto. Poi c'erano le “strissulis”, i ritagli delle forme, con le quali si fa un buonissimo frico. Che bei tempi, tempi passati che non torneranno mai più, non da noi almeno.

Il casaro con la sua abilità e bravura cercava il latte migliore, il più pulito igienicamente parlando, e faceva l'innesto (latte scaldato a 63-65° circa e immediatamente raffreddato e lasciato riposare fino al giorno successivo). Ora invece il latte viene termizzato, non aggiungo altro al termine termizzato, e portato a circa 68° e poi raffreddato a circa 33-35° e a quel punto si mette l'innesto, sì, ma che innesto? Creato in laboratorio, compri le bustine, fai sciogliere il contenuto nel latte e via... poi ci lamentiamo e che non ci sono i prodotti di una volta, vero, non ci sono più. Inoltre la raccolta del latte viene fatta solo una volta al giorno, nel frigo un termostato aziona ogni 5-10 minuti una paletta che mescola il latte per mantenerlo freddo, sì ma la panna non affiora e i microbi patogeni per essere eliminati devono subire la fase della termizzazione. E lì finisce la qualità.

Il latteria purtroppo non è più il formaggio quotidiano dei friulani, non è più il nostro formaggio, il formaggio buono, il formaggio di un tempo, non troppo remoto, ma passato che forse non ritornerà più.



# Il lavoro del Casaro

Iniziavo il lavoro alle 6 circa, togliendo il formaggio del giorno precedente dalle fascere (dal talc) rifilandolo con il classico coltellino, ottenendo le quasi introvabili “strissulis”.

Eseguivo la fase della pesatura e immergevo le forme in salamoia, una soluzione di acqua e sale, per le seguenti 48 ore. Procedevo anche alla spannatura del latte della sera prima, che si aggiungeva alla panna ottenuta dalla scrematrice del siero della lavorazione del giorno precedente. Il siero rimanente era ottimo per l'alimentazione dei maiali.

Si procedeva alla fase di produzione del burro: la panna si metteva nella zangola e lì “girava” per il tempo necessario. L'acqua del burro (batude), dicevano i vecchi, era un ottimo toccasana per l'intestino.

Dalle 6:30 in poi arrivava il latte fresco della mungitura della mattina che veniva subito messo nella caldaia e portato alla temperatura di 33-35° circa, insieme al latte raccolto la sera precedente.

Ricordo che il segreto della lavorazione del buon formaggio è mettere insieme due mungiture, una della mattina e una della sera.

La caldaia, di rame, è un grande recipiente che poteva contenere, ai miei tempi, 15 quintali di latte circa.

A temperatura raggiunta, in base all'acidità del latte che il casaro preventivamente misurava, si aggiungeva circa un litro di innesto per ogni quintale di latte. L'innesto era un latte sano e pulito riscaldato a 63-65° circa e immediatamente raffreddato a 33° circa, lasciato riposare fino al giorno dopo perchè i microbi possano svilupparsi per essere idonei alla lavorazione. Il tutto poi doveva riposare per 20 minuti circa.

Dopodichè si aggiungeva il caglio, ottenuto dal settimo stomaco del vitello lattante, che favoriva la coagulazione del latte.

Passati altri 20 minuti circa, si formava la cagliata, ma come facevo a sapere se era il momento giusto per la sua rottura o spinatura? Immergevo un dito a uncino e se la cagliata si rompeva il dito usciva pulito.

Nella caldaia, a questo punto, si erano formati i classici “chicchi di riso” ottenuti appunto dalla spinatura o rottura della cagliata.

Procedevo alla “cottura” a 45° circa della cagliata, girando e mantenendo in movimento tutta la massa.

Terminata la cottura, con la mano, sentivo se la consi-



stenza otteneva lo spurgo ideale. Lo spurgo è la separazione del siero dai chicchi.

Al momento opportuno, lasciavo riposare e depositare sul fondo della caldaia la cagliata per 4-5 minuti circa.

Con la “stecca” rigiravo tutta la cagliata. Per facilitare l'operazione di estrazione delle forme, aspiravo il siero fino a metà caldaia e il siero in eccesso andava in scrematura. Con l'aiuto di un collaboratore estraevo, con una tela di lino, la quantità necessaria per realizzare una forma di formaggio, inserendola nello stampo (talc), pressandola per far uscire il siero, dandole la forma caratteristica.

Dopo 5 minuti circa lo rigiravo più volte e inserivo ai lati luogo e data di produzione, pressando il tutto.

Il giorno successivo si ricominciava da capo.

## Il formaggio e le latterie turnarie

Le latterie turnarie, un tempo, erano molto diffuse in tutto il Friuli, avevano una gestione del latte economica e facile. Inoltre, il socio, manteneva la proprietà del prodotto finale e la commercializzazione, presso la propria abitazione, cascina... e il formaggio rimaneva in latteria per un tempo prestabilito, in accordo con tutti i soci.

Ogni socio, in funzione alla quantità di latte conferito, aveva a disposizione una o più giornate di lavorazione all'interno del caseificio. Con il passare degli anni, e per facilitare il commercio, le latterie si sono trasformate da turnarie a sociali. Il socio non ritirava il formaggio e il burro di sua pertinenza, ma riceveva un compenso in denaro in base al latte conferito o al formaggio, burro (spongje) destinati alla commercializzazione.

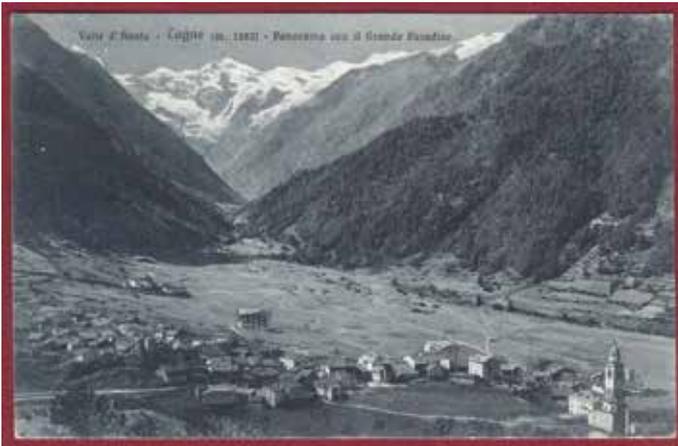
Purtroppo nel 1976 (anno del terremoto) e con l'ingresso del sistema delle cooperative, molti caseifici hanno cessato la loro attività. Con l'industrializzazione, arrivando ai giorni nostri, ormai abbiamo perso e rovinato le tradizioni e i sapori di un tempo, che difficilmente potremo riassaporare.

*Luciano Moretti*





# Paradisi & Inferni nei nomi locali



Cogne con il gruppo del Gran Paradiso sullo sfondo in una cartolina d'epoca.

Scorrendo le etimologie che vengono proposte normalmente per questi toponimi, ci accorgiamo che sono sempre spiegati negli stessi modi, ovvero con un rimando più o meno diretto al senso che ci è stato tramandato dalla nostra cultura religiosa. Il più delle volte si tratta di metafore che, per descrivere le condizioni locali, ricorrono a termini che rimandano ai concetti che abbiamo appena citato. Questo vale per le interpretazioni popolari, ma anche per quelle riportate da studi di maggior peso, frutto dei lavori di specialisti.

Solo pochi e rari studiosi hanno intuito che questi nomi possono nascondere origini differenti, ma in ogni caso hanno errato nell'approccio, invertendo i punti di partenza e di arrivo. Per fare un esempio riportiamo quanto ha scritto C.C. Desinan a tale proposito: «Esistono anche toponimi sottoposti ad escorcismo: per non nominare direttamente l'inferno o il diavolo, si ricorre, cambiando, a parole come *fier* 'ferro' o *fiâr* 'albero del fico'; oppure si santifica, come vedremo a proposito di Paradiso di Pocenia». Bisogna separare il primo dal secondo caso. Nel primo il punto di vista è proprio contrario a quanto realmente accaduto: i toponimi che riportano il concetto di ferro (frl. *fier*) o quello di fico (frl. *fiâr*) non sono il punto finale di una spiegazione popolare, ma sono invece il punto partenza dal quale si sono originati toponimi come *Infer*. Il secondo caso è diverso e non si tratta - nel caso di *Paradiso*, per esempio - di una santificazione secolare causata dal fatto che il luogo da paludoso e sterile è diventato poi ameno, accogliente e produttivo. Più avanti vedremo di chiarire l'etimologia di questo nome e della maggior parte di quelli simili. In ogni caso le cause che hanno dato vita a questi toponimi sono molte e differenti fra loro, per cui è necessario esaminarli uno ad uno e cercare di capire che cosa ciascuno di essi nasconda. Vaglieremo ovviamente solo quelli della nostra regione, facendo eventualmente qualche esempio o riferimento esterno.

## Paradiso

I toponimi formati su questa base si trovano in tutta l'area romanza, ma anche in quelle delle lingue germaniche, slave e persino in lingue non indoeuropee come l'ungherese e il finlandese. Nonostante ciò che comunemente si crede, la stragrande maggioranza di questi toponimi non viene attribuita ai luoghi per descrivere la loro bellezza, l'amenità o l'abitabilità, come traslato quindi del *Paradiso* ultraterreno. Andiamo allora al latino, dove il termine *paradisus* indicava un "pomarium, viridarium, hortus consitus" ovvero 'un brolo, un giardino, un orto coltivato'. Questi luoghi hanno

in comune la caratteristica di essere "chiusi" e infatti il termine latino viene dall'ebraico *pardes*, che significava proprio 'orto chiuso'. La parola è giunta al latino attraverso il greco e in età altomedievale assunse anche il significato di 'cimitero, sagrato'. Siamo convinti, per i motivi sopra esposti, che la maggior parte dei toponimi simili in Friuli - ma anche altrove - siano sorti per indicare orti, giardini, serragli per animali, chiesette recintate, cimiteri ecc.

Nella nostra regione il più importante di questi è *Paradiso*, paesello della Bassa in comune di Pocenia, e per trovare un altro abitato omonimo, forse l'unico, dobbiamo andare nel Canton Ticino. Altri microtoponimi sono sparsi in ogni dove e li troviamo in montagna (Cansiglio: *Cima Paradisa*; Colza: *Paradís*; Forni di Sopra: *Paradís*; Ovaro: *Cueste Paradís* ecc.), fin alla pianura (Pozzuolo: *Braida del Paradiso*; Prata: *Paradisi*; Staranzano: *Paradís*); dalle alture del Friuli occidentale (Maniago Libero: *Paradís*; Castelnuovo: *Loco Paradiso*; Claut: *Ciol Paradiso*) fino alle colline moreniche (Magnano: *Paradiso / Paradariso / Paradarniso*; Mels: *Case Paradise*; Martignacco: *Paradís*), alle Prealpi Giulie (Racchiuso: *Paradís*; Madriolo: *Via del Paradiso*); per scendere poi verso il mare (Buttrio: *Paradís/Paravís*; Cervignano: *Braida del Paradiso*). Non mancano all'interno degli abitati, come a Gorizia (*Contrada del Paradiso o Paradís Sporc*), a Mortegliano (*Vicolo Paradiso*), a San Daniele (*Borc dal Paradís*), a Udine (*Vicolo del Paradiso*). Probabilmente qualcuno di questi è di riporto, come quello di Mortegliano e, sicuramente, *Mulino del Paradiso* (Pocenia), *Vetta Paradisa* (Polcenigo).

Non li abbiamo elencati tutti, ma bastano per capire qualcosa. La maggior parte è attribuita a terreni, spesso chiusi (es.: *Braida del Paradiso*) e noi pensiamo che gli altri, se non indicano direttamente appezzamenti di tale natura, siano di riporto, originati da nomi di terreni fino a giungere ad altri toponimi, come per esempio tutti i nomi delle strade. Abbiamo dubbi solo per pochi di essi e uno di questi è *Ciol Paradiso* di Claut.

Nomi simili possono tuttavia avere origini diverse, anche se spesso legate al "sacro", al luogo di gioia eterna, e molto spesso sono di riporto. Citiamo solo qualche esempio di fuori regione, come *Levâ del Paradiso* (ora Via Gaetano Tressa) a Verona perché portava alla chiesa di "Santa Maria del Paradiso". Ecco anche il Passo del Monticello, fra Trento e Brescia, dove fu eretto un monumento in ricordo dei caduti della Grande Guerra e che per tale motivo è diventato *Passo Paradiso*. Il significato di 'bello, ameno' lo porta invece la *Scuola Primaria Paradiso*, a Massa, eretta in riva al mare nel 1871.

Un caso del tutto anomalo è quello del monte *Gran Paradiso* che, apprendiamo dall'Enciclopedia Treccani, «rappresenta un fraintendimento, da parte dei cartografi, della denominazione dialettale *gran(ta) parei* 'grande parete', e dunque è una paretimologia dotta».

Secondo un'ipotesi di Carlo Alberto Mastrelli, si può pensare che qualcuno dei nomi di questo tipo derivi da un *\*paludiciu/paludiso* ovvero 'terreno impaludato' e non è da escludere che questa sia l'origine del nome del paese friulano citato sopra.

Tornando alla nostra regione, aggiungiamo che anche un'altra origine sarà da valutare ossia quella del venetismo *\*selva imp(a)radisata* e infatti in friulano abbiamo il termine *impradî*, che il Pirona spiega essere un 'terreno che, abbandonato, facilmente si copre d'erba fitta' oppure terreno ridotto a prato. Non dimentichiamo poi i vari *Pradis*, che con pochi adattamenti fonetici possono facilmente diventare *Paradís*.

# Inferno

Continuiamo ora con il nome che più fa paura: *Inferno*. Allora è bene sapere che solo molto raramente i toponimi di tal fatta sono spiegabili con legami con il luogo deputato ad accogliere le anime dei dannati. L'ipotesi non si può escludere del tutto, altrimenti non esisterebbero nomi come *Ponte del Diavolo* (Cividale, Palazzolo), *Bosc dal Diaul* (Ampezzo), *Pra' dal Diaul* (Bertiolo) ecc. Sicuramente i casi simili a *Inferno* come metafora dell'Oltretomba per indicare luoghi malsani, improduttivi, abbandonati sono in numero esiguo.

Di certo però il nome *Inferno*, come luogo metafisico, e la maggior parte dei toponimi che lo ricordano hanno la stessa origine linguistica, ovvero il termine latino *infer(n)us* 'che sta in basso'. Così vediamo che molto spesso tali toponimi indicano valli chiuse e profonde e che gli stessi danno origine a nomi simili per riporto: *Val d'Inferno* e *Casera Valinfiar* a Frisanco, e *Val d'Infiar* (Forni di Sopra) da cui *Rio Val d'Inferno*, *Cason d'Infiar* e alcuni altri nella stessa area derivati dal principale. Troviamo anche una *Valliniferi* (a. 1390, Avoltri) e lì vicino *Infiar* e *Passo Val d'Inferno*. Sempre per rimanere alle valli ecco *Canale dell'Inferno* a Coccau e come aree ecco *Tal Infernat* a Sigillette e *Infiar* a Collina, dove si trova anche un *Agâr dal Infiar*.

Non abbiamo dubbi nemmeno sulla *Valle dell'Inferno*, che è la parte più alta del Riul di Plere (Val Pesarina), il quale raccoglie le acque della cascatella *Farine dal Diaul*. Può essere che i due nomi siano stati accostati dalla fantasia popolare, ma in tal caso il secondo deriva dal primo e non viceversa. Ci sembra invero che il nome *Riul di Plere* sia descrittivo della morfologia della vallicola e che si accoppi molto agevolmente con *Valle dell'Inferno*.

Un po' più complesso è il caso di *Riu Malinfiar* (Paularo), dove il termine che ci interessa è preceduto da *mal*: Solitamente *mal* è usato come aggettivo dal chiaro significato, talvolta è entrato dallo slavo con il valore di 'piccolo', ma in qualche caso si tratta di una base preromana che ha significati idronimici. Essa si accompagna bene dunque all'appellativo *Riu*. Ma la questione è ancor più problematica perché una base omofona, anch'essa molto antica, è di tipo oronimico. Propendiamo per la base oronimica, e solo in seconda istanza per quella idronimica, anche se non escludiamo del tutto che si tratti di un semplice aggettivo, che sottolinea la negatività del termine *inferno*.

Poco possiamo dire invece di una *Val Infiâr* che il Corgnali segnala ad Ampezzo nel suo "Schedario toponomastico", salvo sottolineare il fatto che nelle vicinanze corre un *Riu de Farie*; forse la similitudine è casuale ma sospettiamo che il nome della valle sia derivata dal secondo.

Dopo aver esaminato alcuni dei nomi che si trovano nella parte montana del Friuli, scendiamo in pianura.

Ecco allora che nei pressi della Laguna di Caorle, precisamente a Marina di Brussa, troviamo *Valle Inferno*, che ha sempre la stessa funzione descrittiva, sebbene con altre sfumature. Il senso infatti è quello di "posto in fondo a, alla fine di". Lo stesso significato hanno *Inferno* e *Lame dal Infiar* a Torviscosa, ma prima sotto San Giorgio di Nogaro; su di essi si tramanda una leggenda, che tale rimane, di un fuoco che arse per un anno intero, dopo che un contadino lo accese per bruciare un nido di vespe.

Si potrebbero avere dei dubbi su *Cuel Infiâr* (Ravosa), perché si tratta ovviamente di un'altura e non di un luogo profondo, ma osserviamo che è distante dal paese - 'in fondo', cioè - lungo il confine con Racchiuso e ciò spiega bene il nome. Riteniamo che anche *Inferno* a Pradibosco nasconda questo significato.



Maina. Locanda Domini (Sauris) in una cartolina d'epoca. Di qui passa la strada Höle, nome ora caduto in disuso.

Se ne discosta invece probabilmente l'*Androne Inferno*, posto in centro a Udine, vicino al Mercatonuovo (Piazza San Giacomo) e segnalato da Della Porta, che forse è una corruzione di *in fert* 'sul mercato'.

A San Vito di Fagagna una *Vie d'Infiâr* marca il confine con Ruscletto. Si tratta di corruzioni da errate trascrizioni: inizialmente era *Val d'Intorno* (del paese, ovviamente), poi divenuta *Val d'Interno* e poi ancora *Val d'Inferno*, per essere infine tradotta in friulano.

Non parleremo dei tanti nomi simili che troviamo in tutta Italia se non per segnalarne uno, che si colora di qualche tinta antisemita. Si tratta di *Via dell'Inferno* a Bologna, che deve il suo nome alla presenza nel XVI secolo del ghetto ebraico.

Anche in altre lingue esistono nomi simili e, per quanto riguarda la nostra regione, ne troviamo due a Sauris: *Höle* (strada) e *Hölnol* (rio) che corrispondono al tedesco *Hölle* 'inferno'. Anche nel caso del tedesco esiste una voce molto simile *Höle*, che tuttavia ha una base diversa, e tale voce indica una grotta, una profondità e ha prodotto molti nomi di luogo, forse proprio quello di Sauris.

Per concludere questa carrellata sugli *inferni* possiamo dire che la quasi totalità dei toponimi di questo tipo nulla ha a che fare con i sentimenti religiosi che fanno parte integrante della nostra cultura cristiana. La loro origine si trova nel letterale significato del termine latino *inferus* 'che sta in basso' e solo successivamente la fantasia popolare ne ha dato spiegazioni diverse, spesso intessendo i nomi con leggende.

Vorremmo parlare anche di *Purgatori*, ma lo spazio non ce lo permette. Non perdiamo molto perché nella nostra regione non esistono toponimi su questa base, anche se in Italia se ne trova qualcuno, seppur di rado. Passiamo allora alle conclusioni.

Ci sembra di aver dimostrato chiaramente che la maggior parte dei toponimi che ci parlano di *Inferni* e di *Paradisi* sia da interpretare nel senso letterario del termine originario che li ha generati. Abbiamo così escluso quasi del tutto che si tratti di metafore che ci parlano di *inferno* come luogo sterile, scuro, pauroso e di *paradiso* come luogo piacevole, ameno, ricco. Abbiamo visto anche che le spiegazioni si discostano spesso le une dalle altre e che pertanto è necessario esaminare singolarmente e a fondo ogni nome, per delineare la trafila linguistica fino a risalire alla sua nascita. Il problema non è quasi mai semplice e si deve purtroppo rimanere frequentemente nel campo delle ipotesi.

Concludiamo del tutto con una stuzzicante curiosità: a Firenze c'è *Piazzetta del Limbo* e si trova proprio dove iniziano *Via dell'Inferno*, *Via del Limbo* e *Via del Purgatorio*.

