

Bimestrale del  
FRIULI VENEZIA GIULIA

# La FLAME

Copia gratuita

N° 1 - Anno II

Gennaio  
Febbraio 2019

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





# Delizia Club VIAGGI

## PROFESSIONE TURISMO

26-27 gennaio e 02-03 marzo  
**Il Trenino Rosso del Bernina**

€ 280

02-03 marzo  
**Lucca e il Carnevale di Viareggio**

€ 215

Dal 02 al 07 aprile **Spagna Scintillante:  
Madrid, Valencia e Barcellona**

€ 790 + volo

Dal 03 al 09 aprile  
**Petra e la Giordania**

da € 1.680

Dal 10 al 14 aprile  
**Napoli e la Costiera Amalfitana**

da € 720

Dal 20 al 22 aprile **Pasqua in Toscana,  
nel mondo del Chianti e della Chianina**

€ 395

Dal 25 al 28 aprile **Roma insolita  
con Musei Vaticani, Ostia Antica e Villa D'este**

€ 690

Dal 28 al 30 aprile  
**Centro Italia insolito: Ascoli, Norcia, Cascia  
e Civitella del Tronto**

€ 390

Dal 10 al 12 maggio  
**Isola d'Elba, l'Isola dell'Imperatore**

€ 390

Dal 13 al 24 maggio  
**California, gran tour nella West Coast**

€ 2.325

Dal 15 al 17 maggio  
**Lago d'Iseo, Garda, Franciacorta  
e Parco di Sigurtà**

€ 390

Dal 17 al 19 maggio  
**Tour nelle Langhe tra borghi e sapori**

€ 390

Dal 20 al 25 maggio  
**Sicilia, l'Isola del sole**

€ 890 + volo

Dal 22 al 26 maggio  
**Puglia e Matera,  
Capitale Europea della Cultura 2019**

€ 950 + tasse

Dal 7 al 9 giugno  
**Genova e le perle del Mar Ligure**

€ 440

22 - 23 giugno  
**Torgiano, Deruta e Spello per l'Infiorata**

€ 190

Dal 23 al 29 giugno  
**Lisbona e l'Algarve**

da € 1.450

Dal 04 al 07 luglio  
**Londra tra storia e futuro**

€ 840 + volo

Dal 07 al 14 luglio  
**Crociera nei Fiordi Norvegesi**

€ 1.450

Dal 12 al 19 luglio  
**In Scozia, tra leggende e castelli**

da € 2.195

Dal 02 al 11 settembre  
**Cina imperiale: Pechino, Xi'an e Shanghai**

da € 2.490

Dal 08 al 15 settembre  
**Tour Mosca e San Pietroburgo**

da € 1.840

Dal 27 settembre al 4 ottobre  
**Crociera nel Mediterraneo Orientale**

da € 820

28-29 settembre  
**Mantova e Parma, tra storia e sapori**

€ 270

## GITE DI GIORNATA

23 febbraio  
**Relax e casinò al Perla di Nova Gorica** -- € 39

24 febbraio  
**Il trionfo del colore della Fondazione Bisazza  
e dell'Arte "Da Tiepolo a Canaletto"** ----- € 98

10 marzo  
**Festa della Donna a Bolzano  
nel mondo delle orchidee** ----- € 90

07 aprile  
**Villa Bolasco e le Opere di Canova  
e George Washington a Possagno** ----- € 85

22 aprile  
**Pasquetta sul Lago di Garda** ----- € 90

19 maggio  
**Treno storico da Nova Gorica a Bled** ----- € 89

30 giugno  
**Sauris, tra prosciutti e birra artigianale** € 55



**CONTATTACI**  
per farti spedire  
il nostro volantino  
con tutti i programmi



**CASARSA DELLA DELIZIA (PN)** Via XXIV Maggio, 1/c  
Ufficio individuali e Incentives, Ufficio Gruppi ed Eventi  
Tel. 0434 869452