Barbara Cinausero Hofer - Ermanno Denteseano



# L'eterno amore di Lucina e Luigi



*Quando non sarai più parte di me ritaglierò dal tuo ricordo tante piccole stelle, allora il cielo sarà così bello che tutto il mondo si innamorerà della notte. (Giulietta e Romeo)*

Giulietta e Romeo, "Romeo and Juliet" nel titolo originale della tragedia scritta tra il 1594 e il 1596 dal drammaturgo inglese William Shakespeare, è senza dubbio la storia d'amore più conosciuta e amata al mondo. In essa convivono la grossolanità più rozza con il lirismo più puro e, grazie al genio dello scrittore inglese, l'opera è pervasa da una poesia che supera il tempo e lo spazio e per questo ancor oggi, a distanza di oltre 400 anni dalla sua pubblicazione, in un'epoca in cui la tecnologia ha mutato profondamente il mondo, questa tragica storia d'amore è in grado di esercitare un inalterato fascino sui lettori. La tragedia si ispira a numerose fonti, ma solo Shakespeare ha saputo elevare al rango di mito l'intreccio d'amore e di morte. In pochi però sanno che la tragedia di Shakespeare - trasposta innumerevoli volte in film, opere teatrali e musicali - con tutta probabilità (ma qui la prudenza è d'obbligo) trae origine da una vicenda ambientata in Friuli nel 1511. E allora, si chiederanno in molti, il celeberrimo balcone di Verona, meta da sempre di "pellegrinaggi" di innamorati provenienti da tutto il mondo, il balcone su cui la città scaligera ha fondato una fortuna dal punto di vista turistico, è una bufala? Molto probabilmente sì, almeno secondo quanto sostiene da alcuni anni un gruppo di studiosi e appassionati ricercatori, che mettono in evidenza l'inconsistenza storica dei protagonisti nella Verona del Trecento, rivendicando invece le origini friulane del mito di Giulietta e Romeo (1). Si sa che la vicenda dei due sfortunati amanti è giunta a Shakespeare mediante alcune traduzioni in inglese di Arthur Brooke e di William Painter. La trama della vicenda, i protagonisti Romeo e Giulietta, l'ambientazione a Verona al tempo di Bartolomeo della Scala agli inizi del Trecento, l'amore contrastato, la lotta fra Montecchi e Cappelletti, (poi Capuleti), le nozze segrete, la morte dei due amanti risalirebbero ad un autore

vicentino, Luigi da Porto, di madre friulana, Elisabetta Savorgnan del ramo del Torre, che scrisse la storia 70 anni prima di quando Shakespeare pubblicò il suo capolavoro. I suoi protagonisti, Lucina e Luigi, apparterebbero al potente casato dei Savorgnan, lei del ramo "del Monte", lui del ramo "del Torre", appunto, che erano in competizione fra essi, come i Montecchi e i Capuleti. Entrato a far parte, con il grado di comandante, nell'esercito della Serenissima, Luigi da Porto si trovò presto di stanza in Friuli. Ed è proprio a Udine, il 26 febbraio 1511, durante una festa in maschera nella residenza dei Savorgnan, che incontrò la quindicenne Lucina Savorgnan del Monte, sua lontana cugina, innamorandosene.

L'amore tra i due non fu facile, soprattutto a causa dell'inaspimento del conflitto sociale che Udine stava vivendo e che avrebbe portato, il giorno seguente (27 febbraio 1511), alla feroce rivolta della "crudel zobia grassa", durante la quale furono trucidati gli avversari politici dei Savorgnan. In segreto, Lucina e Luigi si fecero promessa di matrimonio. Promessa che non giunse mai a compimento, poiché nella notte tra il 18 e il 19 giugno 1511, il da Porto, durante uno scontro con le milizie austriache presso il fiume Natisone, venne ferito e rimase paralizzato al fianco sinistro. Si ritirò poi nella sua villa di Montorso Vicentino, dove apprese la notizia delle nozze combinate, per ragioni di diplomazia, tra la sua amata e il cugino Francesco Savorgnan della Torre. Luigi, deluso e amareggiato, tra il 1512 e il 1524, nella villa vicentina scrisse la novella dal titolo "L'Historia novellamente ritrovata di due nobili amanti", cambiando, per motivi prudenziali, nomi e luoghi e ambientando così la vicenda nella Verona del Trecento per celarne l'origine autobiografica, come dimostrato dalle ricerche della studiosa Cecil Clough, dell'università di Liverpool. Villa Savorgnan Ottelio di Ariis di Rivignano fu un'importante residenza e fortezza della famiglia Savorgnan, dove Lucina soggiornò per diversi periodi assieme alla famiglia.



Accanto a questa storia che gode di fama mondiale, vi è una bellissima vicenda d'amore privata tutta friulana, che presenta alcune analogie con la storia del 1500 di Luigi e Lucina.

Ad iniziare dai protagonisti, che sono curiosamente omonimi: Lucina Tombolani e Luigi Mazzillis. Lei è una splendida signora ottantenne, piena di grinta e di vitalità, con lunghi capelli biondi, occhi azzurri e dalle movenze gentili, d'altri tempi si direbbe. Vive a Cavalicco, vicino a Udine, in una bella dimora storica di famiglia, dove ha creato una sorta di museo di antichi merletti, composizioni floreali realizzate da lei, mobili, quadri e varie suppellettili d'epoca. Racconta il suo amore per Luigi, il suo Luigino, mentre i suoi occhi si offuscano di lacrime. Si intuisce che il sentimento che li ha legati in vita per un trentennio e che non si è mai spento, nonostante oggi siano trascorsi 35 anni dalla scomparsa del marito, è stato qualcosa di speciale. Due anime unite, come lei ama raccontare, che la morte terrena non è riuscita a separare. Lei sente sempre vicino a sé il suo Luigi, lo sente presente oggi come allora.

Dopo la morte di lui, a soli 47 anni, a causa di una malattia, Lucina ha continuato per ben 10 anni ad inviargli lettere d'amore, tanto lo sentiva ancora presente. I due si incontrarono giovanissimi, lei aveva 17 anni, lui un anno in più. Lui fin da subito ne fu profondamente attratto, ma Lucina era troppo giovane, la famiglia non ritenne il caso di approvare una relazione a quell'età. Così lui, un giorno, la portò in chiesa e le fece giurare che lo avrebbe aspettato fino ai 21 anni. E così avvenne.

I due poi si sposarono ed ebbero un figlio, Ferruccio. Una gravidanza difficile, quella di Lucina, tant'è che poi lei non poté avere altri bambini. E quando era ricoverata in ospedale a causa di disturbi legati ad una anemia, avvertì il desiderio forte, quasi un'urgenza, di scrivere. Si fece procurare carta e penna e iniziò a buttare giù quello che qualcuno sembrava dettarle. Arrivò a riempire fino a 200 pagine. Tra le tante cose, scrisse di una "casa, lunga e rossa vicino ad un fiume", un luogo che lei non conosceva. Poi descrisse anche l'interno di quella dimora, un caminetto, un cestino per il cucito, alcune stanze. E si vedeva lì, vestita con abiti lunghi, appartenenti ad un'altra epoca. Il fatto la preoccupò, si mise in discussione. Non raccontò nulla al marito di questa vicenda perchè temeva che lui la giudicasse quantomeno bizzarra. Il tempo passò e poi lei decise di gettare via i manoscritti, redatti, dice, in una lingua antica, strana, una lingua a lei sconosciuta.

I due innamorati festeggiarono i 25 anni di matrimonio a Firenze, dove acquistarono una tela con riprodotti Giulietta e Romeo, e poi, a Pompei, andarono a ringraziare la Madonna per il felice traguardo raggiunto. Ma lui si sentì poco bene, e questo fu l'inizio della fine, perchè Luigi, rientrato in Friuli, dopo un breve ricovero in ospedale, purtroppo morì. Lucina continuò a scrivergli lettere e anche poesie. Poi, un giorno, leggendo su un quotidiano che ad Ariis c'erano dei festeggiamenti per la ricorrenza di San Valentino, lei telefonò in Municipio dicendo di essere Lucina, vedova di Luigi.



All'inizio, dice, non le credettero, pensando ad uno scherzo. Ma poi venne invitata a quella cerimonia, alla quale partecipò in abiti d'epoca che lei stessa confezionò. Appena vide Villa Savorgnan ebbe quasi un mancamento: quella era la dimora che aveva tratteggiato nei suoi manoscritti. Si fece raccontare come fosse l'interno della villa e tutto corrispondeva.

Una storia avvincente, sospesa tra sogno e realtà. Il dubbio rimane ma, in fondo, che importa? Tanto, come sostiene il genio shakespeariano, "siamo fatti della materia di cui son fatti i sogni, e nello spazio e nel tempo d'un sogno è racchiusa la nostra breve vita".

*Silva Dorigo*

(1) Si consulti "Giulietta e Romeo. L'origine friulana del mito", Albino Comelli e Francesca Tesesi, edito da L'Autore Libri Firenze.





## Campane a Festa



C'era un'abitudine nel collegio che ho frequentato, talmente consolidata da potersi definire ormai una tradizione. Non era l'unica. Molte altre usanze contraddistinguevano le nostre vite di educande, ma questa era una fra le più sentite. In occasione delle vacanze di Pasqua, le suore ci permettevano di anticipare - per dir così - alcuni riti della settimana santa che non potevamo vivere con loro dal momento che ci concedevano il permesso di andare a festeggiare a casa. La domenica non potevamo essere insieme a far suonare a festa le campane della nostra chiesa:

ecco allora che il mercoledì precedente, subito dopo il termine delle lezioni, con ancora indosso la divisa, e prima che ci lasciassero correre a fare la valigia e a metterci in borghese, tutte ai piedi del campanile per annunciare al mondo il più grande mistero della nostra fede; per suonare a festa le campane e comunicare così la gioia della Resurrezione. Ci precedeva la suora portinaia e noi, vocianti e allegre tutte dietro a lei per quell'atteso e gradito appuntamento. Eravamo così in tante ad affollare la base del campanile, che quell'ambiente, oltre che scuro, risultava oltremodo angusto. Scalpitanti, sgomitavamo un pò per farci largo mentre guardavamo dal basso la suora che

doveva salire per prima sulla scala a chiocciola che portava alla cella campanaria. Noi sempre più impazienti, lei che ad ogni svolta rallentava, che riprendeva fiato, che pareva procedesse sempre più piano, e non si sa se per la fatica o per il gusto di tenerci sulle spine.

Quando finalmente spariva alla nostra vista, facevamo silenzio per meglio udirla maneggiare il grande mazzo di chiavi che teneva alla cintura, e per contare gli scatti della serratura che apriva la porticina che dava accesso alle corde delle campane. Quasi non le concedevamo il tempo di ridiscendere che già - come stormo di uccelli che all'unisono si apprestano a spiccare il volo - irrompevamo su per quella scala: trottole impazzite, a perdifiato, con una corsa sola per giungere per prime ad attaccarci a quelle corde e per tirare, tirare, tirare e riempire il cielo di festa con quel suono. Inebriate, il nostro, più che un omaggio a Dio, sembrava un atto di liberazione, un inno alla gioia, all'esuberanza della giovinezza. Spettava alle più grandi il privilegio di far partire i primi rintocchi e di far da apripista, e io, che quell'anno frequentavo l'ultimo delle magistrali e che per l'ultima volta avrei partecipato a quel rito, tiravo con quanta forza avevo; gridavo forte la mia gioia; comunicavo al mondo la felicità di aver ormai concluso un lungo percorso della vita che mi portava fuori dal collegio, libera di volare al pari di quel suono.

Tiravo e intanto spedivo in Alto il mio grazie più sentito.

*Dirce Mari*



E SI CHIAMA POESIA

## Ieri e oggi... donne sempre uguali

Donne di ieri  
che cerco di cancellare.  
Donne di ieri  
che sento alle spalle.  
Volti scuri e arrabbiati  
mani stanche  
mai nodose.  
Mani laboriose delle donne  
di ieri.  
Donne con gli occhi  
umidi  
donne vestite  
di scuro.  
Pianto e lutto delle donne  
di ieri.  
E oggi,  
mani leggere  
occhi asciutti  
vestita di colori  
mi sento ancora  
il respiro, vicino  
delle donne di ieri.

## Festa della Donna

La festa della donna ha origini molto meno romantiche di quelle che, nel collettivo comune, si crede di conoscere. Alcune tradizioni fanno riferimento a un fatto drammatico accaduto, nel 1857, negli Stati Uniti, quando alcune operaie morirono nell'incendio di una fabbrica, segregate all'interno dal padrone perchè non partecipassero allo sciopero. Si racconta che nel luogo del dramma venisse piantata, a ricordo, una mimosa. Luogo e data di questo fatto cambia a seconda del Paese in cui è radicata questa conoscenza, il che ne mina necessariamente la romantica credibilità.

Nella realtà "la giornata della donna", datata 8 marzo, nasce da correnti politiche nella Russia del 1921. Dopo la seconda conferenza delle donne comuniste, viene proposta un'unica data in ricordo della manifestazione, contro lo zarismo, delle donne di San Pietroburgo (1917) appunto l'otto marzo. Di contro, il rito della mimosa è tutto italiano. L'8 marzo del 1946 comparve in tutta Italia "la mimosa" su idea di Teresa Noce, Rita Montagnana e Teresa Mattei, donne appartenenti a vari partiti, perchè fioriscono in questo periodo dell'anno. Con gli anni la mimosa è uscita dai confini italiani per diventare un simbolo internazionale della "festa della donna". Non si conoscono tradizioni particolari, almeno per quanto riguarda l'Italia, che caratterizzino questa giornata, se non credere di poter guardare e pensare alla donna con dignità di pensiero e di cultura.

Ieri e oggi... donne sempre uguali.

*Marisa Dreosto Nardini*

# La FLAMUTE

Racconti • Giochi • Disegni • Passatempo...

## Scontro finale

## Ninute

Il sole lasciava spazio alle prime ombre della sera quando NINUTE e la Grande Aquila, sfiniti per quella frenetica fuga, arrivarono nei pressi di una piccola cascata.

«Qui potremo nasconderci e riposare per qualche ora finché i servi di TETRO non potranno scovarci. Prima che scenda la notte andrai nel bosco qui vicino e ti nasconderai in qualche cespuglio. Lì aspetterai il mio ritorno mentre io andrò al villaggio dei Grandi Mani per chiedere il loro aiuto.»

«Dovevi lasciarmi combattere» ribattè NINUTE «forse avrei potuto fare qualcosa per salvare il salice magico.»

«È stato proprio l'amico salice ad ordinarmi di portarti al sicuro nel caso fosse stato sconfitto. Sapeva benissimo che la sua vita era meno importante del fatto che tu ti salvassi. Sapeva



anche che con la sua sconfitta il bastone che ti ha donato avrebbe perso i suoi magici poteri. Questa piccola cascata, un tempo, era la casa delle fate protettrici. Qui bevevano dalla fonte per mantenere la loro forza. In queste acque dovrai immergere il bastone per un giorno ed una notte. All'alba del secondo giorno riacquisterà tutte le sue invincibili virtù. Nel frattempo non fare nulla di avventato, aspetta che ritorni con i Grandi Mani e assieme decideremo cosa fare.» Detto ciò, l'aquila spiccò il volo diretta al villaggio dei Grandi Mani.

Ogni battito d'ali le provocava dolore dovuto alla stanchezza di giorni e giorni di volo. Strinse i denti e proseguì il suo viaggio.



# L'inseguimento di Ninute



**N**INUTE, rimasta sola, immerse il bastone nella fonte fatata e si sedette su di un masso ad aspettare. Ma il suo cuore era triste per la perdita dell'amico salice e, invece di seguire il consiglio dell'aquila e nascondersi nel vicino bosco, decise che con o senza bastone sarebbe ritornata alla radura per dare l'ultimo saluto al caro albero. In fin dei conti era stato proprio lui a consigliarle di ascoltare quello che il suo cuore le diceva.

L'aquila non sarebbe tornata prima di un paio di giorni ed attendere senza fare nulla tormentava la piccola bambina. Con questi pensieri, di buon passo e sola, si avviò nel bosco che la notte era appena scesa. La poca luce che filtrava dai rami animava il bosco di ombre che, al primo soffio di vento di quella calda notte, sembravano danzare al suo passaggio. Cam-

minava in silenzio avvolta nei suoi pensieri e non si accorse delle due temibili creature che la stavano seguendo a distanza tenendosi nascoste tra i folti cespugli che costeggiavano il sentiero. Erano uno dei lupi grigi del mago Tetro e una delle streghe nere mandate dal mago nel bosco prima che cominciasse la battaglia. Il mago sapeva che se Ninute fosse riuscita a scappare sarebbe sicuramente andata vicino alla magica fonte per trovarvi rifugio e, per precauzione, aveva ordinato ai suoi servi di vigilare su quei sentieri.

«Guarda» bisbigliò il lupo alla strega «la piccola non ha con sé il bastone, potremmo attaccarla di sorpresa e portarla legata come un salame al nostro padrone.»

«No» rispose la strega «ricordati che anche solo con la forza dei suoi capelli potrebbe avere la meglio su di noi. Tu corri ad avvisare Tetro che NINUTE si sta recando alla radura del salice.»

# Il cervo misterioso

«**L**ascia fare a me. Entro domani la consegneremo al mago.»

Nel frattempo Ninute si accorse che, forse, il sentiero che stava percorrendo non era la strada più breve per arrivare alla radura. Tentò di orientarsi con le stelle, ma i folti rami non le permettevano di distinguere il cielo sopra la sua testa.

Mentre era in dubbio se proseguire per quella strada arrivò ad un piccolo bivio.

Ora si trattava di fare una scelta e, senza le stelle come riferimento, l'indecisione la costrinse a fermarsi.

Nel silenzio rotto solo dal canto lontano di qualche cicala, sobbalzò sentendosi chiamare per nome da una debole voce.

«**NINUTE** voltati, sono nascosto dietro i cespugli, vieni verso me se ti è cara la vita.» Senza farselo ripetere un'altra volta, la piccola si diresse decisa verso il punto dal quale sentiva giungere la voce. Lì giunta, con immenso stupore, si trovò davanti ad uno stupendo cervo. Il suo manto era scuro come la notte che li circondava e le gigantesche corna si intravedevano appena, come ombre nel bosco.

«**Non temermi NINUTE**» disse il maestoso animale «sono un grande amico dell'aquila. Prima di lasciarti sola mi ha chiesto di vegliare su di te. Ho intuito subito che ti stavi recando alla radura, ma devi stare attenta. Nascosti poco lontano, un lupo di Tetro ed una strega ti stanno seguendo da quando ti sei avviata nel bosco. Non devi prendere il sentiero più grande se vuoi andare alla radura. Conosco una scorciatoia che ti permetterà di arrivarvi molto pri-

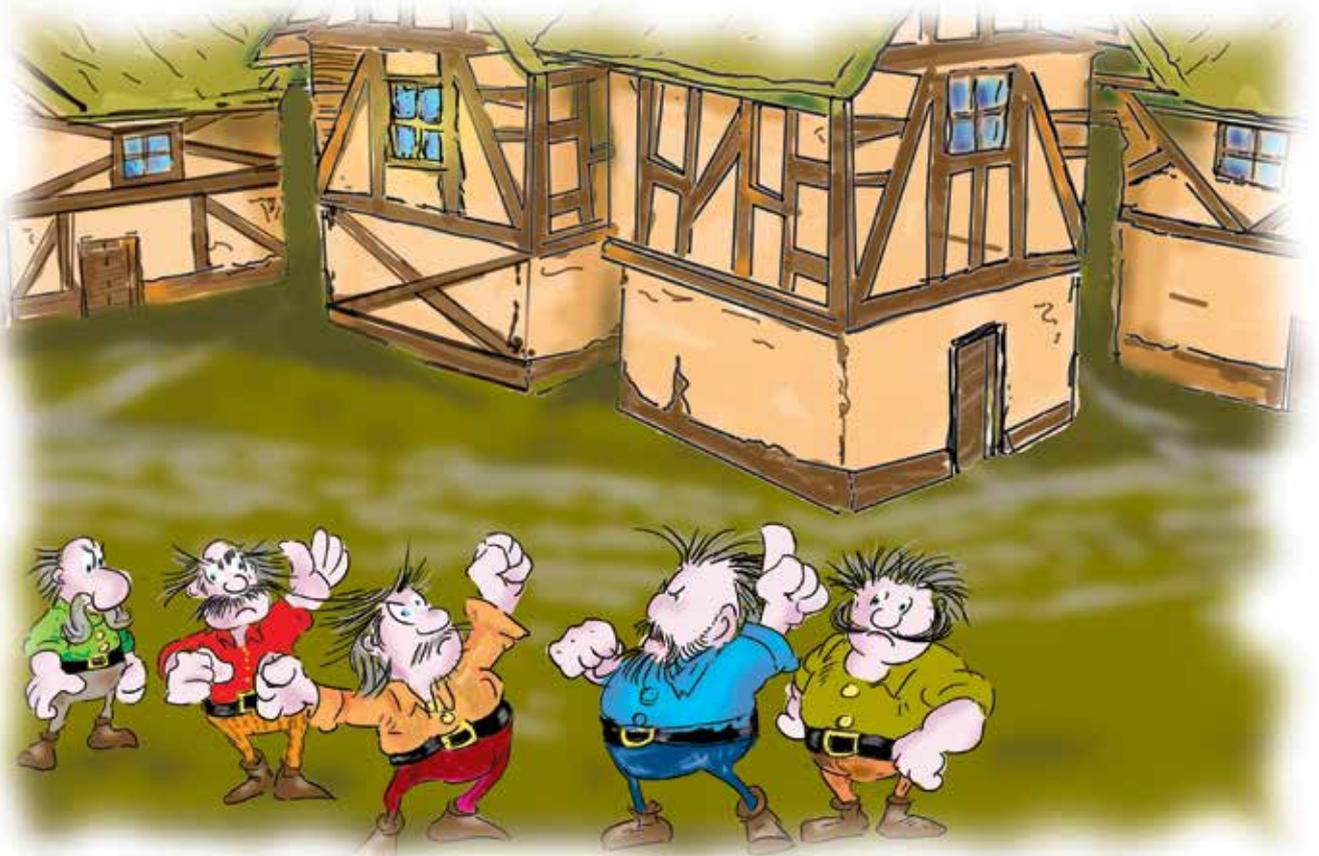


ma dei due malandrini. Devi avere fiducia. Sali e ti porterò dal salice prima che il sole spunti.»

**NINUTE** non se lo fece ripetere due volte e, montata in groppa al cervo, lo spronò dicendo: «Bene allora, caro amico, andiamo senza indugio. Se faremo in fretta potremo tornare in tempo alla fonte delle fate prima che l'aquila si accorga che le ho disubbidito.»

Per tutta la notte galopparono nel bosco saltando ruscelli e percorrendo piccoli sentieri nascosti dalla folta vegetazione. Le ore passavano, ma a **NINUTE** sembrava che quel percorso fosse più lungo di quello che il nero cervo aveva promesso. Quando arrivarono ai margini della radura il sole era già alto nel cielo e tutto intorno a loro il paesaggio si mostrava grigio come la pietra. Non si vedeva anima viva e la bimba, scesa dal nero cervo, si avviò verso quello che una volta era il Salice Magico.

# Il raduno dei Grandi Mani



**N**el frattempo la grande aquila era giunta al villaggio dei Grandi Mani. Vide che nella piccola piazza si erano radunati tutti. Al centro di quella folla, uno di loro in particolare, stava imprecaando con rabbia alzando i pugni verso il castello. «Dobbiamo fare qualcosa» urlava «armiamoci e saliamo al castello. Oramai tutto intorno a noi sta morendo... o fermiamo la follia del Mago Tetro o per noi sarà la fine!»

Eccitati da quelle parole tutti i Grandi Mani applaudirono e assieme decisero di salire immediatamente al castello. A parlare era stato Elia, disperato per la perdita della sua unica figlia e per ciò che stava accadendo al Regno Verde.

Fu allora che la grande aquila si posò al centro di quella piccola folla provocando esclamazioni di stupore da parte di tutti. Quando cominciò a parlare loro, calò un silenzio tale che si sarebbe potuto sentire il rumore di uno spillo cadere a terra. «Non dovete recarvi al castello. Lì non trovereste nessuno se non qualche gigantesco pipistrello che il mago ha lasciato di

guardia al maniero. Lui e la Strega Nera sono scesi fino alla radura del Salice magico dove, dopo un violento scontro, sono riusciti con l'inganno a sconfiggere il magico albero. Anche là tutto il bosco sta ormai morendo velocemente.

Voi ancora non lo sapete ma c'è una bambina dal coraggio di un leone che si sta battendo per riuscire a portare tutto alla normalità. In questo momento si sta preparando allo scontro finale. È nascosta in un luogo segreto per recuperare le forze e aspetta il mio ritorno per andare incontro al mago e alla sua schiera che già la stanno cercando.

Con il vostro aiuto non sarà più sola e le probabilità di vittoria aumenteranno. Partite immediatamente verso la radura del salice. Se il mago si è già mosso alla ricerca di NINUTE, questo è il suo nome, seguitene le tracce così li prenderemo tra due fuochi.»

Ripresisi dallo stupore, i Grandi Mani corsero ad armarsi delle loro inseparabili asce e, salutata la grande aquila, si avviarono verso il sentiero che portava alla radura. Camminando di buon passo vi sarebbero giunti in una notte e un giorno di cammino.

# L'inganno malefico

**I**ntanto, nascosta dietro rinsecchiti arbusti, NINUTE scrutava la radura per accertarsi che non vi fosse più nessuno.

«Cervo nero» disse al grande animale che aveva alle sue spalle «*tu aspettami qui nascosto mentre io vado dal salice a portargli l'ultimo saluto.*»

Ma non ricevette risposta. Fece per voltarsi verso l'animale ma... il cervo altri non era che una delle streghe del Mago che, per trarre in inganno la piccola bambina, si era trasformata nell'animale. Prima che NINUTE potesse rendersi conto di quello che stava accadendo alle sue spalle, la perfida fattucchiera la punse ad un braccio con un lungo ago avvelenato. NINUTE sentì che le forze le venivano meno e tutto il corpo, compresi i magici capelli, diventò pesante e freddo come il ghiaccio. La strega legò stretta la sua preda e le sue risate riecheggiarono in tutta la radura. Come se le sue agghiaccianti risate fossero un segnale convenuto, dagli aridi cespugli tutto intorno uscirono decine di lupi e streghe capeggiate dal Mago Tetro. La sera precedente, infatti, il lupo mandato in avanscoperta con la strega, arrivò alla radura poco prima che tutto l'esercito del Mago si muovesse verso la Fonte delle Fate dove sapevano che NINUTE aveva trovato rifugio. Questa volta il Mago sentiva la vittoria in mano. Peraltro la bimba non aveva con sé neanche il potente bastone, il che voleva dire che la sua odiata nemica non aveva scampo. «*Legatela al salice*» ordinò con un sordo ringhio «*questa notte festeggeremo la sua fine e la vittoria su tutto il Regno Verde. Domani, prima che il sole tramonti, NINUTE sarà solo un ricordo.*»



Per tutto il giorno e tutta la notte la terribile banda festeggiò consapevole che niente oramai avrebbe potuto salvare NINUTE. La bimba provò e riprovò a comandare ai suoi capelli di rompere le funi che la tenevano legata. Avrebbe dovuto dare ascolto alla cara aquila. Non provava nessuna paura, ma si sentiva infuriata per essere caduta ingenuamente nella trappola che la strega le aveva teso nel bosco. Tutto d'un tratto si accorse che i suoi nemici si erano raccolti attorno a lei e la voce della Strega nera si levò sul brusio di voci che la circondavano. «*Guardate figli della notte, perchè sto per lanciare sulla bambina che tanto odiate uno dei miei più potenti incantesimi. Di lei non resterà che un'immobile statua di pietra!*»

Puntò le ossute dita verso NINUTE e pronunciò parole mai udite da orecchio umano. Il cielo si tinse di rosso. Dalle mani della strega partì una fredda lama di luce....

# La Regina delle fate



**M**a come per incanto comparve la grande aquila che, trasformatasi in fata, fece scudo con il suo corpo a NINUTE. Prima di cadere a terra colpita dallo stregato fulmine riuscì a togliere lo spillo avvelenato dalla spalla della bambina dicendole: «Prendi NINUTE ho portato con me il tuo magico bastone. Difenditi e libera il Regno Verde da queste malvage creature» Senza il veleno che la paralizzava, i forti capelli di NINUTE ruppero le corde che la tenevano legata come fossero fili di seta.

Nel punto dove la regina delle fate era caduta rimase un piccolo cumulo di cenere. A quella vista NINUTE, infuriata, impugnò il bastone e fronteggiò la Strega Nera. Nello stesso momento arrivarono alla radura anche i Grandi Mani. Si lanciarono con furia contro i lupi e le streghe che, presi alla sprovvista, in un batter d'occhio furono messi in fuga a suon di bastonate.

Il Mago Tetro ordinò alla sua schiera di tor-

nare indietro e fronteggiare i Grandi Mani ma questi, spaventati dalla furia dei piccoli uomini, si dileguarono fuggendo nel bosco, lasciandolo solo al centro della radura.

Elia scaricò tutta la sua rabbia sul Mago attaccandolo a colpi d'ascia. Tetro non riuscì ad organizzare una difesa e, quando vide arrivare gli altri Grandi Mani, si trasformò in un grosso pipistrello e, volando sopra le loro teste, si dileguò tra le rosse nubi lasciando sola la sua sorellastra. Questa scagliò un secondo fulmine di freddo veleno contro NINUTE. La bambina piantò il suo bastone nel terreno con tutta la forza che aveva per difendersi dalla oscura magia della strega. Pensò alle parole del suo caro salice «Chiudi gli occhi e lascia fare al tuo cuore.» Il raggio colpì il magico bastone e questi, invece di spezzarsi, si piegò assorbendo tutta la oscura magia, rilanciandola con violenza sulla strega che, con un urlo di spavento, si trasformò a sua volta in un piccolo grumo di cenere. NINUTE rimase in piedi al fianco del salice pietrificato e a quello che restava della fata.

# Il piccolo salice magico



**M**a poco più in là, dove aveva piantato il suo magico bastone, NINUTE sentì delle esclamazioni di stupore. Si voltò verso la fonte di quel concitato bisbiglio e... vide che, come per incanto, il bastone aveva messo radici e dal suo fusto crescevano rigogliosi rami che ricordavano in tutto e per tutto... il suo amato salice. In un istante la pianta si trasformò e, dove prima c'era soltanto il bastone, ora si ergeva un maestoso albero. NINUTE non riusciva a credere ai suoi occhi. Il suo magico bastone altri non era che il suo caro salice. I suoi occhi si riempirono di lacrime per la felicità.

«Brava piccola» le disse l'albero «con il tuo grande cuore hai salvato il Regno Verde.»

La battaglia era terminata e i Grandi Mani,

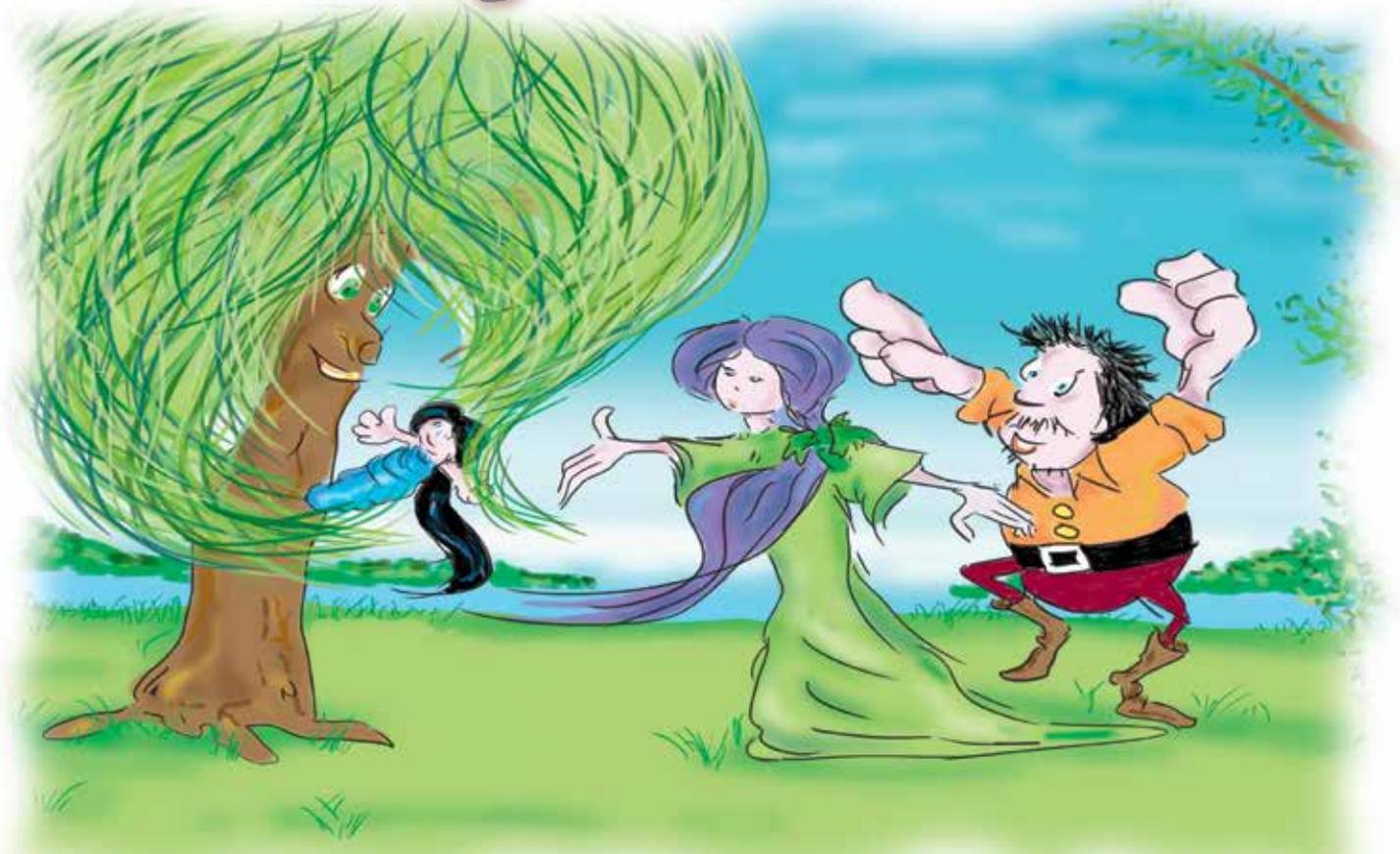
curiosi di conoscere la bambina dai magici poteri, le si avvicinarono.

«Abbiamo vinto» disse Elia «e sembra che anche il bosco e le piante di tutto il Regno verde stiano ritornando a fiorire. Grazie a te piccola bambina il Mago non è riuscito nel suo malefico intento.»

«È merito anche del vostro coraggio amici, e del sacrificio della Regina delle Fate che ha dato la sua vita per salvarmi. Questo mi addolora perchè, se l'avessi ascoltata e non avessi fatto di testa mia, lei sarebbe ancora con noi.»

Una lacrima le cadde sul piccolo cumulo di cenere che pochi istanti prima era la fata.

# Magia e felicità



**A**l contatto con la lacrima, come per incanto, dalla grigia cenere spuntò un piccolo fiore che, diventando sempre più grande si trasformò... nella Regina delle fate. NINUTE non stava più nella pelle dalla felicità.

«Scusami fata per non averti ubbidito» le disse piangendo.

«Cara piccola bambina, sia io che il salice sapevamo che difficilmente ci avresti dato ascolto. Per questo motivo ti ho lasciata sola alla magica fonte. Questa battaglia non la potevamo vincere solo con la magia. Sapevamo che avresti fatto la cosa giusta perchè il tuo cuore è più grande di qualsiasi malefico sortilegio. E lo hai dimostrato.»

Ci fu in momento di grande felicità e tutti i Grandi Mani vollero stringersi attorno alla loro eroina.

Solo Elia restava in disparte. Il suo cuore era triste e la vittoria non riusciva a consolarlo per la perdita della sua piccola bambina. Fu allora che il salice attirò a sé NINUTE e, come

aveva fatto tempo prima, la cullò nascondendola tra i suoi rami. Assieme alla fata intonò una antica ninna nanna. La piccola bambina si addormentò immersa nella verde coltre. Le nubi scomparvero ed il cielo tornò azzurro e luminoso. Tutti gli animali, poco tempo prima fuggiti a causa del Mago, tornarono felici alle loro tane.

Quando la melodiosa ninna nanna terminò, il salice aprì le sue fronde mostrando agli stupefatti Grandi Mani... una tenera neonata avvolta in una soffice coperta. Elia, riconoscendo subito la sua piccola bambina, cominciò a saltare dalla gioia e con la voce rotta dalla forte emozione disse: «Oggi è il giorno più bello della mia vita. Ho ritrovato mia figlia, abbiamo salvato il Regno Verde e so di avere tanti amici veri. Cosa può volere di più un uomo?»

Ringraziò il salice e la fata per l'immenso dono che gli avevano fatto e, presa in braccio la piccola, corse verso casa accompagnato dai gioiosi canti dei Grandi Mani che già fantasticavano sulla grande festa che avrebbero dato una volta giunti al villaggio.



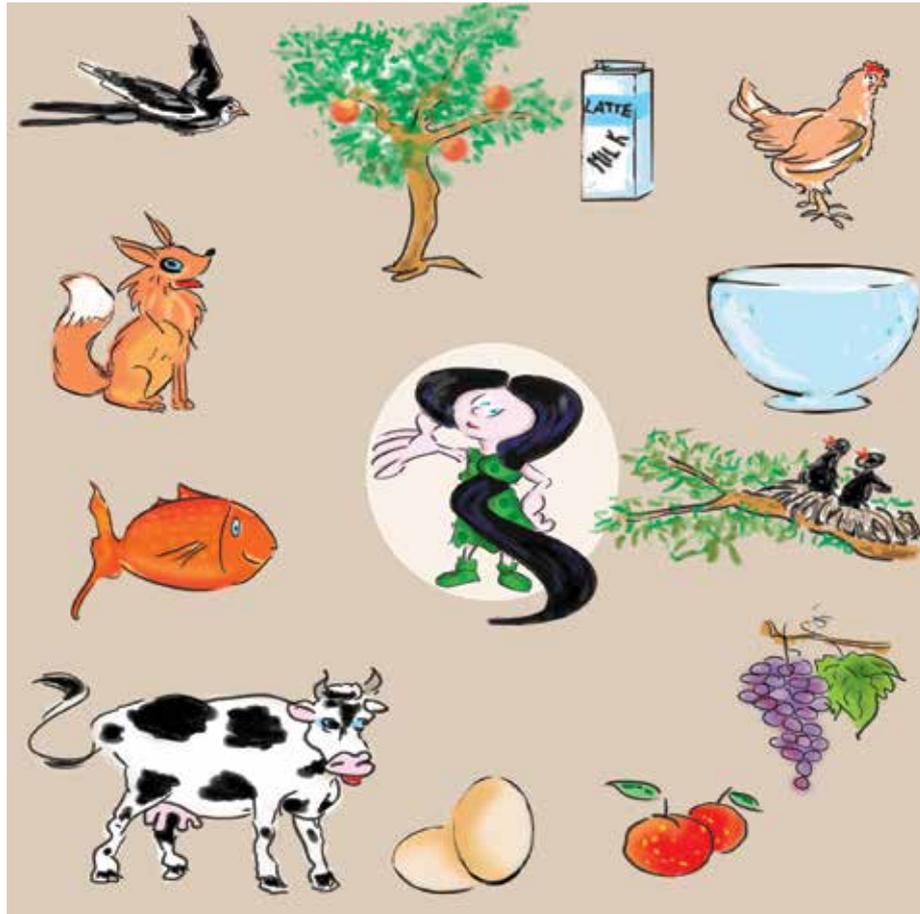
Completa le righe, nella colonna colorata scoprirai...

1							
	2						
3							
4							
	5						
		6					
7							
	8						
		9					
10							

Aiuta Ninute a trovare la strada giusta per la cascata



Trova le coppie, cerchiare e uniscile con una linea.



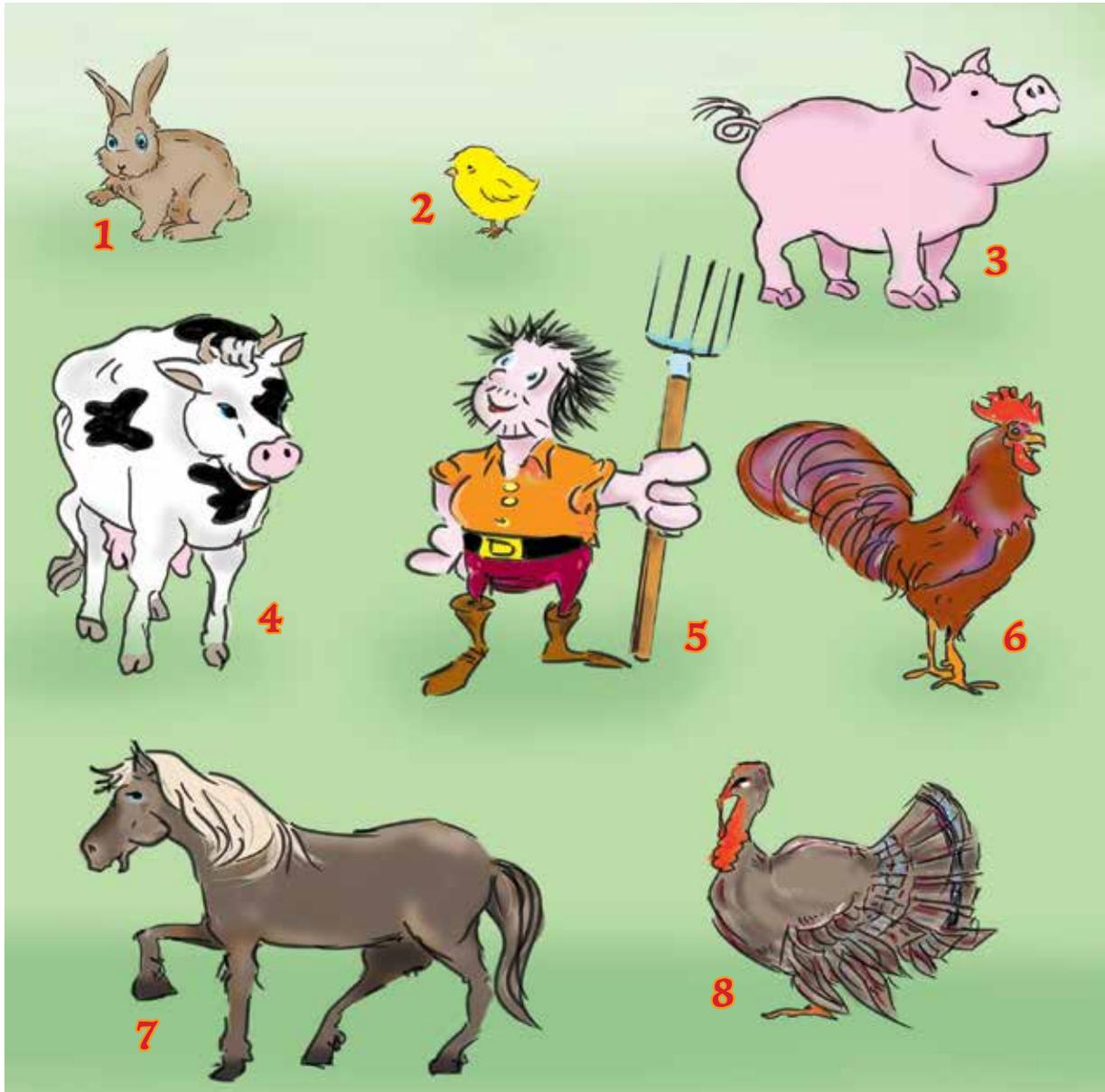
Riesci a trovare le 7 differenze allo specchio?