**CODROIPO (UD)** Via Isonzo, 1  
Ufficio individuali e gruppi, Ufficio incoming Armonie & Sapori del Friuli  
Tel. 0432 900071

Per informazioni e prenotazioni: [info@delizioclub.com](mailto:info@delizioclub.com)  
[www.deliziaviaggi.com](http://www.deliziaviaggi.com)  [delizia.viaggi](https://www.facebook.com/delizia.viaggi)

# 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 / Come ricevere a casa il periodico "La Flame"
5. La rubrica di Catine: "stâ atent"... potrei parlare anche di te
6. L'altro lato prezioso del Monte Lussari
7. Castelli aperti, in primavera, a Strassoldo
8. Vasco Rossi NONSTOPLIVE 2019 data "zero" il 27 maggio
9. JOVA BEACH PARTY evento bis / Disco Doro: il mixtape
10. Manuel Pestrin, il percorso di un musicista e apprezzato batterista
11. "Il sogno nel cassetto" / La Chitarra classica
12. Francesca Scaini: un bel dì vedremo
14. Francesca Zoccarato e il "teatro bandito"
16. Malghe e toponimi. Malga Pramosio. Malga Losa.
18. Strîts e Tomàts
19. La Flamute: Ninute. La protettrice del bosco (Capitolo secondo)
25. Il gioco del "Regno Verde"
29. La Flamute: Ninute. La protettrice del bosco (Continua)
31. Giochi: cerca le differenze
32. Giochi: voltilis par talian / scrivilo in italiano
33. Divertiti a colorare la tua Ninute
34. Parliamo di scuola dell'infanzia
35. Vorrei volare a Vada (La nostalgia)
36. Artigianalità digitale e design tecnologico
39. Daniele e Fabio Cappellari, due fratelli nel Mondo del Biathlon
40. Il sapere etico, le sue origini e il suo sviluppo
41. Il friulo-scintoismo, una visione del mondo o del dolore necessario
42. Incontro con gli artisti: Toni Zanussi
43. La rubrica dei "dimenticati"
44. Di sabide di sere / Sabato sera
45. Il purcità / Macellare il maiale
46. Sbriciolata cremosa alle mele
47. Ma quanto è dolce questo vino
48. Cambiamento
49. La Classe 1948 festeggia ancora
50. E si chiama poesia / Mè none / Mia nonna



- 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



Il terzo numero del bimestrale del Friuli Venezia Giulia “La Flame” esce in un momento dell’anno particolare, quando l’inverno sta finendo e il cuore sogna già il tepore e i colori della primavera. In natura è il periodo che prelude alla rinascita, in agricoltura alla semina. L’evocativa foto di copertina di Paolo Gallo, che abbiamo scelto per presentare questo nuovo numero della nostra

rivista, è una metafora sull’importanza della lettura. “Seminare” libri, in fondo, è garantirsi un futuro migliore. Sì, perché la lettura è in grado di procurare una nutrita serie di comprovati benefici psico-fisici: la stimolazione della mente aiuta a prevenire o rallentare lo sviluppo di malattie come la demenza senile o l’Alzheimer, migliora la capacità analitica del pensiero, rafforza la memoria. Inoltre, la lettura riduce lo stress e incrementa le nostre conoscenze, rendendoci così delle persone migliori. “La lettura è il cibo della mente”, recitava uno slogan utilizzato qualche anno fa dal Governo per una campagna di sensibilizzazione alla lettura. Ed è vero: leggere fa bene e arricchisce, al punto da poter essere considerata pratica fondamentale per la mente e per lo spirito, quasi quanto il nutrirsi per il corpo.