La FELAMUTE

# La FLAMUTE

“Volltilis par talian · Scrivile in italiano



1 Cunin  
.....

2 Poleçut  
.....

3 Purcit  
.....

4 Vacje  
.....

5 Fatôr  
.....

6 Gjal  
.....

7 Cjaval  
.....

8 Dindi  
.....

Ecco alcune  
parole friulane  
che puoi tradurre  
in italiano

# Il mio primo volo in mongolfiera

*“Mamma, già che c’è posto, se vieni, ti facciamo fare un giro.”*

Si sono presentati in camera, dove stavo riposando in un caldo pomeriggio di avanzata primavera, già pronti ed equipaggiati: tuta mimetica da fatica, scarponi per riparare le caviglie da eventuali urti, cappellino parasole. Sapevo che dovevano effettuare l’ultimo volo con l’istruttore prima di partire per la Spagna dove avrebbero conseguito il brevetto da pilota, ma una tal proposta non me l’aspettavo. Sono scattata; non mi sono fatta ripetere l’invito. Ho indossato una tutina allegra e coloratissima, che mi sembrava il capo più adatto di tutto il guardaroba, ho preso un foulard e in men che non si dica ero già pronta. Ci siamo diretti all’aviosuperficie di Trivignano. Il pomeriggio era, meteorologicamente parlando, ideale: il leggero vento soffiava in direzione sud-ovest e spingeva verso il mare; con un po’ di fortuna si sarebbe potuta sorvolare Palmanova e l’emozione di salire in mongolfiera si sommava a quella di vedere la fortezza dall’alto; il cielo poi era terso e la visibilità perfetta. I preparativi per il gonfiaggio sono stati piuttosto lunghi ma interessanti: più il ventilatore soffiava, più l’aerostato prendeva corpo, si ingrandiva e incuriosiva gli occasionali passanti. Qualcuno approfittava per scattare fotografie, altri assistevano meravigliati ad un fenomeno sconosciuto. Aiutavo i figli a tendere la tela per tenere larga la bocca del pallone e favorire così l’entrata dell’aria: mi sentivo protagonista ed osservata. Conoscevo già questa operazione per avervi assistito in occasione della venuta ad Aquileia della trasmissione di Davide Mengacci, quando avevo invidiato Rosita Celentano che aveva preso il volo fra gli applausi e l’ammirazione della folla. Non sapevo però come me la sarei cavata nel momento di staccarmi dal suolo: temevo un possibile senso di nausea, mi frenava l’innata paura dell’incognito e del vuoto. Di una cosa comunque ero sicura: se in quel pallone tanto bello, grande e colorato, ci andavano i miei figli, potevo andarci senz’altro anch’io: così come teneva su loro, avrebbe tenuto su anche me! *“Siamo pronti, mamma. Salì! Tocca a te.”*

Prima di attaccarmi alla maniglia e di appoggiare il piede nell’apposita feritoia che agevola l’entrata nel cesto, ho tirato fuori il mio foulard e me lo sono legato elegantemente al collo. Non tanto per proteggermi dal vento, quanto perché mi sembra di ricordare che nei vecchi film o nelle foto d’epoca le eroine hanno sempre un foulard legato ai capelli o cinto alla vita, o comunque in mano. Così anch’io, neofita della mongolfiera, avevo un foulard per darmi un contegno! Ero talmente impegnata a riempire di sorrisi l’obiettivo della macchina fotografica di Dario, che sarebbe rimasto a terra col compito di seguirci col furgone, a dispensare saluti a piene braccia a quella piccola folla che s’era radunata e a farmi immortalare nel momento della partenza, che non ho nemmeno percepito il distacco da terra e mi sono ritrovata a navigare nell’aria ormai ad una altezza di parecchi piedi. Ora il mondo mi appariva dall’alto e mi offriva visioni ed emozioni inconsuete. Mi lasciavo cullare dolcemente avvolta da un’atmosfera irreale e da un magico silenzio, interrotto solo dal soffio dei bruciatori che immettevano lunghe fiammate all’interno dell’involucro. Constatavo come fra l’aereo e la mongolfiera ci fosse la stessa differenza che esiste tra l’automobile e una bella passeggiata a piedi. Anche quando ci si stacca da terra con l’aereo si ha modo di ammirare dall’alto il paesaggio, ma in una visione d’insieme fulminea, confusa ed indistinta, e quando si sfreccia in automobile c’è tutto intorno a te, tranne il tempo di osservare: si ha appena il tempo di dire “guarda là” che subito ci si presenta un nuovo campo di osservazione. Invece quando si va a piedi o in mongolfiera, ci si può soffermare su ogni particolare: c’è tutto il tempo per ammirare ed osservare, per rivolgere ovunque la propria attenzione.

*“Signora, si affacci. Vede? E’ come essere al balcone! Ma*

*guarda là, che bello! Guarda un po’ là! Ehhh! Ma qua ci facciamo un raduno! Si vede il mare, ci sono le colline... Beh! ma guarda un po’ te il Friuli! Ma qua c’è proprio tutto!”*

Mi entusiasmavo mentre mi abbandonavo alla curiosità e ai pensieri. Mi affascinarono i colori: i verdi delle diverse colture, degli alberi, dei prati; l’azzurro del cielo; il rosso del sole ormai al tramonto; le lunghe ombre proiettate dalle colline. Sotto i miei occhi scorrevano la regolarità degli appezzamenti, i piccoli paesi costruiti secondo uno schema ben definito; le strade; le mura a difesa delle invasioni; l’autostrada che sembrava un lombrico divorato da una moltitudine di formiche impazzite. Mi soffermavo a pensare al lavoro dell’uomo, al suo affaticarsi, al suo affannarsi, al suo vivere. Era anche piacevole ascoltare quell’istruttore, emiliano di Crevalcore, amabile compagno di viaggio, che con l’entusiasmo tipico della gente della sua terra mi faceva maggiormente gustare ed apprezzare ogni cosa. Mi emozionava anche spiare il mio Stefano, che guardavo di sottocchi per non distoglierlo da quel suo ultimo volo libero prima dell’esame. *“Si prepari, signora, che fra poco atterriamo.”*

*“Paolo a Dario, Paolo a Dario. Dario mi senti? - Dario a Paolo. Ricevuto - Dacci la posizione - State sorvolando Fauglis, vi seguo; sono esattamente sotto di voi. Prima di pensare ad atterrare vi conviene superare l’autostrada. Date conferma. - Volo numero... a torre di controllo. Volo numero... chiama torre di controllo. Torre di controllo rispondete. - Ricevuto. Segnalate la vostra posizione - Siamo ad una altezza di oltre mille piedi, navighiamo alla velocità di 10 nodi, siamo a tot gradi a sud e tot ad ovest. Iniziamo la fase di atterraggio. Supponiamo di toccare terra tra un quarto d’ora circa.”*

*“Ma signor Paolo, qua non ci guarda nessuno!?”*

*“La vedono tutti. Non si preoccupi, signora! E’ che noi siamo ancora troppo in alto, ma adesso, quando scendiamo, si sorprenderà dell’accoglienza...!”*

D’improvviso, infatti, quella capezzagna in mezzo alla campagna s’è riempita di ragazzi, di giovani, di mamme coi bambini in braccio; arrivava gente in bicicletta, in auto e in motorino, e tutti dietro a Dario che, con alcuni motociclisti ingaggiati al bar del paese, veniva a recuperare “persone e mezzi”. Accorrevano d’ogni dove e, mentre venivano ad ammirare un evento oltremodo inconsueto, ci regalavano una accoglienza fantastica e festosa. La discesa è stata un po’ più movimentata della salita e l’atterraggio non così dolce come la partenza. *“Tira la corda; dagli gas; supera quella boschetta; cerca un campo di erba. No, qui no che roviniamo il frumento. Torna su che andiamo a veder più in là. Boia d’un mondo, non c’è neanche un campo incolto! E dir che basterebbe la grandezza di un campo sportivo. Oh, Oh...”*

Sono sincera: quando il cesto ha toccato terra, ho tirato un bel sospiro di sollievo, e quando sono uscita dal cesto e ho messo i piedi al sicuro, ne ho tirato un altro ancora più profondo!



*Dirce Mari*



# Come ricevere "La FLAME"



Si può ricevere direttamente al proprio indirizzo, il bimestrale "La Flame", effettuando

un pagamento di **15,25 Euro** (IVA inclusa)

in sede in Via Pietro Zorutti, 9 a Codroipo (Ud) - martedì e giovedì dalle 10:00 alle 12:00 - oppure

con BONIFICO rif. IBAN **IT30J0760112300001041903442** intestato a

ECLIS Snc di I. Basso e B. Gardin - Via Pietro Zorutti, 9 - 33033 Codroipo (Ud) - mail: [eclisgrafica@gmail.com](mailto:eclisgrafica@gmail.com)

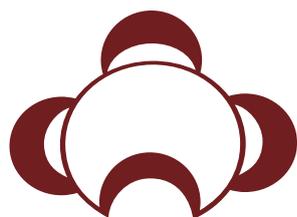
Causale: Serv. Distrib. "La Flame" 2019

Con indicati i propri dati: **Nome - Cognome - Indirizzo - Codice Fiscale - E-mail**

(i dati personali e Codice Fiscale sono importantissimi per l'emissione della fattura, è fondamentale che siano completi e corretti)

Chi si sottoscrive attesta il libero consenso al trattamento dei propri dati personali nei termini del REG. UE 679/2016,

al fine di espletare SOLO gli adempimenti relativi al servizio autorizzato. Ulteriori informazioni possono essere richieste tramite mail a [eclisgrafica@gmail.com](mailto:eclisgrafica@gmail.com)



## [www.unpostoatavola.it](http://www.unpostoatavola.it)

il portale della ristorazione del Friuli Venezia Giulia



### **ANGLAD** Friuli - Venezia - Giulia

Associazione Nazionale  
Genitori Lotta alla Droga

**Sede sociale:**

**Via Micesio 31 c/o Andi 33100 Udine**

**[angladfvg@gmail.com](mailto:angladfvg@gmail.com)**

**Dove trovarci:**

**Siamo presenti ogni martedì dalle 20.00 alle 22.00**

**Sala circoscrizionale**

**del comune di Udine in via Santo Stefano 5**

**Per chi avesse bisogno di aiuto:**

**Lucio Vincenzo Tonelli - Cell. 348 0909979**

L'ANGLAD Friuli Venezia Giulia nasce con la volontà di essere un punto di riferimento per ragazzi (anche adulti) con problemi di tossicodipendenza e per le loro famiglie. Un luogo che fa da primo contatto per tutti coloro che hanno bisogno di aiuto e pensano che un percorso comunitario possa essere la soluzione ai loro problemi. È l'ANGLAD a dare il primo sostegno al ragazzo o ragazza che ha smarrito la sua strada e ha necessità di qualcuno che possa essere un punto fermo a cui aggrapparsi. Un'associazione che può indirizzarli verso San Patrignano, introdurli ad una realtà unica dove potranno riprendere in mano i fili della Loro Vita. Ad aiutarli in questo i ragazzi che hanno terminato il loro percorso in comunità e genitori di ragazzi che si sono reinseriti. Si tratta di persone che sanno bene quali sono le paure, il disagio e il senso di sconfitta che vive chi fa uso di sostanze e che cosa sono costretti a passare i loro familiari. Per questo, nel momento in cui il ragazzo fa il suo ingresso in comunità, l'associazione continua a tenere un rapporto stretto con la sua famiglia, organizzando uno o più incontri a settimana per riflettere su quanto accaduto, ma soprattutto per capire come porsi un domani con il proprio parente una volta che avrà terminato il percorso.

Un'associazione che sarà comunque un punto di riferimento anche quando usciranno dalla comunità.

# Torta rovesciata arancia e cioccolato



## Preparazione:

Procedimento (tortiera 24/26 cm).

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato e una volta fuso, unite l'olio.

Separate i tuorli dagli albumi; unite i tuorli allo zucchero montando il tutto fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Unite la farina, il lievito, il cacao, il succo d'arancia, un pizzico di sale e la crema di cioccolato intiepidita.

A parte montate a neve gli albumi e incorporateli al composto con una spatola, mescolando lentamente dal basso verso l'alto.

Ungete una tortiera e coprite il fondo con della carta da forno.

Affettate sottilmente le arance e disponete le fette sul fondo e sui lati della torta.

Infine cospargete con lo zucchero di canna.

Versate il composto nella teglia livellando la superficie con una spatola e infornate a 180°C gradi per circa 40' minuti.

Attendete 10' minuti prima di staccare la torta dallo stampo e capovolgetela su una gratella.

A piacere, si può farcire con marmellata di arance!

Dal web, ecco una torta semplice e golosa, perfetta per colazione, merenda e anche come dessert dopo pasto. A me è piaciuta molto!

## Ingredienti:

- 3 uova medie • 160 gr. di zucchero semolato
- 100 gr. di cioccolato fondente • 250 gr. di farina
- 30 gr. di cacao in polvere • 80 gr. di olio di semi
- 10 gr. di lievito in polvere per dolci
- 70 gr. succo d'arancia fresco • 2 arance non trattate
- zucchero di canna • sale

*Chiara Della Mora*





# You can be young and an architect (?)



Esplorazioni architettoniche ©Studio Pasut

Ero ad un convegno, nella splendida cornice di Palazzo Veneziano a Malborghetto, occasione per un dibattito tra progettisti e non, per la chiusura della mostra di cui vi ho già parlato TTT – Riflessioni sull'architettura montana curata dal collega architetto Ermes Ivo Buzzi.

A chiusura degli interventi dei relatori nonché autori del libro prodotto assieme alla mostra, mi sono accorta che, nonostante il tema, c'era un altro fattore che ha determinato la riuscita dell'evento.

Era una di quelle occasioni in cui la vecchia guardia dell'architettura friulana si incontrava con la nuova e nuovissima generazione di architetti. Così, vedendo i giovani in sala e ascoltando le considerazioni in merito all'architettura in Friuli e non solo nell'ambito montano, mi è ritornato alla mente un libro che avevo comprato proprio dopo essermi laureata e che speravo mi desse alcune risposte ai dubbi che inevitabilmente sorgono a chi, dopo anni di studio, deve fare il grande salto e buttarsi nella professione.

Il libro s'intitolava *You can be young and an architect* e forse è riemerso dai cassetti della memoria vedendo i giovani colleghi e ripensando che in mattinata, facendo un controllo in un mio cantiere, avevo avuto un impeto di ribellione contro il risultato ottenuto dovendo seguire ossequiosamente una norma, anzi una regola, imposta e decisa tra le quattro pareti di una stanza di un ordinario ufficio pubblico. E mi ero chiesta se ero ancora un architetto o una semplice esecutrice di prescrizioni. Cosa quest'ultima, che all'epoca dei miei studi e spero ancor oggi, l'università per fortuna non insegna, ma nemmeno prepara ad affrontare.

Come ha spiegato durante la serata l'architetto Pietro Valle, c'è anche il rovescio della medaglia in questa iper-legiferazione: appena finalmente l'architetto è libero dal cappio delle norme rischia di lasciarsi prendere la mano, esaltato da un ritrovato (o forse mai avuto nella nostra italica terra) senso di libertà progettuale rischia di produrre delle mostruosità.

Per questo, a fine serata, ho chiesto ad alcuni giovani colleghi di darmi la loro opinione su alcuni temi e di fare alcune riflessioni, partendo dalle loro tesi di laurea. Questo perché la tesi di laurea, per un futuro architetto, forse è l'ultimo progetto in cui può applicarsi con libertà, senza preconcetti e senza quella che poi potrebbe diventare una limitatezza mentale data dall'applicazione quotidiana ed ossessiva delle varie normative. Forse l'ultimo momento in cui poter essere veramente "giovani", perché molte volte anche in architettura, la giovinezza è uno stato mentale e non una questione anagrafica.

Gloria Buccino, di San Giovanni al Natisone, laureata magistrale in Architettura per il Nuovo e l'Antico presso il Dipartimento di Costruzione e Conservazione dell'Università IUAV di Venezia nel 2016. Un master di I livello in "Project Management - Esperto in gestione dei progetti nel settore delle costruzioni", le ha consentito di lavorare come Site Engineer presso il cantiere per il nuovo viadotto sul Fiume Tagliamento, all'interno dell'intervento relativo all'ampliamento dell'Autostrada A4 Venezia-Trieste con la III corsia.

Gabriele Pascutti, si definisce "montanaro" della Val di Resia, si laurea alla facoltà di architettura di Trieste nell'ottobre del 2012. Negli ultimi sette anni ha lavorato a Tarvisio (Ud) e affronta quotidianamente il tema dell'architettura in montagna in tutte le sue sfaccettature.

Marco Giacò, dopo la Laurea triennale conseguita all'Università degli Studi di Udine nel 2009, ha lavorato prima in uno studio di Architettura e poi per vari professionisti (ingegneri e architetti). Nel 2015 si è iscritto al corso di Laurea Magistrale in Architettura sempre a Udine dove nel 2018 si laurea con una tesi sul recupero di una malga e la sua riconversione in rifugio.

**Partiamo con un po' di ironia per rompere il ghiaccio, in realtà come tutti gli architetti vi siete iscritti alla facoltà di Architettura perché si diceva fosse una laurea semplice e perché da qualche anno le Archistar danno l'impressione di guadagnare bene e senza grossi sforzi.**

G.B. Totalmente priva di aspettative specifiche mi sono iscritta ad architettura spinta dall'ammirazione che provavo per una Professoressa del Liceo, architetto e splendida insegnante di Storia dell'Arte e dell'Architettura. Felice fin da subito della mia scelta, ho continuato gli studi con la consapevolezza che entrare nel mondo del lavoro non sarebbe stata cosa facile e che, purtroppo, chi esce da una facoltà come la mia, deve sapersi adattare o reinventare.

G.P. In realtà sono sempre stato attratto dal mondo della tecnica, degli aerei, delle astronavi e delle auto. Mi sono iscritto ad architettura per andare a disegnare automobili e mi sono ritrovato a progettare case.

M.G. Avendo frequentato un istituto tecnico a indirizzo edile, vedevo l'iscrizione ad Architettura come la naturale prosecuzione degli studi delle superiori. Non sapendo cosa mi sarei trovato davanti ricordo di essere rimasto un po' spiazzato all'inizio di questo percorso. A distanza di anni tuttavia non rinnegherei questa scelta e soprattutto dopo aver lavorato nel campo della progettazione, pur se, come penso molti, ho temporanei sfoghi contro "il sistema", la rifarei sicuramente. In particolare ho trovato un punto di forza la multidisciplinarietà del piano di studi quanto mai utile nel mercato del lavoro attuale.