Un libro è un oggetto piccolo, maneggevole, che si può portare sempre appresso, eppure riesce a nascondere tra le sue pagine un vero e proprio universo in cui potersi perdere. Leggere ci può regalare sensazioni, emozioni, ci aiuta a confrontarci con pensieri diversi, ad aprire la mente all’accettazione e alla comprensione di ciò che è altro rispetto a noi. Ci permette inoltre di vincere lo spazio-tempo, di proiettarci nel passato o nel futuro. «Chi non legge, a 70 anni avrà vissuto una sola vita: la propria. Chi legge, avrà

vissuto 5000 anni: c’era quando Caino uccise Abele, quando Renzo sposò Lucia, quando Leopardi ammirava l’infinito ... perché la lettura è un’immortalità all’indietro». Così sosteneva Umberto Eco.

Leggere è sì un modo di conoscere il mondo, ma è anche un modo per conoscere meglio se stessi. Le parole altrui contenute nei libri che leggiamo stimolano in noi riflessioni che ci inducono ad esplorare la nostra interiorità. La pensava così Francesco Petrarca: «Interrogo i libri e mi rispondono. E parlano e cantano per me. Alcuni mi portano il riso sulle labbra o la consolazione nel cuore. Altri mi insegnano a conoscere me stesso.».

Ed è su questa linea, che la nostra rivista intende proseguire, anche con la sezione dedicata ai più piccoli, per alimentare in loro la “flame” della passione per la lettura, che non deve mai essere una imposizione, ma un piacere, trasmesso dai genitori con l’esempio della felicità di “tuffarsi” tra le pagine di un libro.

Questo terzo numero porta una novità: in tanti ci avete chiesto dove fosse possibile acquistare la nostra rivista, per poterla conservare e crearne una raccolta. Nello spazio sottostante troverete il modo per ricevere direttamente a casa “La Flame” per l’anno 2019, tramite un contributo spese. La nostra speranza è che siate in tanti a volerci con voi!

In questo numero proseguono le rubriche ormai “colaudate”, le interviste con i personaggi della nostra regione che si sono affermati in attività particolari, anche all’estero; la rubrica dell’esilarante Catine; le pagine dedicate alla “marilenghe; le avventure con “Torzeando”; i garbati racconti sulle esperienze trascorse. Novità tutte da assaporare sono la sezione riservata ai toponimi e la rubrica di filosofia pura.

Buona lettura!

*il Direttore Responsabile  
Silvia Dorigo*

## Come ricevere il periodico “La Flame”

Chi desidera ricevere direttamente al proprio indirizzo, il bimestrale “La Flame”, può effettuare in sede in Via Pietro Zorutti, 9 a Codroipo (Ud) – martedì e giovedì dalle 10:00 alle 12:00 – un pagamento di **15,25 Euro** (IVA inclusa) – oppure tramite:

**BOLLETTINO POSTALE** rif. C.C. **001041903442** **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**

**Causale: servizio gestione e distribuzione periodico “La Flame” anno 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**



# La rubrica di Catine

## “stâ atent”... potrei parlare anche di te

Mandi amici lettori de “La Flame”, è già arrivata l’ora di risentirci! Doveroso un accenno alle Feste appena passate: qualcuno le ha passate bene, altri meno bene (e a loro va un abbraccio più stretto) ma comunque, a parte i bambini e gli studenti, tutti siamo contenti che siano finite... nomo?

Una delle mie alter ego, Samantha del V.V.F. le feste le riassume così: “*Bèçs di mancul e chilos in pui!*” Non si può darle torto. “*La tredicesime in zenâr e iè zà un lontano ricordo, ma i chilos che tu cjâpis in dicembar E PLANTIN LA TENDE PAR SECULA SECULORUM!!!*” Po ben, diamoci sotto con la palestra, che fra poco arrivano i crostoli e subito dopo i panettoni si trasformano magicamente in colombe, che fanno le uova di cioccolato e così arriviamo sempre impreparati alla prova costume. Bene, con il solo incipit vi ho già rovinato mezzo anno. Vediamo di rimediare.