**Le vostre tesi di laurea hanno trattato il tema del fare architettura in montagna, alcune sono strettamente correlate con progetti reali che avrebbero potuto essere realizzati, progetti affossati dopo anni di discussioni, o progetti in fase di avvio come quello per la ristrutturazione del Rifugio Corsi a Tarvisio. A distanza di tempo, Gloria e Gabriele, come guardate ai vostri progetti? Nostalgia, simpatia per l'esuberanza giovanile, li rinnegate?**

G.B. Nella mia tesi di Laurea, per pura passione verso la montagna, mi sono occupata di formulare un'ipotesi di restauro e ampliamento del Rif. Guido Corsi allo Jof Fuart. A



*Innovazione e memoria nel Rifugio alpino G. Corsi allo Jôf Fuart - ©Gloria Buccino*

distanza di tempo vedo come la mia tesi sia stata anticipatrice dei tempi sull'apertura di un dibattito relativo al patrimonio dei bivacchi e rifugi delle nostre montagne, cosa, invece, anticipata di una decina d'anni nell'arco alpino occidentale. A distanza di anni resto molto orgogliosa del mio progetto e del percorso fatto per arrivare alla sua conclusione, nella speranza di vedere il restauro, nel prossimo futuro, di quel luogo a me molto caro.

G.P. La mia tesi approfondiva un tema che per anni è stato un tema centrale nello sviluppo della montagna "friulana": Il Progetto Pramollo. In realtà il mio studio prevedeva una proposta alternativa più economica rispetto all'ultimo progetto abbandonato definitivamente qualche tempo fa.

**Essere giovani e architetti non è sempre facile. Essere giovani architetti e lavorare in montagna comporta un ulteriore gap? Siete riusciti a realizzare qualche progetto, anche piccolo, che vi ha poi dato le motivazioni per continuare la strada della professione?**

G.B. Purtroppo come molti miei colleghi mi sono ritrovata a dover fare altre scelte, dopo la tesi. Resto sempre nella speranza di potermi riavvicinare alla progettazione, al tema del recupero del nostro patrimonio e delle sue caratteristiche "vernacolari", purtroppo per ora resta solo una ricerca individuale.

G.P. A mio parere, vivere in montagna è stato un vantaggio perché in un ambiente più piccolo e per certi versi meno competitivo mi ha permesso in questi anni di realizzare dei bei progetti, come ad esempio il progetto nato da un concorso di progettazione e poi effettivamente realizzato della casa sull'albero a Malga Priu, sito a Ugovizza (Ud) assieme all'architetto Claudio Beltrame e all'architetto Luca Beltrame.

**Durante il convegno di Malborghetto si sono toccati due temi a mio avviso fondamentali. Il primo è quello delle norme che nel nostro territorio stanno limitando notevolmente l'attività architettonica e in qualche modo stanno anche falsificando l'architettura friulana. Noi, giovani architetti in realtà nasciamo professionalmente con tutti questi vincoli già in essere, qualche decennio fa non vi era questa iperlegiferazione. Credete che ci debba essere un moto unanime tra i professionisti, giovani e meno giovani, per rimettere ordine e chiarezza al fine di raggiungere obiettivi qualitativi e non di pura burocrazia?**

G.B. Credo che le norme siano bistrattate, mi spiego meglio: le norme ci vogliono ma mancano delle figure professionali in grado di fare da tramite tra l'aspetto prettamente burocratico e il nostro lavoro, più legato alla progettazione e realizzazione sotto l'aspetto pratico. Purtroppo l'architetto si



*La risalita da Pontebba al Pramollo - ©Gabriele Pascutti*

è ritrovato a dover imparare nozioni di giurisprudenza, economia e molto altro, lo sappiamo, ma due sono le strade a mio avviso, dal momento che le norme sono necessarie, una è quella di lavorare in team o consorzi dove ci si può avvalere di una figura professionale preparata e una, forse sarebbe la migliore, di lottare per una semplificazione della burocrazia. Essere bravi architetti oggi sembra un'utopia dal momento che ho visto davvero molti colleghi/coetanei estremamente talentuosi che poi hanno preso, forzatamente, altre strade ma non è tanto colpa della burocrazia quanto della mentalità e delle possibilità attuali di lavorare in questo campo. Studiare architettura oggi, per quanto ho potuto vedere, significa avere, di ben che vada, la possibilità di fare il disegnatore a computer, spesso in tirocinio, in qualche piccolo studio.

G.P. Questo è un problema nazionale evidente in tutti i settori. Purtroppo la troppa burocrazia è uno dei mali di questo paese.

M.G. Come emerso all'incontro di Malborghetto, la legislazione in ambito edilizio comunale, nata per porre un freno allo scempio del paesaggio e dei centri storici pare stia ottenendo il risultato di congelare l'edificato (e questo vale ancora di più per le costruzioni in zona montana) a un periodo forse mai esistito se non addirittura già compromesso. Per una professione che ha come scopo rispondere formalmente alle esigenze del proprio tempo, questo tipo di legislazione, seppure con la buona intenzione di "salvare il salvabile", sta producendo effetti forse non previsti, peraltro in un momento in cui i professionisti e la committenza sono (si auspica) più rispettosi che in passato dell'edificato "storico" e del paesaggio. Al di là di queste riflessioni, i vincoli normativi come quelli contestuali specifici di ciascun progetto sono un dato di fatto ed i bravi architetti si distinguono anche (e forse soprattutto) per come riescono a risolvere tali problematiche, magari potendo contare sulla ragionevolezza di un interlocutore pubblico che interpreti in modo flessibile una norma talvolta antistorica.

**Il secondo tema fondamentale, evidenziato dall'architetto Pier Luigi Missio, è il problema della committenza, sia pubblica che privata, in quanto per questa, oggi, la priorità non è più la qualità del costruito ma la convenienza economica, sia progettuale che realizzativa. Credo che un giovane architetto provi sulla propria pelle ogni giorno questa situazione. Voi come state vivendo i primi anni della**



Progettazione di un rifugio e di un bivacco a malga Pramosio alta - ©Marco Giacobbe

## professione? Percepите questa problematica?

G.B. Certamente la committenza gioca un ruolo che l'università non ci prepara ad affrontare. Qualcuno che ti dia budget, coordinate, che voglia le cose fatte in un certo modo secondo i propri gusti, non mette un giovane nella possibilità di sviluppare la sua creatività e di mettersi alla prova. Ma il mondo del lavoro è questo; perché non può essere questa la vera sfida? Ci adatteremo alle esigenze del mercato e dei committenti, facendo comunque al meglio il nostro lavoro.

G.P. Credo di non aver sufficiente esperienza per comprendere queste considerazioni relative alla committenza, sicuramente paghiamo anche per la fragilità della nostra economia.

M.G. Probabilmente qualità architettonica e convenienza economica sono stati due elementi che gli architetti hanno sempre dovuto saper bilanciare indipendentemente dalla committenza e dalle sue possibilità. Tale equilibrio è ancora più difficile da trovare in un periodo come quello che stiamo vivendo di incertezze sociali prima ancora che economiche, che rende talvolta complessa la valutazione delle esigenze del committente e la lungimiranza delle scelte progettuali. Il rapporto tra qualità e convenienza economica può avere peraltro varie declinazioni come ad esempio quelle che si manifestano in una gara d'appalto di lavori o di servizi, dove i frequenti ribassi eccessivi hanno sicuramente ripercussioni sulla qualità del progetto e dell'opera costruita. John Ruskin, poliedrica figura ottocentesca che aveva a cuore il mondo dell'arte e dell'Architettura, si era espresso sull'annosa questione nei seguenti termini: "Non è saggio pagare poco, ma pagare troppo poco è peggio. Quando si paga troppo si perde un po' di denaro e basta. Ma se si paga poco si rischia di perdere tutto perché la cosa comperata potrebbe non essere all'altezza delle esigenze. La legge dell'equilibrio degli scambi non consente di pagare poco e ricevere molto. E' assurdo. Se si tratta con il più basso offerente sarà prudente aggiungere qualcosa per il rischio che si corre: ma se si farà questo si avrà abbastanza per acquistare qualcosa di meglio." Per dirla con le parole della saggezza popolare "per spendere poco bisogna spendere tanto", o almeno il giusto.

**I dati ufficiali della professione sono allarmanti, un tasso di disoccupazione che arriva a superare anche il 30%, reddito medio a 5 anni dalla laurea inferiore a quello della media generale dei laureati nelle altre discipline. Come vedete il vostro futuro? Pensate che i vostri sogni da studenti si potranno realizzare? Credete che ci sia anche un problema di peso culturale e di comunicazione dell'architettura in Italia?**

G.B. Il mio futuro lo vedo molto sfocato. Siamo in un periodo in cui la nostra vita si decide di sei mesi in sei mesi o in base alla durata dei contratti lavorativi, ci vengono richieste flessibilità, disponibilità, resilienza assoluta, sopportazione dello stress, disponibilità a spostarsi in qualsiasi momento. Questo

vale per molti lavori e, soprattutto, in campi come il nostro dove studiare e lavorare all'estero è quasi d'obbligo ormai o dove, come si diceva prima, i contratti non consentono di avere un minimo di soddisfazione per lo sforzo affrontato. I miei sogni da studente? Credo, purtroppo, che l'architettura per come la vedo io, per come piace a me, per come l'ho sempre vissuta durante gli studi, potrà restare solamente un "hobby" (non uso un termine casuale) e questo mi rende molto triste.

G.P. Attualmente lavoro come dipendente in uno studio di ingegneria. Il futuro è complicato per tutti i tecnici del settore, ma per quanto riguarda gli architetti, credo che sarà fondamentale avere una preparazione tecnica adeguata per affrontare le difficoltà della professione.

M.G. Terminati gli studi ed avuta la prima opportunità di lavorare in uno studio di architettura, ho visto quanto fosse complesso questo ambito, l'importanza della parte amministrativa ed economica del progetto e quanto questi aspetti vincolassero la progettazione e togliessero tempo prezioso da dedicare alla composizione. Con il tempo ho capito che la valutazione di tutti questi elementi e la loro conoscenza ad un livello adeguato richiesto dalla professione sono il presupposto per veder realizzato un giorno quello che auspicavo da studente. Il poter operare in questo ambito è già per me la realizzazione di un sogno, nonostante le problematiche emerse anche durante l'incontro di Malborghetto e che stanno affliggendo l'Architettura e la professione dell'architetto.

Ogni volta che cerco delle motivazioni per continuare la professione, in realtà non mi vengono mai in mente quei cinque minuti di pura estasi, che solo un progettista può capire, in cui finalmente vedi realizzato il tuo progetto a cui hai dedicato tanto tempo, di cui non sai nemmeno quante notti ti ha fatto restare insonne a causa di motivate o meno preoccupazioni. Cinque minuti, o qualcosa di più, perché dopo poco quell'edificio non sarà più il tuo progetto, ma la casa di qualcuno, l'ufficio di una azienda, uno spazio in cui le persone cammineranno e vivranno.

In realtà, nella mia mente si fa sempre largo un ricordo di una frase di un architetto non molto conosciuto al grande pubblico, non un archistar. Studiavo ancora a Milano e saltai la pausa pranzo per andare ad ascoltare Gaspare De Fiore, non ne sapevo praticamente nulla ma qualche docente ricordo ci disse che dovevamo assolutamente andare ad ascoltare le sue parole. Non fu una lezione di architettura, credo ci volesse insegnare qualcosa di più, e lo fece raccontando anche la storia della sua famiglia, di suo padre, Angelo, Giusto tra le Nazioni, fu una lezione sulle decisioni che si prendono, sulla consapevolezza delle proprie scelte e sulla bellezza; bellezza progettuale, bellezza della libertà in ogni ambito. Concluse ricordandoci che, nonostante tutto, noi architetti facciamo il lavoro più bello del mondo, perché abbiamo la possibilità di progettare "la casa delle persone".

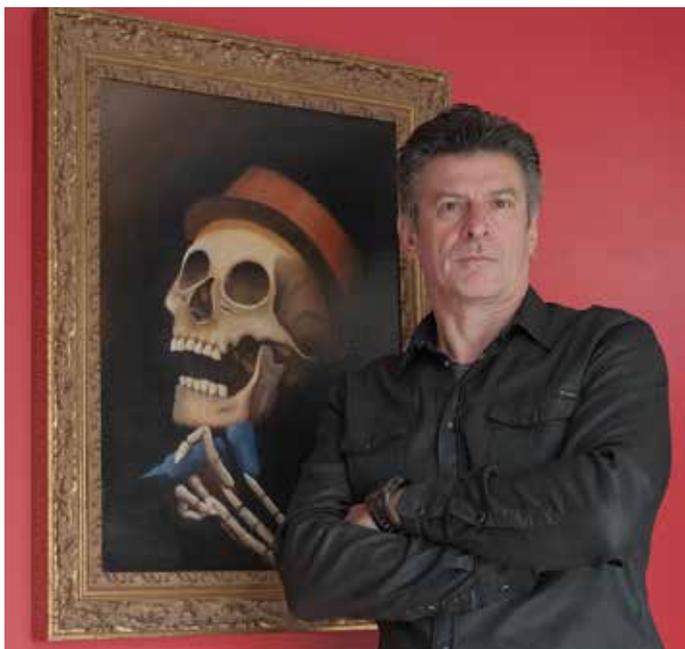
A distanza di anni, credo che la parola "casa" avessi dovuto intenderla con la C maiuscola, non solo come casa privata, ma anche come casa pubblica, cioè tutti quei luoghi in cui le persone dovrebbero sentirsi accolti, partecipi e anche liberi di essere ed esprimere se stessi. Compito questo, che a mio avviso non può essere delegato a un semplice tecnico e non può essere il risultato matematico dell'esecuzione di norme e regole. L'Architettura deve ritornare ad essere la base da cui partire, sia nell'ambito delle costruzioni ma anche nell'ambito sociale, e i giovani architetti possono fare la differenza.

*Chiara Pasut*

architetto architecture | interior | design · www.studiopasut.com

nota: J. Hugues, *You can be young and an architect : Based on the true story of Lan architecture, Archives d'Architecture Moderne, 2008*

# Roberto Taverna, Kamasio e i tatuaggi



Ciao Roberto, ci conosciamo dai primi anni '70 quando fummo "catapultati" dalle nostre passioni all'allora Istituto Statale D'Arte G. Sello di Udine. La tua storia di professionista tatuatore, ricordo, parte proprio da lì. Vuoi parlarcene?

Con piacere. Eravamo un po' tutti, a quei tempi, alla ricerca del... tratto originale che potesse in qualche modo farci riconoscere. E in quella scuola, alternativa per i tempi, potevi trovare la spinta e l'interesse che ti servivano, dati da insegnanti che, come ricorderai, ci trattavano più da amici che da allievi. Photoshop ed Illustrator erano chine, aerografo e colori. Tutto era fatto rigorosamente a mano e anche ideare un semplice logo era un "lavorone manuense" a colpi di tira linee e imprecazioni. Ma, se ricordi, tutti eravamo affascinati dal mondo della grafica e dalle sue possibilità. C'era solo un limite. O sapevi tenere in mano una matita o entro breve decidevi di cambiare scuola.

È vero Roberto. Molti di noi mollarono, ma altri divennero fotografi, grafici, scenografi o artisti in genere. Tu ordinasti un kit per iniziare la tua strada di artista "epidermico" se ben ricordo.

Sì. E con quello mi tatuai un piccolo grifone sul polpaccio. La cosa piacque a molti amici e conoscenti e, quasi per gioco, cominciai a trasferire le mie idee su di loro.



**Il grifone! Allora ti diedi del pazzo. Oggi devo dire che sei stato un pazzo lungimirante.**

Devo dire di sì. In un primo momento la cosa per me era... ricreativa. Dopo l'ISA lavorai come grafico e scenografo.

Aprii anche la prima palestra di bodybuilding di San Giorgio di Nogaro, la Work Gym. In quel tempo, iniziai un percorso come agonista e, Bruno, gareggiam-

mo assieme, se ricordi, per qualche tempo. Nel frattempo avevo molte richieste come tatuatore. Decisi di aprire il primo studio tattoo a San Giorgio. Lo chiamai Kamasio. Kamasio veniva citato nei primi manuali di culturismo salutistico italiano, che abbinava all'allenamento consigliato in quei tempi l'utilizzo di tisane e prodotti naturali. La tisana del dottor Camasio era uno di questi rimedi. La cosa mi piacque troppo. Lo adottai modificandolo come logo.

**E' vero. Quella tisana resterà, per noi che abbiamo iniziato quasi mezzo secolo fa, il simbolo dell'allenamento naturale.**

Proprio così (ride). Ma mi sono sempre sentito un friulano errante. Quindi partii per Cuba dove, dopo un periodo di lavoro sulle spiagge, decisi di ripartire alla volta dell'Australia. Prima a Sidney e poi a Melbourne. Qui lavorai in grossi studi tattoo come collaboratore e rappresentante di una grossa ditta produttrice di attrezzature per tatuaggi. In Australia mi femai per circa nove anni.

**Devono essere state esperienze entusiasmanti. Lì la cultura del tattoo era avanti di anni rispetto a noi.**

Certo. Ma niente in confronto al mio "periodo" Texano. A Dallas tatuai le cose più strane sulle persone più bizzarre fino ad intere gang di motociclisti che, credimi, sono in tutto e per tutto identiche a quelle che ci propone Hollywood nei film. Credimi. Alle volte pensavo: "Se non sono contenti del lavoro mi fanno diventare cibo per avvoltoi e coyote." Per loro i tatuaggi diventavano il simbolo di appartenenza ad un gruppo. Oggi, da noi, il tatuaggio ha un significato completamente diverso. È più facile che lo voglia la signora di una certa età nella speranza che questo la faccia vedere agli occhi degli altri una ventenne misteriosa...

**In che anno hai deciso di tornare in Italia?**

Nel 2005 sono tornato e ho subito aperto Kamasio II, sempre a San Giorgio di Nogaro.

**Sogni nel cassetto?**

Da tempo volevo ingrandire lo studio e farmi affiancare da altri bravi tatuatori. Le richieste sono tante e da solo alle volte devo rinunciare a qualche lavoro. Vorrei creare uno studio che diventi un punto di riferimento per questa arte in Friuli. Dovrà abbinare alla professionalità e alla competenza un locale che sia un "tempio" di ispirazione per noi tatuatori, ma anche per chi eventualmente si presenti con idee non proprio chiare su cosa dovrà rappresentarlo a vita.

**Verrò a trovarti per l'inaugurazione. Poi magari dedicheremo qualche articolo sulla tecnica del tatuaggio.**

Ti inviterò certamente. Poi, forse, potrei convincerti a lasciarti fare un tatuaggio di un grifone sul polpaccio in memoria dei vecchi tempi!

**Grazie per la proposta, ma preferisco venire per il buffet.**

*Intervista di Bruno Gardin*



## Il bene e il male nell'uomo: conversazioni di Etica e Filosofia Morale

# Natura dell'Etica



Etica deriva da *èthos* [ἦθος], in greco costumi, usi e consuetudini, così come in latino *mores*. Anche se le prime normative concernenti la giustizia e il diritto si fanno risalire al secondo millennio avanti Cristo nel Vicino Oriente antico <sup>1</sup>, e alle prescrizioni mosaiche bibliche <sup>2</sup>, la prima accezione di ciò che oggi chiamiamo etica è stata connotata piuttosto dal concetto e significato di “ciò che si usava fare”, ma successivamente, soprattutto a partire dalla grande riflessione filosofica dell’antica Grecia, essa assunse sempre di più il significato di scienza di ciò che è “bene” e “male”, o meglio, di ciò che è “giusto” o “ingiusto”. La lezione di Socrate fu uno dei punti di partenza, sviluppato poi nella grande letteratura dei dialoghi platonici e dei trattati aristotelici.

Si può far ascendere a quella grande stagione del pensiero umano anche una prima teorizzazione del “bene comune”, nozione che ebbe poi uno straordinario sviluppo con l’incontro fra la tradizione classica e il pensiero cristiano. L’etica filosofica fu quindi il primo fomite e la prima fonte del diritto, come dovrebbe sempre essere [e non sempre fu], se i suoi principi sono ispirati ad una visione integralmente umanistica.

Le Dodici tavole del diritto romano sono considerate la prima sistematizzazione veramente universale, e furono poi riprese da Giustiniano, in quel *Corpus iuris civilis* che raccolse le due eredità, quella civile della romanità <sup>3</sup> e quella cristiana.

Furono i grandi Padri della chiesa primitiva <sup>4</sup> e soprattutto sant’Agostino <sup>5</sup> a compiere una fondamentale operazione di sintesi etica e politica <sup>6</sup>. Il pensiero etico cristiano, mutuato dai due Testamenti e filtrato dalla cultura ellenistica, acquisì la struttura portante che lo connotò per i due millenni successivi, costituendo, come vedremo, la filigrana oggettiva dello stesso pensiero etico-politico laico, fino alle grandi rivoluzioni del XVII e XVIII secolo e all’instaurazione del modello democratico nella vita politica. La sintesi successiva sul “bene comune” e sul suo “destinatario”, la persona umana, fu opera di san Tommaso d’Aquino <sup>7</sup>, che la strutturò nella grande *Summa Theologiae* <sup>8</sup>.

Altre grandi correnti di pensiero furono quella stoica <sup>9</sup>, per certi versi, almeno in ambito etico, abbastanza affine al platonismo-aristotelismo, e quelle scettiche e ciniche, che trovano una corrispondenza nella modernità e nella contemporaneità, particolarmente nel pensiero empirista e utilitarista di stampo anglosassone, e perfino nel relativismo gnoseologico e morale di questi ultimi tempi.

Partiamo da alcuni dati antropologico-filosofici sull’uomo, come persona-soggetto dell’atto eticamente rilevante, perché libero.

L’individuo è indivisibile, l’uno, ciò che è individuabile come unità concettuale e reale. Individuo è l’uomo, l’animale, un albero. Beninteso sempre a livello di pensiero naturale, ché anche un individuo umano è divisibile in parti, è composto di organi e sostanze chimiche e biologiche dif-

ferenti. Tralasciamo qui la distinzione metafisica fra anima e corpo, che serve alle discipline filosofiche e teologiche per spiegare la spiritualità dell’essere umano, ma che non inficia la sostanziale unità della natura dell’uomo, “composto umano” come dice san Tommaso. La persona è altro. Non è l’albero, non è l’animale. E’ un uomo. Spieghiamo, onde evitare le confusioni lessicali e nominalistiche, che spesso sono responsabili di incomprensioni e di chiusura al dialogo. Severino Boezio <sup>10</sup> diceva: “*Persona est rationalis natura individua substantia*”, cioè “La persona è una sostanza individuale di natura intellettuale”. E anche, circa concetto di natura umana, ma anche di ogni altro essere vivente ed ente reale: “*Natura est unamquamque rem informans specifica differentia*”, vale a dire “La natura è la differenza specifica che informa di sé ogni cosa”.

E’ quindi escluso che siano persone esseri che non appartengono al genere umano, in quanto privi di intelletto razionale, di volontà capace di agire in base a un giudizio elaborato dall’intelletto, e quindi di coscienza riflessa. Con ciò non volendo significare che gli animali, specie quelli superiori, non abbiano una qualche attività, che potremmo definire, se pure analogamente, psicologica: infatti, sappiamo che l’istinto geneticamente dato è una specie di *vis aestimativa*, di capacità di estimo, che essi hanno talora in misura notevole <sup>11</sup>. Ma tale facoltà non deve essere confusa con la facoltà, solamente umana, di percepirsi per ciò e per come si è [coscienza riflessa], e di formulare tutti i gradi dell’astrazione concettuale, dal grado della percezione sensibile e quindi delle scienze sperimentali, a quello degli enti matematici, a quello, infine, dei principi primi delle scienze dell’essere [identità, non contraddizione, principio di realtà, principio di causalità, etc.].

Bisogna quindi mettersi d’accordo sul significato delle parole, pena la Babele delle lingue. Diciamo anche che “*persona*” in lingua latina significa “maschera”, in quanto era un attrezzo usato dagli attori del teatro, appunto, “*personare*”, cioè “per suonare”, affinché la loro voce rimbombasse in una sorta di prima cassa armonica, per diffondersi poi meglio negli ampi spazi del teatro. Quindi l’individuo può essere persona, ma non ogni individuo è persona.

Consideriamo ora un altro aspetto: quello del “sorgere” della persona. Questo è problema non da poco, perché pone fondamentali quesiti morali in ordine al rispetto inalienabile per la persona, che la stessa morale naturale ispira, e che i vari ordinamenti giuridici umani hanno variamente trattato e trattano. Quando sorge la persona alla vita? Vi sono, semplificando un poco, due posizioni, quella cristiana [e anche musulmana ed ebraica], e quella che potremmo chiamare scienziata-positivista, mentre diversa è la posizione Hindu e Buddista, e quelle delle tradizioni cinesi <sup>12</sup>.

La prima visione ritiene che la persona umana sia tale dal momento del concepimento, vale a dire da quando avviene felicemente l’incontro del gamete maschile e di quello femminile nella formazione dello zigote, poiché in esso sono contenute tutte le potenzialità dell’essere umano maturo. La seconda visione ritiene che la persona acquisisca dignità e diritti solo da un certo punto in poi della gravidanza, riconoscendo legittimità giuridica alla sua interruzione. E’ evidente che si tratta di due concezioni molto distanti, e in qualche modo inconciliabili.

# Struttura di personalità e struttura di persona



Foto: Alessandro Secondin

I due concetti sono complementari e ambedue importanti. Quando incontro qualche giovane che ha svolto studi di psicologia o sociologia, spesso gli sottopongo il quesito concernente i due sintagmi. Debbo dire che è rara qualche risposta plausibile.

Cerco allora di spiegare che non è così. Infatti: per *struttura di personalità*, fatte salve le varie psicologie cliniche e sperimentali contemporanee e i relativi lessici specifici, correntemente si intendono tutte quelle caratteristiche ed elementi che compongono l'insieme dei tratti della personalità individuale, costituendola nella sua peculiarità ed irripetibile unicità. Si parla quindi di tratti eminentemente riferiti alla dimensione psicologica personale, per come questi si sono formati e si sono evoluti nel tempo, partendo da una base organica, neurologica<sup>13</sup> e genetica, ed essendo influenzati in modo significativo dai contesti vitali, educazionali e valoriali [famiglia, scuola, chiesa, gruppi, etc..].

Per *struttura di persona* invece si intende, non tutt'altro, ma ben altro, che i due concetti sono strettamente correlati. La persona è qualcosa di più che un "contesto" di nessi psicologici dentro un corpo materialmente dato. Tralasciando la riflessione circa la dimensione spirituale, che appartiene alla metafisica e alla teologia, possiamo qui dire che la struttura di persona è qualcosa di estremamente complesso e sovrabbondante, rispetto a quanto appare alle

evidenze di uno studio solamente organicistico, meccanicistico e psicologistico. La struttura di persona interpella tutta l'esperienza vitale, tutta l'esistenza dell'individuo. Essa è radicata non solo nella storia personale, e in tutto quanto consiste il profilo della personalità psicologica, ma anche nella storia comunitaria, collettiva, sociale, economica, politica, culturale, antropologica, religiosa. Un individuo è *homo sapiens, faber, socialis, politicus, religiosus...*<sup>14</sup>

La storia dei gruppi umani, dalle società semplici di un tempo alle società complesse della contemporaneità, informa e conforma i modi, le temperie sociali, le culture e perfino gli "inconsci collettivi", nonché quelli individuali, come insegnava *Karl Gustav Jung*<sup>15</sup>. Queste considerazioni ci portano allora ad un altro tipo di riflessioni, che riguardano la crisi da spaesamento, la perdita di senso delle azioni umane che si avverte di questi tempi. La conquista dei diritti di coscienza individuali, conseguita negli ultimi tre/quattrocento anni dall'uomo occidentale, [potremmo dire, molto semplificando, dal "*cogito, ergo sum*" cartesiano]<sup>16</sup> ha portato senz'altro i benefici delle rivoluzioni liberali e democratiche, la consapevolezza sociale dei sistemi di *welfare*<sup>17</sup>, ma ha staccato dall'uomo il collegamento con la Tradizione, con la visione collettiva di un mondo che, altrimenti, senza questa dimensione, lascia l'individuo barcollante a combattere da solo la sua battaglia per la sopravvivenza.

Certo, possiamo dire, che la cultura laica ha prodotto dei valori egregiamente legati al senso e al valore delle collettività umane, come le utopie socialiste, e in parte anche il pensiero di Marx, il pensiero democratico, i valori acquisiti in tutte le *Magnae Carthae* dai tempi del generale *Washington* e di *Robespierre*. E qui intendo per cultura laica (dal greco *laos* - *λαός*, cioè popolo) ciò che di più nobile il termine rappresenta, cultura del popolo e per il popolo, cultura che nasce dal popolo e non ha altro fine che il benessere delle persone riunite in comunità, per il quale si spendono disinteressatamente gli spiriti migliori.

Ma avvertiamo che non basta, che c'è dell'altro.

*Renato Pilutti*

<sup>1</sup> Codice giuridico del re caldeo mesopotamico Hammurapi.

<sup>2</sup> Es 19 e Deut 5.

<sup>3</sup> I bizantini, infatti, erano chiamati in greco anche Romàioi - Ρομάιοι, Romani.

<sup>4</sup> Origene, Basilio il Grande, Gregorio di Nazianzo, Tertulliano, Ambrogio, Gregorio Magno, etc.

<sup>5</sup> Agostino Aurelio, letterato, filosofo e teologo, massimo Padre della Chiesa occidentale, vescovo di Ippona di Numidia, l'attuale Hannaba in Algeria, il *Doctor Gratiae* [354 - 430]

<sup>6</sup> Cfr. nel *De Civitate Dei*, soprattutto.

<sup>7</sup> Tommaso dei conti d'Aquino, filosofo e massimo teologo cristiano, il *Doctor Angelicus* [1225 - 1274].

<sup>8</sup> *Summa Theologiae*, I e II-IIae.

<sup>9</sup> Il pensiero stoico si differenzia soprattutto per il giudizio negativo sulle passioni umane, un po' in consonanza con il buddhismo.

<sup>10</sup> Filosofo e teologo del VI secolo.

<sup>11</sup> Cfr. gli esperimenti sugli scimpanzé e i bonobo.

<sup>12</sup> Taoista, Confuciana.

<sup>13</sup> come stanno ben spiegando le neuroscienze.

<sup>14</sup> Lat.: *homo sapiens*, costruttore, sociabile, politico, religioso.

<sup>15</sup> Medico e psicologo analista svizzero [1875 - 1961].

<sup>16</sup> Si tratta del principale, fondativo asserto di René Dèscartes: penso, dunque sono, cioè, sono in quanto mi rendo conto di pensare. E' il punto originario della filosofia moderna, la via modernorum.

<sup>17</sup> Termine inglese con il quale si intende tutto il sistema delle misure, strumenti e mezzi di sicurezza sociale: pensioni, sanità, scuola, etc..



# “Speranza” e Debora Leonarduzzi



Talento internazionale presenta un lavoro unico con un mix speciale di discipline. Un evento originale e privato.

La mostra si svolge a **Casa Speranza**, Casa d'arte contemporanea del Nord Italia, a San Lorenzo di Sedegliano (Ud), da domenica 7 aprile fino domenica 21 aprile 2019.

L'artista belga, di origine friulana, è nata a Hasselt, in Belgio nel 1972, cresciuta in un ambiente multiculturale con un'ampia libertà di scelta che le ha dato l'opportunità di seguire le sue passioni.

La sua attuale carriera è stata forgiata già in giovane età

quando frequentò numerosi corsi visivi e musicali.

Dall'età di 6 anni infatti ha preso lezioni in arti visive (disegno e lavorazione con tutti i tipi di materiali), pianoforte, chitarra e discorso.

Negli ultimi 15 anni ha anche studiato disegno interiore e architettonico, seguito corsi di formazione sociale e multimediale, corsi di formazione culturale e politica e infine cura del corpo e medicina naturale.

All'età di 17 anni ha organizzato la sua prima mostra personale, proseguendo con due mostre nazionali e internazionali e ventiquattro mostre nazionali. È l'organizzatrice e la curatrice delle ultime mostre.

È stata anche la fondatrice di l'**Artishock**, un'associazione creativa e artistica di giovani artisti con l'intenzione di applicare l'arte come uno strumento scioccante.

Ha dedicato il suo tempo libero ad altri progetti artistici come la collocazione di murali, design e disegni grafici e dipinti su misura per individui e aziende. Oggi, l'Artishock è usato come un nome solo per le organizzazioni di laboratori creativi per giovani e anziani.

Ha seguito la sua formazione artistica in pittura all'Accademia Municipale di Belle Arti di Genk e all'università Provinciale di Hasselt dove ha



conseguito il Master in pittura e insegnante in Aggregato nel 2002. Da allora ha lavorato come insegnante di pittura.

Nel 2017 ha fondato **DanzArtBelgium**, un'organizzazione di eventi culturali e artistici con una piattaforma per artisti di varie discipline. Artisti contemporanei, sound mixer, musicisti e ballerini hanno l'opportunità di presentare il loro lavoro.

'**Leaving a legacy**' è il suo primo evento all'estero, un progetto artistico in cui 10 personaggi sono stati ritratti ed esibiti in un luogo unico in combinazione con musica e danza.

I 10 ritratti suggeriscono la bellezza dietro le loro maschere che li protegge da una falsa realtà.

'Legacy' qui enfatizza l'eredità di una vita controllata secondo le regole del sistema sociale.

Un'eredità che rende possibile una seconda fase della vita dopo il risveglio da questa realtà.

La follia di una vita condizionata rafforza l'uomo e supera la dualità attraverso cui le personalità uniche possono esprimersi e liberarsi dal soffocamento.

La pressione di prestazioni e competizione continue ci rimuove dal "vivere dalla sorgente" e ci trasforma in robotismo. Lo scopo di questa programmazione mantiene i nostri sogni intrappolati in questo modo.

L'artista, con tecnologia e materiale visivo, ha cercato di convertire tutte le sue conoscenze e competenze nel campo della pittura in immagini e di rendere possibili varie combinazioni.

Una varietà di tecniche e immagini sono costruite in diversi strati, in modo che le tecniche sofisticate di acrilico e pittura ad olio sono state lavorate all'estremo.

Ma anche altre tecniche come la stampa, i modelli, le imbottiture e le spugne di lino hanno dato vita a una combinazione di media misti. Modelli, trame e strutture, oltre a trasparenza e opacità, hanno ricevuto un posto all'interno dell'immagine dipinta.

Ogni dipinto è stato creato da una serie di immagini che sono state sovrapposte in strati trasparenti. Ogni livello qui rappresenta un aspetto parziale, una fase della vita. Una trasformazione dal bambino "libero" all'adolescente "prigioniero".

Il risveglio da questo sistema chiuso dà ad ogni individuo l'opportunità di seguire la sua chiamata, la sua vocazione.

# Speranza

EDIZIONE 1 / APRIL 2019



Sempre alla ricerca di artisti, **DanzArt** offre una piattaforma per l'arte in varie discipline per mostre nazionali e internazionali. Chi fosse interessato a presentare il proprio lavoro a Speranza può inviare il suo progetto a:

[danzartbelgium@gmail.com](mailto:danzartbelgium@gmail.com)

## Progetti / mostre 2019

Aprile 2019

'Il Tagliamento'

Luglio 2019

'Sei(s) Furlan'

Luglio/agosto 2019

'100° Celsius'

(Global Warming & Plastic Pollution)

## Progetti / mostre 2020

Aprile 2020

'Arte Decorativa'

Luglio 2020

'Innocente' (fragile, vulnerabile)

Agosto 2020

'Frecce Tricolori'



# Liende dal vin Fraulin

## Leggenda del vino fragolino



Cuant che il creatôr dal marimont al crodevê di vê finide la sô vore, si necuarzè che dentri di qualche sac là ch'al veve ficjade la robe che i coventave par fâ sù dut, i jere vanzât alc, lu brincà a la svelte e lu spacà. Al fo cussì ch'a nasserin i païs poiâts su chê plane jenfri il Tilimënt e il Var. Al è il puest là che un miracul al à fat in môût, che doi flums bussant dut a rivassin anje a nudrîlu. Lis brusis ch'è ricamin chei prâts, a judin a insiorà l'unvier cuant che il soreli tal cîl al devente a sclisis pal frêt. I florghis che al sflurissin dilunc i ruiuts dai cjamps, a fasin di suaze ae vierte, i barburiçs che sclopant l'estât a crevin il zâl dal forment, par no fevelâ di chel ricam de nature ch'a je l'agace che, cul sô nulôr e lis sôs fuis a cjarine l'ajar, dut chist a fâs la bielece de plane.

La nestre tiere e il grant amôr ch'i vin par jê, cuasi ch'a nus veve ençe partorîts. Te sierade prime ch'è tachi a polsâ tal frêt, nus regale tantis panolis e raps di ue che daspò a deventin vins come: merlot, tocai, cjanore, verduç, fraulin, neri e blanc un grum cognossûts e simpri preseâts. Di agnoruns o vin cirût di respîetâ tradiziuns, usanzis, leçs, ençe cuant che nol jere, il vot par mil, la int a puartave il cuartês al predi, ven a stâi, il cuart di ce che la tiere a produzeve, in môût ch'al podès sostentâsi. Si zontave ençe il vin neri e blanc, chel blanc al veve di jessi il miôr parcè che al coventave pe messe. Par solit al vignive sielt il verduç pe bontât e profum, ma ençe il fraulin blanc al fumave la beche a riuuart. E fo cussì che une sere une damigjanute di chist vin e rivâ in canoniche e cuant che il predi strac e clup, al tornà des sôs funzions, al si sentà a ret de damigiane poiade te taule a fâ le sô biele figure. *"Le àn partade cumò denant"* i disè la perpetue *"No àn dit però ce vin ch'al è."* - *"Tojarà cercjâlû par savè"* al rispundè il predi e al corè a cjoli un bocalut te vetrine.

Tal vierzi le damigiane, di bot al saltà fûr un profum che si sparniçà pe cusine: al saveve di fraulis, di dolç, di robe ch'a consolave cuarp e anime *"Sint, cee robe bune, se ben di Dio"* e intant al jemplà il bocâl cercjant il vin, restant incantesemât. Chel gust i lave jù pal gargat jemplant dut il bultric, tant che si jere metût a pacjà come un frut cuant che al à une caramele in bocje.

*"Uh ce bon, se anade ché chi, juste par fâ vin!"* e dut in gringule al parave indenant la cjuciade. La perpetue lu cjalave stupidide, no lu veve mai viodût a bevi in chê maniere, al pareve ch'a nol ves ande di fermâsi. Cuant che al ve distudade dute la sêt che i ere vignude, il vin al tacà a dài sù tal cjâf, si sintive lizêr, i someave di vê lis alis. Plen di murbin al scomenzà, a ridi, a cjantà e di chê strade ençe a fâ compliments ae perpetue, che za indenant cui agns, viodintlu ta chei stâts e restà di clap, cussì imboreçât, smaneôs, tant che i vigni 'ne pôre sfondrade e par parâsi des vois dal predi al le a sierâsi tal camarin framieç i salams in spiete che al biât predi, i passàs le cjoche. No si sa ce môût, ma la robe a sualà di bocje in bocje, cul riduçâ e il cisicâ ta ogni ore compagnât de stocade dal comedon. Par sigûr però, mai pi nissun al puartâ chist vin come cuartês, che anzi cul murbin e la ligrie ch'al dismoveve, al deventà il vin dal MISSETE, ven a stâi de persone che judave a cjatâ il murôs o la murose a ducj, ençe a chei, che pe sudizion ch'a pativin, ne ch'a traevin, né ch'a muardevin!

Cussì encjemò vuê, te nostre tiere il FRAULIN BLANC al è cognossût come il vin ch'a ti jemple di ligrie, di matetât, di buine voe e daspò ti proferis il regâl pi biel: ti fâs inemorâ.