Tra le tante cose belle del 2018 ho da segnalare due riconoscimenti: **Premio Nadâl Furlan** da parte del Circolo Laurenziano di Buja e il **Premio Solidarietà Più** da parte della Comunità del Melograno di Lovaria. Due premi a distanza di tre giorni uno dall’altro, uno il 1° dicembre e l’altro il 4... tant’è che io all’inizio pensavo che fosse lo stesso premio, solo che non riuscivano a mettersi d’accordo sulla data (per fortuna ho la giustificazione di essere artista e quindi con la testa per aria!). Invece i premi erano proprio due e con delle motivazioni che mi hanno commosso fin nel profondo: “*La grande e generosa disponibilità, oltre al brillante talento artistico, rappresentano il valore umano di Caterina, questa lucana sensibile e gentile che ama il Friuli, e proprio perché anche la gente del Friuli ricambia questo amore, il circolo culturale laurenziano ritiene Caterina Tomasulo meritevole di ricevere il premio NADAL FURLAN..*”

La Comunità del Melograno scriveva: “*Per la capacità da “straniera” di saper far divertire e unire la comunità friulana, invitandola a riscoprire e valorizzare la cultura locale senza creare opposizioni, anzi invitandola a sorridere anche dei difetti, comuni a tutte le persone, indipendentemente dalla provenienza... (...) Per costituire l’esempio della possibile integrazione e la dimostrazione di come un episodio doloroso come l’emigrazione possa diventare una grande avventura fatta d’amore per la propria terra d’origine e di sincera riconoscenza per la terra che l’ha accolta.*”



L’ho scritto non per autocelebrarmi, ma per ringraziare pubblicamente ancora una volta le persone che hanno permesso questo, la bellissima Gloria Aita e l’inossidabile Giorgio Dannisi. Grazie per aver recepito e descritto con parole semplici quello che io non riesco a spiegare se non con la parola AMORE. E’ stato emozionante trovarmi sul palco con personaggi come lo scienziato Mauro Ferrari, lo scultore Philippe Moroder Doss e l’uomo di chiesa Ermes M. Ronchi... era come dire Sting, Elton John, Robbie Williams... e Tony Sant’Agata. Ma è proprio questo il bello, tante diversità unite da un solo scopo: fare del bene. Per me è stato meglio che vincere l’Oscar. Il 2019 sarà un anno importante per me e per le due regioni che porto nel cuore: Matera capitale europea della cultura, così il mio status di lucana lo collegheranno a Matera e non più a Lucca. E poi nel 2019 saranno 25 anni che vivo in Friuli. Nozze d’argento, quindi, e la storia d’amore continua. Fra i progetti c’è uno spettacolo nel mio paese d’origine, Sant’Ilario di Atella (PZ), insieme a Claudio Moretti e altri amici, un gemellaggio teatrale e agroalimentare che non vedo l’ora di potervi raccontare.

La vuestre *Catine*

- **14 febbraio** ore 20:30 Caterina Tomasulo - Catine Tendone riscaldato piazzale dei Tigli Fiumicello (UD)
- **23 febbraio** ore 20:30 Spettacolo teatrale “Quegli indimenticabili anni ‘60 ‘70 atto 2” Teatro Nuovo G. da Udine

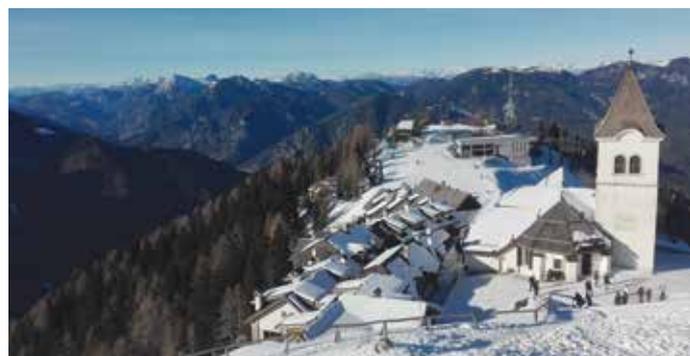


# L'altro lato prezioso del Monte Lussari



Siamo in Friuli Venezia Giulia in uno dei luoghi meta di pellegrinaggio tra i più conosciuti e amati, siamo sul Monte Santo di Lussari nel comune di Tarvisio. Un contesto paesaggistico meraviglioso, un punto di incontro di tre culture differenti: slovena, austriaca e italiana. Un luogo dove si respira anche la storia antica dal sapor di leggenda che apporta così un tocco di mistero. Siamo in inverno e numerosissimi sciatori colgono l'opportunità di vivere l'esperienza lungo il pendio. Una sosta per un pranzo veloce e una sana bevanda e via a rincorrersi nel bianco manto. Ma da quando esiste questo incanto?

Una leggenda narra che nel 1360 un pastore di Camporosso si recò sul monte insieme al suo gregge di pecore, come era solito fare tutti i giorni. Una volta in cima, si apprestò alle sue operazioni abitudinarie e, una volta terminate, si rese conto che le sue pecore non c'erano più. Preoccupato, si inoltrò nel bosco alla loro ricerca, cercò in diverse direzioni, ma senza esito. Ad un tratto sentì il belato di una di esse, il suono proveniva dalla cima del monte e rincuorato, il pastore, corse in quella direzione. Le trovò, ma ne rimase meravigliato alla loro vista. Tutte le pecore erano inginocchiate intorno ad un cespuglio di pino mugo, al cui interno vi era una statuetta raffigurante la Madonna con Bambino. Meravigliato raccolse la statuetta e, una volta sceso, la consegnò



al parroco del paese ma, il giorno seguente, la statuetta era nuovamente nel cespuglio con dinanzi le pecore inginocchiate. Questo si ripeté ancora una volta e così il parroco informò il Patriarca di Aquileia, il quale, data la straordinarietà dell'accaduto, decise di far costruire proprio sul luogo del ritrovamento della statuina una cappella.

Quella costruzione fu poi sostituita nel 1500 e divenne in seguito il Santuario del Monte Lussari, che oggi conosciamo. L'interno del Santuario presenta diversi affascinanti dipinti del pittore sloveno Tone Kralj, tra cui la raffigurazione della Madonna Consolatrice degli afflitti e l'incoronazione della Vergine.

Non solo meta invernale di sciatori, quindi, ma pure meta di numerosi pellegrini e fedeli anche d'estate. Infatti, da giugno fino a fine settembre, il monte Lussari dona altre meravigliose opportunità per apprezzarne le caratteristiche naturali e spirituali. Un luogo, una cultura da tutelare, da riscoprire e amare unici al mondo! Merito anche della peculiarità geografica dei tre confini, ricchezza culturale che convive in modo esemplare in tutta la Valcanale e non solo.

A proposito: appena arrivati in cima potreste trovare la bellissima e recente opera di Mitia Cortiula "Lussari nel cuore", da cui poter scattare una foto al Monte Lussari racchiuso in una speciale cornice.

Tantissime poi sono le attività e i locali di Tarvisio e dintorni per poter degustare piatti tipici o approfondire la conoscenza di queste località ricche di storia, cultura e magia. Leggende e racconti parlano di popoli antichi e quello che noi oggi vediamo spesso nasconde significati importanti che devono esser trasmessi affinché non perdano valore nel tempo. Fare una gita o un'escursione con consapevolezza di quello che ci troviamo dinanzi contribuisce a rendere il momento indimenticabile, non solo per la bellezza del luogo, ma anche per l'accrescimento personale dove cuore e mente possono davvero gioire.

*Tatiana Dereani*



# Sara de Colle, autrice del Blog TORZEANDO



## Castelli aperti, in primavera, a Strassoldo



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

Tutto ebbe inizio circa vent'anni fa, quando le proprietà dei castelli di Sopra e di Sotto di Strassoldo decisero di aprire al pubblico le proprie dimore. Con la manifestazione "Castelli Aperti" la primavera viene celebrata dalla maestria e dalla fantasia di artisti, artigiani, antiquari e vivaisti.