Foto © Paolo Gallo

Quando il grande creatore dell'universo ebbe terminato la sua opera, come già si sa, sentì la necessità di riposarsi. Probabilmente per la stanchezza che lo aveva colto, non si accorse che all'interno di uno degli ultimi sacchi che contenevano l'occorrente per creare il tutto, c'era ancora qualche cosa. Lo prese, lo scosse, facendo uscire tutto quello che era rimasto. Finalmente aveva terminato il suo lavoro, ora poteva finalmente riposare. Così presero vita, i paesi adagiati tra i fiumi Tagliamento e Varmo. I loro abitanti, fin dall'inizio, incominciarono a custodire dentro se stessi un amore viscerale per questa terra, quasi li avesse partoriti lei. Il fiume Tagliamento con i suoi sassi colorati e le sue abbondanti acque, nel suo andare, ha sempre nutrito e dissetato i campi, anche quando la canicola agostana fa finire la cicala. Poi c'è il fiume Varmo che a San Vidotto, paese che fa parte del comune di Camino al Tagliamento, è linfa di vita per le terre che attraversa e che lo contengono in sé come fa una madre con un figlio. È in questa terra custodita dai due fiumi, che prende forma un passato dalle porte sempre aperte, dalle brine ghiacciate, dalle guazze estive, dai non-ti-scordar-di-me, fioriti lungo i rigagnoli che delimitavano i campi e le macchie colorate dei papaveri e dei fiordalisi in mezzo al grano maturo. Unito ai colori e ai fiori, da sempre, c'è un profumo che annunciava e annuncia la primavera, ed è quello dei fiori delle acacie, l'unico albero che grazie alla delicatezza delle sue foglie è in grado di accarezzare il vento. Gli orologi dei campanili, assieme alle campane, scandivano il fluire del tempo annunciando la gioia e il dolore di ogni comunità. In tutte le case veniva ripetuto quotidianamente un atto, che consisteva nel porre un pezzo di legno nel caminetto vicino ad una brace che, a sua volta, avrebbe dato fuoco al pezzo che veniva accostato. Questo evidenziava l'importanza di quello che significa lo stare vicini. Nelle dolci notti estive, il vento si alzava leggero per mitigare la calura della giornata, per poi fondersi con le vilotte cantate sui ponti del Varmo, che tagliava in due i paesi. La generosità di questo territorio era diventata proverbiale nel rendere in modo proficuo tutto ciò che veniva coltivato. In particolare in tutti i vigneti della zona, si ricavano e si ricavano degli ottimi vini, come Merlot, Tocai, Malvasia, Fragolino rosso e Verduzzo. Così, quando non c'era ancora l'8 per mille, i contadini portavano ai preti il quartese, che era composto dai prodotti della campagna, quali mais, patate, grano vino, che dovevano servire per il loro sostentamento. In particolare il vino bianco doveva essere il migliore perché doveva servire per la Sacra Consacrazione dell'Ostia. Di solito veniva offerto il Verduzzo dal sapore dolce e dal colore dorato. Ma al pari di questo c'era un altro vino che, come profumo e gradevolezza, avrebbe potuto servire a ciò: il Fragolino bianco. Ne veniva prodotto pochissimo, perché il vitigno era molto delicato, i grappoli non crescevano tutti in modo uguale e il risultato era di ridotta quantità. Qualche contadino però cercava di produrne un po' di più, per poterlo poi offrire in occasioni particolari quali matrimoni, battesimi e cresime. Fu appunto uno di questi che regalò un po' di litri ad un parroco della zona. Tra leggenda e realtà, in una bellissima serata estiva, prese corpo una storia, legata appunto a questo vino. La damigianetta che conteneva questo nettare, arrivò in canonica in un sabato pomeriggio, la perpetua la posò in bella mostra in mezzo al tavolo della cucina, il prete, essendo vigilia di festa, era in chiesa occupato nelle solite confessioni, solo verso sera tornò in canonica. Senza quasi salutare la perpetua che si trovava affacciata ai fornelli, si sedette davanti al caminetto acceso. Il calore del fuoco lo aiutava a distendersi e lo sollevava dalla fatica di ciò che aveva dovuto ascoltare. A dire il vero, i suoi parrocchiani di mancanze non ne commettevano poi molte, anzi al contrario, erano semplici e bravi, abituati a tenere la testa bassa di fronte a ogni cosa e spesso costretti a lavorare solo per un po' di cibo. Anche la ricerca per riuscire a migliorare la propria situazione era accompagnata dal timore che ciò non fosse quasi lecito, perché poteva portarli a vivere in un contesto diverso da quello che, nascendo, gli era stato assegnato. La paura di peccare era sempre presente e misuravano la gravità delle colpe che pensavano di aver commesso in base alle penitenze che venivano loro assegnate dal confessore. Queste persone erano state relegate da chi in quel momento comandava a una condizione molto dura, ma che comunque cercavano di vivere senza risentimenti, anche se chiusi in sé avevano tanti perché senza risposte, cercando la consolazione in quel Dio che perdonava tutto e tutti e che era lo stesso che avrebbe concesso il perdono a tutti quelli che usavano il loro potere per sfruttarli e umiliarli. Mentre appunto il parroco si ritemprava dalla grande fatica, un profumo incominciò a spargersi per la cucina, arrivava a tratti mescolato all'odore delle spezie che la perpetua stava usando per cuocere il pollo. Rompendo il silenzio, quasi d'obbligo con l'altro sesso, le chiese: *"Ma cos'è questo profumo?"* - *"Hanno portato un po' di vino, penso sia per la messa"* Disse la donna, indicando il grande tavolo dove troneggiava la damigianetta. Il parroco, incuriosito, si avvicinò, aprì il tappo e rimase inebriato. L'aroma si sparse in tutta la stanza, facendogli venire la voglia di assaggiarlo. Detto fatto, riempì un bel boccale e incominciò a sorseggiarlo rimanendone estasiato. Quel gusto così pieno, quel profumo di fragole di bosco entrò in lui accendendo la voglia di continuare a gustarlo e lo fece anche durante la cena, quasi ripetendo un antico rito, però come unico commensale. Tanto che, quando ebbe vuotato il boccale e fece per alzarsi, gli sembrò di volare, si sentiva molto leggero e preso da una strana euforia, si mise a cantare, a ridere a scherzare con battute equivoche indirizzate alla perpetua, che a dir poco era esterefatta da un tale comportamento. Avendo passato da tempo l'età canonica, non avrebbe mai pensato di poter suscitare delle tentazioni. La poveretta impaurita, pensò bene a scanso di equivoci di ritirarsi in camera sua, aspettando che al prete sbollisse quella strana euforia. Si sa che per la loro particolarità, certe cose quando accadono mettono subito le ali per poi posarsi sulla bocca di tutti e quando questo si riseppe, le battute, le risate e i commenti si sprecarono. Si decise così che questo vino non fosse adatto per aggiungerlo al quartese e non solo, per regalarlo o degustare si scelsero delle persone che già formavano una coppia o che potessero eventualmente diventarlo, onde evitare sorprese per l'effetto che ne derivava. Ancora oggi nei paesi adagiati lungo il Tagliamento e il Varmo, il vino fragolino bianco è conosciuto come il vino che fa innamorare.

Marisa Gregoris



# Misterioso fragolino



Foto © Paolo Gallo

Doveste andare in un'enoteca oppure in una cantina e chiedere di acquistare una bottiglia di Fragolino, non dovrete rimanere stupiti nel caso in cui l'oste oppure il cantiniere interpellato dovessero impallidire o arrossire violentemente rispondendovi: *"Non ne abbiamo, sa, non si può"*....

In alcuni casi, sempre meno in realtà, potreste essere in seguito furtivamente accompagnati in un buio retrobottega o in un oscuro magazzino, dove, sotto innumerevoli casse di tutt'altro, potrebbero essere nascoste alcune bottiglie con scritto in etichetta: "rosso della casa" oppure "campione non destinato alla vendita". Ricevuta poi la bottiglia, in cambio di quanto pattuito, verreste probabilmente invitati ad andarvene di corsa e in gran segreto.

Ma... il perché di tutto questo mistero? Tanto facile da spiegare, quanto difficile da capire! In parole semplici, per legge il vino è il prodotto della fermentazione alcolica del frutto della *Vitis vinifera*, cioè della Vite europea.

L'uva Fragola (Isabella), il Bacò, il Clinton, il Noac (o Noach), il "Merecan" (l'americano) ed altri simili, sono

ibridi produttori diretti, originatisi cioè dalla *Vitis labrusca* che altro non è se non la Vite americana. Di conseguenza il prodotto della fermentazione del frutto di Vite americana non può essere chiamato vino e, se prodotto, non può essere commercializzato, ma solo consumato da chi lo produce. Questa legge, che risale al lontano 1931, è nata sia per tutelare i prodotti di origine italiana ed europea, sia per il fatto che questo tipo di prodotto contiene una quantità di alcol metilico (altamente tossico) più elevata di quanto previsto per legge.

Impossibile per me comprendere, a 5 anni, quanto mistero ci fosse, dunque, dietro le pergole di uva americana che i miei nonni tenevano nell'orto, sovrastanti le ortensie, a due passi dalle fragole e dalla lavanda ronzante di api, quale succo proibito contenessero gli acini di quell'uva blu scuro, dalla buccia grossa e astringente quando la masticavo e con quella nota gusto olfattiva che ricordava la fragola selvatica. Questa nota, appunto selvatica, in inglese si dice foxy, volpina, un sapore con cui tutti i bambini friulani sono cresciuti e che quando da adulti più o meno casualmente ritroviamo, ci porta alla mente le calde estati della nostra infanzia.

Ma il Fragolino che troviamo sugli scaffali del supermercato? Altro non è che una bevanda a base di vino aromatizzato alla fragola, come sempre è riportato sull'etichetta, che non ha però la stessa fragranza e la stessa vinosità del Fragolino prodotto dall'uva fragola!

Facciamocene una ragione, per assaggiarlo non ci resterà altro che farci invitare a casa di quel simpatico contadino che forse, se lo meritiamo, condividerà con noi una preziosa lacrima di quel Fragolino, bianco o rosso che sia, che sa di antico, di sere d'estate, di spensieratezza infantile.

*Raffaella Nardini*

## Il filo spinato

Farsi beccare è come cercare risposte solo che poi nessuno te le dà come te l'aspettavi tu!

Per cui ti puoi trovare in galera, con un occhio nero o cornuto ma, della risposta che cercavi neppure l'ombra! Se cerchi il limite.

Limitati ad usare il passaporto perchè gli altri confini non hanno confini così chiari. Ti puoi stordire con il sesso, la velocità, la musica, oppure usare Dio come metadone dell'unica droga alla quale non potrai dire di no.

L'amore. Quello che ti fa sentire osservato quello che ti fa osservare.

Perchè senza spettatori non c'è spettacolo che regga e l'amore è come un cinema pieno per te e per lei a cui neanche la Siae può chiedere i diritti d'autore. Qualcuno ci prova facendone dei film strappalacrime e infatti la Siae riesce a farsi pagare da chi non è innamorato di ciò che ha. Ma chi ha l'amore non ha tempo per le lacrime, le tiene per quando andrà al cinema.

Innamorati dell'amore lo siamo tutti, al punto che sono d'accordo sulla cattiveria di mettere in giro degli androidi (intelligenti sensibili belli sicuri precisi) che mettano in crisi le coppie felici. Mal comune gaudium anche. Se questo gioco



non ti piace puoi non giocare ed è l'unico sistema per non rischiare di perdere la tua posta in gioco. Ma con la posta in tasca e il cuore vuoto nella tua testa non crescerà mai qualcosa che possa definirsi vita.

Detto questo... sai indicarmi dove comprare del filo spinato per tenere lontane quelle che si innamorano di me senza di me e un bel platano da battezzare questa notte che tanto la mia macchina ha trecentomila chilometri e non ho voglia di andare al cinema?

*Paolo Gallo*



# Ansia, cibo e cervello



Foto © Paolo Gallo

## L'alimentazione che aiuta il cervello

**Fibre integrali:** migliorano la memoria

**Semi oleosi:** migliorano l'umore

**Frutti rossi:** migliorano le funzioni cerebrali

**Avocado:** migliora memoria e sviluppo del cervello

**Pomodoro:** il licopene migliora le funzioni cerebrali

**Cavolo rosso:** potente antiossidante

**Spinaci:** aiutano memoria e concentrazione

**Tè verde:** aiuta memoria e concentrazione

**Legumi:** migliorano le funzioni cerebrali

**Banana:** contiene serotonina e migliora l'umore

**Cioccolato:** flusso di sangue al cervello, memoria e concentrazione

Arriva l'ansia, le mansioni giornaliere sono difficili da svolgere in modo efficiente, la mente si sposta da un pensiero all'altro per trovare il modo di tranquillizzarsi, ma la battaglia viene persa e le sensazioni angoscianti si amplificano e si perde la lucidità. Ci si vuole togliere di dosso quella brutta sensazione ma non si sa da dove cominciare. Si cerca di capire l'origine di quel sentimento, lo stress, il lavoro, i traumi del passato o forse un groviglio di tutti e tre, sparpagliati in modo confuso nella mente. Si iniziano a cercare le cure per riuscire a placare il dolore che, giorno dopo giorno, va crescendo. In questi casi è difficile pensare che la soluzione potrebbe essere nell'ingrediente che è più presente nella nostra quotidianità e che è anche scandito da orari ben precisi. Sto parlando del cibo. Quest'ultimo può rendere il cervello e la persona in generale più felice, più in salute e più giovane il più a lungo possibile. Quando forniamo al cervello i principi nutritivi di cui ha bisogno per funzionare meglio, l'umore migliora in maniera naturale. Si pensa che l'unica soluzione, per trarre sollievo dall'ansia, sia la pillola del momento e invece la possiamo trovare nel nostro piatto. Se iniziamo un nuovo percorso alimentare incentrato sugli alimenti che potenziano il funzionamento del cervello, ne guadagneremo in memoria, efficienza, concentrazione, apprendimento, sperimentiamo un miglioramento dell'atteggiamento mentale e delle capacità cognitive.

All'interno del cervello c'è la mente, ciò che è in grado

di fare la differenza nella vita delle persone. Il cervello richiede nutrienti specifici per operare in modo ottimale. In mancanza di una nutrizione appropriata, esso diminuirà la propria capacità di gestire le situazioni di stress in cui oggi ci troviamo a vivere e la mente sarà la prima a pagarne le conseguenze. Il cibo che si consuma ha un effetto diretto sull'umore e quindi è nostro dovere nutrirci in modo che siamo più felici. Se ci sentiamo tristi e ansiosi a volte basterebbe intervenire semplicemente cambiando il tipo di cibi che mangiamo. Il cibo migliore è quello naturale e che non ha subito lavorazioni. Molte persone che soffrono di disturbi d'ansia mangiano in modo sbagliato, non pensando a una possibile relazione tra ciò che mangiano e il funzionamento del loro cervello.

Non considerano mai il fattore dell'alimentazione come causa scatenante e rafforzante degli stati d'ansia. Il cibo può portare a una funzione cerebrale ottimale o, al contrario, a una disfunzione. Un cervello stressato e ansioso consuma più nutrienti di un cervello calmo e rilassato e sicuramente produce più cellule dannose come lo sono i tanto temuti radicali liberi.

Questo è uno dei motivi per cui mangiare le corrette categorie di alimenti aiuta il cervello a mantenere o a recuperare le proprie potenzialità. Le funzioni cerebrali, tra le quali vi è anche l'umore, si sviluppano lungo una rete di cellule sofisticate e interconnesse chiamate neuroni, le quali richiedono i giusti nutrimenti per svolgere il loro prezioso lavoro. Lo stile di vita che scegliamo influenza sia la parte fisica che quella mentale. Un apporto eccessivo di cibi dolci particolarmente graditi dalle persone ansiose (in quanto fanno da anestetizzante momentaneo della loro sofferenza) influenza negativamente le funzioni mentali e cognitive, in particolare se accompagnato da ulteriori scelte alimentari sbagliate.

Grazie alla neuroplasticità del cervello (capacità di modificarsi in base alle esperienze e alle abitudini) e alla sua capacità di seguire nuovi percorsi, possiamo creare delle nuove abitudini alimentari, ovvero una dieta incentrata su cibi sani, come i cereali integrali, proteine, grassi essenziali, frutta a guscio, frutta e verdura.

Molte persone però trascurano il valore del cibo e tendono a mangiare troppi alimenti lavorati, pieni di sostanze chimiche e dannose, che sono carenti proprio di quei nutrienti che sono necessari al cervello per lavorare in modo efficace. Il risultato è che oggi si riscontra un livello altissimo di persone in sovrappeso, stressate e depresse. Bisognerebbe divulgare di più il potere curativo del cibo e allo stesso tempo il suo potere di danneggiare l'organismo.

Guardando gli spot pubblicitari, possiamo constatare che alcune industrie di prodotti alimentari non sempre lavorano a favore della nostra salute, ma propongono una vasta gamma di cibi buoni per le nostre papille gustative spesso troppo raffinati e poveri di sostanze nutritive.

La responsabilità di prenderci cura del nostro prezioso cervello è nelle nostre mani. Dandogli i giusti nutrienti ne guadagneremo in lucidità mentale, capacità cognitive, capacità di attenzione, memoria, miglioramento dell'umore e la capacità di mantenerlo positivo.

Dobbiamo essere consapevoli che gli alimenti che metteremo nel piatto determineranno la salute del nostro cervello che lavorerà a favore del nostro benessere e del nostro buonumore.

*Erika Ottoni*



# Feminis · Lis nonis mi contin



Da sinistra: nonne Erminie, Nadia, Mariangela. Sedute da sinistra: Teresa, bisnonna Angela e nonna Luciana.

“Ave Marie sunade, la fantate a pâr bon sierade”. None Luciana mi conte che sô agne Teresine i lu diseve simpri. Cussì, daspò di cene, jê no podeve là four nancje in place o four il plevan. Une di, intune zornade cjalde, si jere mitude une maiute par là a puartâ il lat. Je passade devant de glesie in chel moment ch'al vignive four il plevan, un vecjut, ch'a si cjatave lì, i a cridât disint: “No tu ti vergognis a passâ devant de glesie e dal plevan dute crotazade!”

None bisse Angela si vise che cuant ch'e veve passât 10 agns e che la fasevin lâ a racuei fen tal cjamp, par no becâsi lis gjambis e veve mitût sù i bregons. No lu vessie mai fat che il plevan inte domenie in predicje le à fate vergognâ difront il país e e à scugnût scjampâ four par sviliment. Cuant ch'e veve 16 agns si jere fat un “taierut” cu la manie a trê cuarts, lu screà a Pasche e ancje li il plevan le à svilide in predicje disint ch'e veve di confessâsi e che in glesie no si presentisi cussì sviestudis.

None Nadia mi conte che di zovine, prime di jentrâ in glesie, il plevan a lis meteve in file, chês ch'e vevin la cotule pene parsore dal zenoli a lis mandave a cjase par metisi a puest prime di jentrâ a la funzion. Dutis lis nonis prisintis mi disevin che in chês fameis do ch'a jere une vedrane, sùr dal capofamee, e comandave in dut e pardut e lis cugnadis a no podevin sopuartâle. A susedeve intai moments di vuere che da lis feminis a vignivin violentadis dai soldâts e cuant ch'a parturivin, a puartavin il canai pene nassût intal orfanotrofio, tignût dai plevans a Puart te prime vue-re grande. Invesite la puarete a restave slave, in dut e pardut, di ducj chei de famee che il plui des voltis no jerin nancje plui parincj. Mê mari mi contave che cuant che soi nassût, jere ancjemò plene Cuaresime, bisugnave batiâ i frutins jenfri pôcs dîs. Scugnivin lâ a confessâsi prin, pal fat ch'a vevin di fâ il Pintiment four de glesie prime di jentrâ domandant la grazie di jessi perdonadis par vè mitût al mont un canai. A confessâle al jere puar “pre Bote” (un plevan ch'al viveve intun lassit e nol jere judût di bon voli dai soi compagns prelâts, parsè al jere une vore preparât e indevant, come i plevans di vuê). Cuant che i dîs ch'a veve pene parturit, senza lassâle finî a la mande a cjase disint: “Va, va a cjase che tu 'nd âs avonde di stâ davour a ché creature.” Puare mê mari e insist: “Sior plevan, par plasê lassaitmi finî, vinars ai mangjât une fetute di salam.” Il predi: “Va, va a cjase, se vutu ch'a i vedi fat al nestri Signorut ché osteute di salam.” Po, i à dât la benedission sense Pater, Ave, Gloria.

## Donne · Le nonne raccontano

Al suono dell'Ave Maria, la ragazza doveva essere in casa. Nonna Luciana mi racconta che sua zia Teresina le ripeteva spesso questa frase. Così, dopo cena, non poteva uscire né andare in piazza. In una calda giornata estiva, per portare il latte in latteria, aveva indossato una maglietta leggera e, passando davanti alla chiesa, incontrò nei pressi un vecchietto che la rimproverò dicendole: “Non ti vergogni di passare davanti alla chiesa e al prete mezza nuda!”

La bisnonna Angela ricorda che quando aveva dieci anni la mandavano a raccogliere il fieno nel campo e per non pungersi le gambe si metteva i calzoni. Non l'avesse mai fatto! La domenica seguente, durante la predica, il prete la svergognò di fronte a tutti tanto che lei dovette uscire dalla chiesa. Racconta anche che verso i sedici anni in occasione della Pasqua, per andare alla Messa, indossò un completo con giacca a mezze maniche; anche allora il prete la rimproverò dicendole che doveva confessarsi perché il suo abbigliamento non era consono al luogo.

Nonna Nadia mi racconta che quando lei era giovane, il prete, prima di far entrare le ragazze in chiesa, controllava la lunghezza delle gonne e se erano sopra il ginocchio non le faceva entrare, mandandole a casa a cambiarsi. Inoltre, le nonne mi raccontavano che, quando in qualche famiglia c'era una zitella, sorella del capofamiglia, lei la faceva da padrona così che diventava insopportabile per tutti. Durante la guerra capitava che alcune donne venissero violentate e se rimanevano incinte, erano costrette a portare il piccolino in un orfanotrofio a Portogruaro; inoltre la povera ragazza doveva scontare l'onta di tutti i familiari e parenti.

Mia madre mi raccontava che, essendo io nato in Quaresima, ha dovuto subito battezzarmi subito e che le puerpere prima di entrare in chiesa dovevano essere benedette e perdonate dopo aver dato alla luce i loro bambini e che a confessarle c'era un prete con il soprannome di “pre Bote”, mal sopportato dagli altri preti per divergenze di opinione, essendo di idee più moderne. Infatti, quando mia mamma si presentò per la benedizione, lui le consigliò di andare a casa e di dedicarsi al piccolo e alle altre incombenze, che ne avevano la priorità. Lei aggiunse anche che aveva commesso un altro peccato, cioè che aveva per golosità mangiato una fetta di salame di venerdì, il prete allora le rispose: “Va! Vai a casa, cosa vuoi che faccia a Nostro Signore quella piccola ostia di salame.” Poi la benedì senza Pater, Ave, Gloria.