Il borgo di Strassoldo è già bello di per sé ma, durante la manifestazione "Castelli Aperti", lo è ancora di più. In primavera le case nobiliari di Sopra e di Sotto si vestono di ghirlande, nastri, fiori, colori e profumi. Tanti gli espositori che esibiscono le proprie creazioni nelle sale dei castelli: c'è chi lavora il legno e chi ricama e crea vestiti; c'è chi dipinge e chi costruisce gioielli; c'è chi vende oggetti antichi e chi produce cosmetici o alimenti. Una vasta scelta di prodotti che i visitatori possono comprare durante questi due giorni di manifestazione.



Invece, se non siete fatti per lo shopping, potete tornare indietro nel tempo di mille anni con la vostra immaginazione e godervi gli spazi interni ed esterni dei castelli. I due manieri vennero costruiti sull'antica via romana Julia Augusta e sono visibili tutt'oggi le varie parti del borgo, come la vicinia - il tribunale e centro amministrativo - la cancelleria o la pileria del riso, nonché i giardini con piante provenienti da tutto il mondo.

Per saperne di più: [www.castellodistrassoldo.it](http://www.castellodistrassoldo.it)

## La chiesa di Santa Maria in Vineis

Poco fuori dalle mura del borgo, circondata in passato da vineis - vigneti - si trova la chiesa di Santa Maria in Vineis. Edificata nel quattordicesimo secolo, potrete andarla a visitare - gratuitamente - in occasione di "Castelli Aperti".

Una guida vi farà apprezzare il ciclo di affreschi dedicati alla storia della Vergine Maria.

Gli affreschi sono un po' rovinati dalle picchiettature di una intonacatura successiva ma sono ancora visibili e meravigliosi, poiché rappresentano un esempio di arte friulana.

*Sara de Colle*



# VASCO ROSSI NONSTOPLIVE 2019

## data "zero" allo stadio Teghil il 27 maggio



Vasco Rossi ha scelto per la terza volta Lignano per la data "zero" del suo tour. A distanza di un anno esatto, il 27 maggio, Vasco calcherà nuovamente il palco dello Stadio Teghil in occasione della rassegna musicale "WE ARE LIGNANO".

L'annuncio è stato fatto da Luca Tosolini, Managing Director di FVG Music Live, in occasione della conferenza stampa alla quale hanno preso parte anche l'Assessore regionale alle Attività Produttive e Turismo Sergio Emidio Bini e il Vice Sindaco della Città di Lignano Sabbiadoro Alessandro Marosa.

"Sono molto soddisfatto" commenta l'organizzatore Luca Tosolini "Non avrei mai pensato che, in così pochi anni, saremmo riusciti a diventare il punto di riferimento per i grandi concerti live in Friuli. E' nato tutto da un sogno ambizioso, dal desiderio di regalare nuovamente alla mia terra l'energia, la passione e la gioia che solo i concerti live sanno trasmettere."

"I grandi eventi dal vivo" - ha dichiarato l'assessore regionale al Turismo Sergio Emidio Bini - "sono una vetrina per la nostra regione, un volano per la nostra economia e uno strumento importante di promozione per le nostre località. Poter contare ancora una volta sulla presenza di una rockstar di grande talento, amata dal pubblico e di grande richiamo, contribuisce a valorizzare il nostro territorio".

"Il "fil rouge" fra Lignano Sabbiadoro e Vasco Rossi - dichiara il Vice Sindaco della Città di Lignano Sabbiadoro Alessandro Marosa - continua a implementarsi e cristallizzarsi sempre di più. L'idea che per la terza tournée consecutiva il rocker di Zocca decida di partire da Lignano Sabbiadoro non è il frutto del caso, ma rappresenta un lavoro di equipe e di network tra Amministrazione Regionale, Amministrazione Comunale, Promoter e tutti i soggetti privati e giuridici che operano nella nostra località. Le ricadute economiche del format delle date zero permettono di rivolgerci ad un nuovo target turistico e a diversificare l'offerta di Lignano Sabbiadoro - e aggiunge - Le novità non sono terminate, state sintonizzati! Nuove sorprese arriveranno!"