E-mail: [paolo.bortolussi8@tin.it](mailto:paolo.bortolussi8@tin.it)

# Bepi Moro, il creativo del ponticello

C'è un ponticello su un profondo canale, in prossimità di un trivio le cui strade conducono rispettivamente a Varmo, a Belgrado e a Santa Marizza. La località si chiama Levata. Il suo nome evoca tempi e pratiche antiche, quanto antiche sono le origini dei tre paesi. Il luogo ha poche case e in esso prima si coltivava il mais, ora vi sono alberi e vigneti che lo caratterizzano. Il corso d'acqua, soggetto a piene stagionali, ospita pesci e anatre provenienti da una vicina aia.

Uno dei pilastri della balaustra del ponte, quella a monte del "Tossina", è stato scelto e assunto a piedistallo di opere del "genio creativo" di un **"piccolo uomo, un grande bambino"**, che la trasformano quell'angolo in una galleria espositiva a cielo aperto. E' qui, infatti, che Giuseppe Della Mora, Bepi Moro, per molti anni ha esposto i suoi lavori modificando il luogo con una inconsapevole azione concettuale, in un palcoscenico aperto al mondo, sul quale le sue creazioni interagivano con quanti da lì transitavano. Il lavoro era in continuo dialogo con le tradizioni proprie della cultura contadina alla quale Bepi apparteneva e della quale era fortemente permeato. Il suo lavoro era, tutto sommato, un "racconto di sé e della vita quotidiana di un piccolo borgo immerso nella campagna friulana", la cui vita delle poche anime lì dimoranti era ed è scandita dai ritmi delle stagioni.

Lui, detentore di una conoscenza oggi ai più negata, era lo svelatore di porzioni di un mondo che fu, di un passato fatto di piccole soddisfazioni e grandi sacrifici, sconosciuto alla maggior parte delle nuove generazioni contemporanee. La sua arte era un racconto, una narrazione di una realtà propria delle tradizioni contadine, fatta di immagini rappresentative della vita rurale quasi sempre accompagnate e spiegate da proverbi e modi di dire. Opere i cui contenuti erano espressi con semplicità, ma intrise di profonda ironia, quella ironia che Bepi Moro rivelava anche nelle sue espressioni verbali.

E' arduo collocare l'opera di Bepi Moro entro gli schemi classici della storia dell'arte e degli artisti, se tale si vuole considerarlo. Potrebbe essere definito un Naif, giacché come loro autodidatta, non professionista e per il suo candore e per la sua semplicità, non era un vero "pittore" che dipingeva quadri come quasi tutti gli "artisti" naif.

Il movimento artistico Naif annovera personaggi i cui nomi sono conosciuti ai più, non soltanto agli addetti ai lavori, grazie anche alla diffusione di documentari d'arte e serie televisive a puntate sulla vita di artisti italiani: il pensiero in questo caso va ad Antonio Ligabue. E' però il francese Henri Rousseau, il doganiere, il capostipite dei naif, che grazie al suo lavoro di impiegato delle dogane francesi, aveva infatti il compito di controllare i passeggeri del trasporto ferroviario, poteva raccogliere, incuriosito e affascinato, i depliant, le cartoline o le illustrazioni di luoghi lontani, dimenticate sui sedili delle carrozze, traendo fonte di ispirazione per le sue opere caratterizzate da un impianto favolistico e misterioso che i luoghi esotici possono suscitare. Mi piace qui ricordare anche lo slavo Ivan Generalic che, dopo le elementari, abbandonerà gli studi per aiutare i genitori nel lavoro in campagna. Le sue opere pittoriche sono quasi tutte descrittive di scene

di vita nei campi, di villaggi contadini e di ritratti di poveri agricoltori.

*"L'arte Naif è sinonimo di ingenuo, senza legami con la realtà culturale e accademica delle società in cui è prodotta"* (Enc. Treccani).

Bepi Moro, come i più famosi e riconosciuti esponenti di questo movimento, era privo di una formazione artistica e aveva un modesto livello culturale. Era ricco però di umanità, di sentimenti genuini, quali la bontà d'animo e la generosità, e di una fantasia che attingeva costantemente alle tradizioni contadine, sue fonti d'ispirazione. Dotato di una saggezza antica, usava i proverbi locali, frutto di osservazioni prolungate nel tempo dei ritmi della natura, delle colture, del comportamento degli animali e del genere umano, li

utilizzava a descrizione delle scenette o delle immagini che realizzava, alle volte erano fonte d'ispirazione per altre scene, quasi una "Leggenda Aurea" dei proverbi. I suoi lavori, sebbene caratterizzati da una forte semplificazione concettuale e da un modesto, quanto sincero,

impianto compositivo d'insieme, erano impregnati di una profonda e "fine" ironia. Bepi

rappresentava la realtà scandita dai ritmi lenti del suo mondo, utilizzando attrezzi ed oggetti che aveva avuto in uso o in

disponibilità, da tempo dismessi, ma anche figure antropomorfe realizzate

con le sue mani o raccolte dagli avanzi dei giochi dei bimbi di casa,

animali di plastica e automobiline incidentate. La scena che creava era immancabilmente "condita",

quasi fosse un ingrediente essenziale delle sue "pietanze", con delle

scritte in un italiano sgrammaticato quanto comprensibilissimo e gioioso o da

rime quasi sempre in "marilenghe".

Bepi Moro affrontava e descriveva con le sue scenette, sempre con ingenua e serena semplicità, indifferentemente qualsiasi argomento, fosse esso di genere sacro o profano. Ogni ricorrenza rappresentava per lui un'occasione ghiotta per manifestarsi. Il santo Natale che si concludeva con le feste dell'Epifania era motivo per realizzare il Presepe sul limitare della strada poco distante dal "suo" famoso piedistallo. Anche i personaggi e gli animali che animavano la sacra rappresentazione erano realizzati con gli "scus de blave" e affiancati, senza porsi problemi di stile o di coerenza materiale, a figure di plastica.

L'obiettivo era, per lui, essere efficace nel rendere il messaggio comprensibile, perciò le figure e lo scritto erano coerenti con il contenuto. I suoi "racconti" erano espressi in chiave favolistica, poetica e magica. Di magia aveva circondato un gigantesco pioppo, un monumento della natura sul quale hanno infierito, senza abatterlo, le saette di Zeus durante violenti temporali, le modifiche alle pratiche agricole e gli interventi dell'uomo sull'ambiente. Piantato o cresciuto spontaneamente più di un secolo fa in mezzo alla campagna a nord del borgo di Santa Marizza, lontano dal traffico automobilistico, il suo tronco ha una circonferenza davvero notevole e una corteccia che espone vistosamente le ferite dei fulmini. La sua chioma maestosa nelle assolate giornate estive forma un'ampia zona d'ombra che si estende per parecchi metri attorno al suo fusto. Ai suoi piedi, addossato al tronco, Bepi aveva improvvisato una semplice panca sulla



quale l'occasionale passante o il solitario contadino potevano sedersi e godere, in un momentaneo riposo, della frescura dati dall'albero. La brezza che muove le foglie produce un suono che attira l'attenzione di chi, sorpreso, osserva. Lo sguardo inizialmente incontra difficoltà a distinguere le fronde a causa del forte contrasto della luce con le zone d'ombra. Quando la sua vista si è adattata, ecco che mette a fuoco una serie di figure appese ai rami del gigante. Bambolotti inquietanti, privi di arti, animaletti di peluche e di plastica, automobiline, barattoli... pendono, legati a dei fili, dai rami degli alberi, dondolando all'arietta o immobili senza tempo. Quando l'osservatore pensa di averli visti tutti, ecco che ne compaiono altri ancora, questa volta dalle fenditure della corteccia o da dietro il tronco, come guardiani a difesa del monumento naturale, figure apotropaiche che allontanano gli spiriti maligni. L'albero è improvvisamente animato dagli spiriti che quegli oggetti appesi e nascosti evocano. Il luogo assume un aspetto antico, teatro di riti misterici e ancestrali, mentre gli oggetti diventano offerte votive agli spiriti agresti, i testimoni inanimati e vuoti di un rito eterno e atavico.

Ma chi è lo spirito burlone che crea quegli effetti speciali, quegli scherzi magici? E' lo spirito libero, l'animo di bambino cresciuto a fatica e secondo tradizione, è quello di Bepi, nutrito di calma e attesa, come quello che un contadino sa fare dopo aver seminato la terra. Ed è sempre lui l'autore della ruota mossa dall'acqua del Tossina che scorre nel canale davanti alla sua abitazione. Una grande girandola che ospita sulla sua circonferenza una decina e forse più di animaletti e di figurine di ogni genere fatte di plastica, regalo di una modernità ludica dismessa. Girano quegli animaletti, quelle figurine tridimensionali girano continuamente, ritornando ogni volta al punto di partenza, ripetono il loro giro come si ripetono il giorno e la notte, le settimane e i mesi, gli anni e la vita di tutti gli esseri di questa terra e del nostro mondo.

Rientrando nell'alveo di un'ipotetica classificazione artistica dell'opera di Della Mora, si potrebbe collocarla vicino al movimento artistico dadaista e/o al Ready Made del primo novecento. Si potrebbe...

Ci sono, infatti, molti aspetti e similitudini tra l'espressione creativa di Della Mora e i divertimenti, le assurdità, le provocazioni e le follie del Dadaismo e dei suoi artisti, e l'utilizzo di oggetti presi in prestito dalla quotidianità, anche passata, trasformandoli in oggetti "altri", utili alla sua poetica. Poetica permeata, è bene ricordarlo, dagli aspetti vari della vita e della saggezza delle tradizioni contadine. Le sue opere, le messe in scena, quasi fossero spettacoli teatrali o brevi siparietti, esprimevano una marcata ironia, capace di strappare un sorriso allo spettatore di passaggio, di suscitare un momento di riflessione e di donare un attimo di gioiosa serenità. D'altronde questo era il suo essere. Nel parlargli si percepivano tutti questi aspetti dell'animo del Moro.

Il suo divertimento era nel divertire il prossimo e di stupirlo con la sua semplicità, come quando, alla domanda: "Come si fa ad arrivare alla sua età?" Rispondeva: "Contentarsi e godere di quello che si ha e voler bene alla moglie", o quando improvvisamente, appariva in mezzo alla gente nella festa agostana del suo borgo come un folletto motorizzato. Alla guida della sua utilitaria, con una mano sul volante e l'altra che stringeva una funicella, faceva oscillare avanti e indietro un pupazzo vestito da prete seduto su un dondolo posto sul tetto dell'auto. Attirava con il canto di una campanella il numeroso pubblico e riusciva a strappargli, con quell'apparizione teatrale, una volta ancora un sorriso. Lui era contento, lui era fatto così.

Su quel pilastro sul Tossina, presso il trivio della Levata, rimane ora l'ultima creazione di Bepi Moro, un bidone del latte aperto, simile a un trittico d'altare.

La pala centrale, nella parte interna, quasi come un tempera su tavola trecentesca, contiene la scritta con:



“LA STORIUTE DI NONE PASCUTE.  
ADDIU CHI MOUR  
A TI, TI LASI IL COUR  
LA PANSE AL PLEVAN  
I BUGIEI AL CAPELAN...

*Jo e Bebi*

Sugli sportelli, esternamente e internamente, compaiono alcune scritte a pennarello, perle di saggezza e di gaiezza. E' il suo ultimo, breve, regalo per quanti hanno il tempo e il desiderio di soffermarsi a leggerle:

“CUI CAL PASE UN SORRISO AL LASE”.  
“IL TELEFONIN PLANC PLANCHIN  
A LE LAT LONTAN. LA' LASAT CHEI VISIN”.  
“TRANCUILE DINE  
PASSARINE  
E LA FIESTE BENEDETE  
LA CIAVALE E LA CARETE.  
SAURE, BAIA, GINE”.  
“UNE BATUTE DI PRE BOTE  
VIN VINELLO  
TU IERI SERA  
MI HAI FATTO PERDERE IL CERVELLO  
BRUT BRICON  
MARS IN PERESON”.

“NOMI PASSATI, NON DIMENTICATI...”

i nomi elencati, purtroppo, sono quasi scomparsi, sbiaditi, ormai illeggibili. E come un'uscita di scena di un attore protagonista alla fine della commedia della vita, consapevole del suo tempo finito, Bepi Moro ha lasciato appeso sulle pareti della pensilina posta ai bordi del Tossina un avviso, quasi un inconsapevole epitaffio, con scritto:

“PRIMA DI UCSIRE (uscire) SI GIRO' E DISSE:  
TROMBETTA PIU', TROMBETTA MENO,  
LA FANFARA ANDRA' AVANTI LO STESSO”

10.12.2018

*Jo e Bepi*

Bepi Moro, Giuseppe Della Mora di anni 92, ci ha lasciati poco dopo.

*Paolo Berlasso*



# BodyStile

## SISTEMA BODYSTILE

MOVIMENTO

•  
INFRAROSSI

•  
RULLO MODELLANTE

•  
CAPSULA OZONO

### **Cos'è il Sistema BodyStile?**

Il Sistema BodyStile è un metodo nuovo, completo e garantito per la perdita di peso ed il rimodellamento corporeo femminile.

### **Come si articola il II Sistema BodyStile?**

L'innovativo Sistema BodyStile combina in perfetta sinergia l'azione benefica dei raggi infrarossi, l'attività fisica, il massaggio linfodrenante meccanico per scolpire il corpo in maniera localizzata e l'azione dell'ozono, che agevola in modo definitivo e totalmente naturale l'eliminazione delle tossine in eccesso.

### **A cosa servono i raggi infrarossi?**

L'efficacia dei raggi infrarossi in trattamenti dimagranti è dimostrata dal loro ampio utilizzo in campo medico ed estetico. Il calore dei raggi infrarossi, infatti, penetrando in profondità nei tessuti, è particolarmente indicato per bruciare i grassi, eliminando fastidiosi accumuli adiposi, per riattivare la circolazione ed eliminare le tossine dal corpo.

Il loro utilizzo, pertanto, combinato ad una corretta attività fisica svolta all'interno delle nostre capsule ed all'azione linfodrenante del nostro rullo modellante, risulta perfetto nel trattamento della cosiddetta pelle a buccia d'arancia e ideale per agire sulla tonificazione e sul drenaggio della figura femminile.

### **Quali sono i benefici dell'ozono?**

Il Sistema BodyStile termina all'interno della nostra capsula ad ozono, ideale per eliminare le tossine in eccesso ed accrescere la tonicità dei tessuti. L'effetto del vapore dilata i pori della pelle, agevolando la penetrazione dell'ossigeno attivo nel tessuto adiposo, depurando l'organismo dalle tossine e migliorando l'apporto di ossigeno alle cellule. Una volta eliminate le scorie, l'adipe subirà una progressiva riduzione con conseguente perdita di peso, di centimetri e, grazie al ricambio cellulare, l'ottenimento di una pelle più liscia, soda e visibilmente reidratata.

### **Come ottenere i migliori risultati?**

Per l'ottenimento dei migliori risultati ed un significativo dimagrimento localizzato è necessario combinare il Sistema BodyStile con un'alimentazione equilibrata, seguendo i consigli nutrizionali che forniamo a tutte le clienti che intraprendono il nostro percorso.

### **I risultati del Sistema BodyStile sono garantiti?**

Durante il primo check up gratuito individuiamo i punti critici sui quali concentrare il nostro Sistema BodyStile e forniamo un'accurata stima in relazione all'opportuna durata del trattamento ed i costi. Inoltre, consapevoli della bontà e dei benefici del Sistema BodyStile, forniamo una garanzia scritta sul risultato. Al termine del ciclo di trattamenti assicuriamo un anno di controlli gratuiti, durante i quali, a cadenza mensile, andiamo a verificare il mantenimento dei risultati ottenuti nel tempo.

- Analisi della struttura corporea
- Preparazione del percorso personalizzato
- Motivazione e supporto continuo
- Perdita di centimetri
- Dimagrimento garantito

## I 3 STEP DEL SISTEMA BODYSTILE

### CAPSULA AD INFRAROSSI • INFRARED CAPSULE

La nostra Capsula BodyStile riscaldata a infrarossi ad una temperatura corporea di 36,6°C, ideata per lo svolgimento di esercizi in particolari condizioni di umidità che facilitano la distensione del corpo, l'eliminazione di tossine ed adiposità e lo svolgimento di un allenamento rinvigorente e rassodante. Attrezzatura unica ed innovativa, ideale per il dimagrimento e la tonificazione muscolare.

Benefici: allunga e rassoda i principali gruppi muscolari; brucia calorie e grassi in eccesso grazie ai raggi infrarossi; stimola la circolazione sanguigna e linfatica; accelera il metabolismo.

### RULLO MODELLANTE • ROLLSHAPE

Rullo Modellante è una tecnologia innovativa e rivoluzionaria utilizzata per il massaggio miofasciale ed il linfodrenaggio. Principalmente impiegata per l'eliminazione di tossine e liquidi in eccesso ed il rimodellamento corporeo. Il rullo modellante permette di lavorare a livello localizzato su molteplici parti del corpo quali glutei, cosce, braccia, polpacci, addome, fianchi e piedi.

Vantaggi: eliminare velocemente una grande quantità di tossine accumulate e depositate nello strato più profondo della pelle grazie all'azione dei raggi infrarossi, favorendo il dimagrimento; ridurre pesantezza delle gambe, ritenzione idrica e cellulite; migliorare la circolazione; stimolare il drenaggio linfatico delle zone trattate; aumentare la flessibilità e tonicità muscolare; effettuare trattamenti su specifiche parti del corpo.

### CAPSULA AD OZONO • OZONE CAPSULE

La Capsula ad Ozono termina il Sistema BodyStile andando ad aumentare l'ossigenazione del sangue, dei tessuti e delle cellule, migliorando così la circolazione sanguigna, il sistema immunitario e agevolando la disintossicazione.

Benefici: rilassa e scioglie i muscoli indolenziti, riducendo l'accumulo di acido lattico e aumentando la flessibilità muscolare; ossida le tossine in modo che possano essere eliminate attraverso sudore, urine e colon; aumenta la circolazione sanguigna; accelera i processi metabolici con conseguente perdita di 400-600 calorie; aumenta l'ossigenazione di tessuti e cellule.

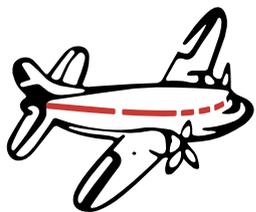
**CONTATTACI E PRENOTA IL TUO  
TRATTAMENTO PROVA GRATUITO!**

**Tel. 0432 900218**

[codroipo@bodystile.it](mailto:codroipo@bodystile.it)



Siamo in  
Via Piave, 20  
Codroipo (Ud)



# Delizia Club VIAGGI

PROFESSIONE TURISMO

## Viaggi di gruppo 2019

2 - 6 giugno	Napoli e Costiera Amalfitana	€ 870
6 - 9 giugno	In Bosnia tra Mostar e Sarajevo	€ 760
8 - 9 giugno	San Marino, Gradara e la città di Valentino Rossi	€ 220
15 - 16 giugno	Genova e il Mar Ligure	€ 270
22 - 23 giugno	Torgiano, Deruta e l'Infiorata di Spello	€ 190
10 - 14 luglio	Tour della Polonia	€ 790
13 - 14 luglio	Merano e la festa dello yogurt a Vipiteno	€ 210
29 agosto - 1 settembre	Amsterdam tra birre e canali	€ 935
5 - 15 settembre	Crociera nel Mediterraneo Occidentale	€ 1.060
2 - 11 settembre	Tour della Cina	€ 2490
8 - 15 settembre	Armonie e sapori di Sardegna	€ 945 + volo
24 settembre - 1 ottobre	Tour dell'Uzbekistan	€ 1.880
27 settembre - 4 ottobre	Crociera nel Mediterraneo Orientale	€ 820
28 - 29 settembre	Mantova e Parma	€ 270
12 - 17 ottobre	Tour dell'Andalusia	€ 1.170 + tasse
17 - 24 ottobre	Grecia classica e Meteore	€ 1.350
19 - 21 ottobre	Maremma e la Festa delle Castagne	€ 395
5 - 11 novembre	Meraviglie dell'est negli Stati Uniti	€ 2.400
10 - 17 novembre	Portogallo e Santiago de Compostela	€ 1.490

### TARIFE SPECIALI PER I SOCI



**CASARSA DELLA DELIZIA (PN)**  
Ufficio individuali e Incentives,  
Ufficio Gruppi ed Eventi  
Tel. 0434 869452



**CODROIPO (UD)**  
Ufficio individuali e gruppi, Ufficio incoming  
Armonie & Sapori del Friuli  
Tel. 0432 900071

### Le nostre proposte in giornata

22 aprile	Pasquetta sul Lago di Garda	€ 90
19 maggio	Treno storico da Nova Gorica a Bled	€ 89
9 giugno	A spasso tra le Ville Venete	€ 100
30 giugno	Giornata tra i sapori autentici di Sauris	€ 60
7 luglio	Klagenfurt e il Minimondo	€ 95
Ferragosto	Iseo e Franciacorta	€ 99

Per informazioni e prenotazioni:  
[info@delizioclub.com](mailto:info@delizioclub.com)  
[www.facebook.com/delizia.viaggi](https://www.facebook.com/delizia.viaggi)  
FONDO DI GARANZIA N° A/11.2234/1/2019