Vasco è già al lavoro sui brani della scaletta assieme ai suoi collaboratori Vince Pastano e Floriano Fini. Sulla pagina facebook dell'artista in un post ci sono alcune anticipazioni sui concerti: "Stiamo mettendo a punto la scaletta perfetta per il VASCONOSTOP2019! Sarà diversa da quella dell'anno scorso che ha riempito di gioia 450.000 persone. Oltre la metà delle canzoni saranno diverse con il recupero di alcune "chicche" del passato... remoto. Ve ne anticipo una: "Ti taglio la gola"!! Sarà una nuova sfida a farvi volare via... volare via con meeee!!"

I biglietti per il concerto saranno disponibili dalle ore 12.00 di giovedì 17 gennaio esclusivamente su [vasconostop.vivaticket.it](http://vasconostop.vivaticket.it)

Moni Zinu

## EVENTI IN REGIONE

### GENNAIO

- 11 gennaio ore 21,30 Harmonix - duo acustico BU.CO - Martignacco (UD)
- 11 gennaio ore 21,30 VOLVODRIVERS rock-band - Da Gustavo Mr Wolf Records - Morsano al Tagliamento (PN)
- 12 gennaio ore 22 - TIMELESS rock-band - Winter Rock Party - Lavariano (UD)
- 25 gennaio ore 21,30 - VOLVODRIVERS rock-band - Bar Fantasy - Trieste
- 29 gennaio ore 21 - ORIZZONTI VERTICALI a Teatro - DORO GJAT - Auditorium scuole medie - S. Daniele del Friuli (UD)
- 30 gennaio ore 21 - ORIZZONTI VERTICALI a Teatro - DORO GJAT - Ex Convento di San Francesco - Pordenone

### FEBBRAIO

- 1 febbraio ore 21,30 - ORIZZONTI VERTICALI LIVE - DORO GJAT - Martignacco (UD)
- 9 febbraio ore 21,30 - VOLVODRIVERS rock-band special guest White Bread - Moto Music Bar - Cusano di Zoppola (PN)
- 22 febbraio ore 21,30 - VOLVODRIVERS rock-band special guest Analfabeti - Remunda Gorizia





# JOVA BEACH PARTY

## evento bis per Lignano Sabbiadoro



A seguito dell'enorme e clamorosa richiesta di partecipare alle feste in spiaggia del Jova Beach Party, Lignano Sabbiadoro ospiterà il "party" per una seconda data.

Il Jova Beach debutterà come previsto il 6 luglio a Lignano Sabbiadoro, data sold out praticamente dai primi giorni di apertura delle vendite dei biglietti, e tornerà per un secondo appuntamento il 28 agosto.

Luca Tosolini, di FVG Music Live promoter degli eventi, si dichiara felicissimo di poter arricchire ulteriormente la rassegna musicale estiva "WE ARE LIGNANO" con una seconda data del Jova Beach Party. Un successo clamoroso che rappresenta l'entusiasmo per una proposta che porta l'esperienza collettiva di una giornata di mare, musica e divertimento al centro dell'estate 2019. Per Lignano è sicuramente un'altra bella occasione per far parlare di sé, della sua magnifica spiaggia e della cittadina.

Il JOVA BEACH sarà affiancato dal WWF in una sfida importante per la Natura e per la salute umana: la lotta all'inquinamento da plastica. Saranno infatti insieme nell'estate 2019 per sensibilizzare l'opinione pubblica e offrire soluzioni concrete su una delle principali emergenze ambientali che sta mettendo a rischio l'equilibrio del mare. L'obiettivo è la riduzione e la conseguente eliminazione in tempi brevi della plastica dalle catene alimentari. Il proposito di Jova Beach Party a questo riguardo è molto semplice: "lasciare le spiagge meglio di come le abbiamo trovate".

JOVA BEACH è un concept unico, una nuova frontiera dell'intrattenimento, una città temporanea, un villaggio sulla spiaggia, un'idea di mondo, un happening per il nuovo tempo.

Diversa la line up degli ospiti, diversa la scaletta del set di Lorenzo, che intreccerà il lavoro in consolle da DJ con il suono della sua band e le sue canzoni. Le porte apriranno alle 14 e da subito partiranno le attività nelle varie aree.

I biglietti sono in vendita sul circuito TicketOne. Biglietto unico 52 euro + prevendita. I bambini che non hanno ancora compiuto 8 anni potranno accedere al Jova Beach Party con un titolo di ingresso gratuito. Per ottenerlo è indispensabile seguire la procedura qui descritta: <https://www.tridentmusic.it/news/bambini-al-jova-beach-party-2019-tutte-le-info.html>

Per tutte le info sul Jova Beach Party: [TridentMusic.it](http://TridentMusic.it).

Moni Ziru 

### DISCO DORO:

#### il mixtape che racconta la carriera musicale di Doro Gjat

Doro Gjat, vero nome Luca Dorotea, torna con un nuovo progetto a pochi mesi dall'uscita del suo secondo disco Orizzonti Verticali, uscito lo scorso aprile per ReddArmy/AWRecordings. Il Disco Doro è una raccolta di alcuni dei suoi brani più conosciuti insieme ad alcune rarità e a ben sei tracce inedite, mixate fra loro dalle abili mani di Dee Jay Park, giovane DJ triestino che ha concepito e realizzato il progetto insieme al rapper friulano. "È un regalo che ho voluto fare ai miei fan" dice Doro, "per celebrare insieme a loro il traguardo dei primi tre anni di attività solista."

Il suo percorso da solista comincia infatti nel 2015 con l'uscita del suo primo disco Vai Fradi ma Doro Gjat ha alle spalle altri 10 anni di musica con il suo primo gruppo, i Carnicats. Nel mixtape compaiono brani tratti dai molteplici progetti discografici del gruppo carnico (il cui primo mixtape risale al 2007) quasi a voler lasciare una ulteriore testimonianza dell'importanza che la loro musica ha avuto in Friuli Venezia-Giulia. "Ci sono molti dei miei fan, soprattutto quelli che si sono approcciati alla mia musica di recente, che poco o nulla sanno del lavoro dei Carnicats" aggiunge il rapper. "Il mio intento con Il Disco Doro è proprio di rinfrescare la memoria ai meno attenti e far recuperare qualche pagina di storia ai più giovani." Nella tracklist compaiono infatti alcuni

dei brani più conosciuti del gruppo come l'omonima Carnicats (di cui esiste un videoclip su YouTube risalente al 2009 in cui compare un giovanissimo Doro con i capelli lunghi!), la radiofonica Sole, la goliardica Soi Cjoc. "Chiaramente ho voluto aggiungere anche qualcosa di nuovo. - racconta Doro - Ci sono alcuni inediti, un remix e un mash up tra Zenit e Blu realizzato da Dee Jay Park. Il lato al sole, la traccia inedita che ho scelto come singolo di lancio del progetto, è stata scritta nel 2014 al termine di un periodo abbastanza buio. Racconta di come, quando si supera un momento difficile, la sensazione sia come quella di attraversare la strada lungo la quale si sta camminando per spostarsi dal lato in ombra, freddo e privo di colori, al lato in cui batte il sole. Ho sempre pensato che fosse un messaggio importante e sono contento di avergli trovato una collocazione."

Il progetto è disponibile in streaming gratuito su YouTube e SoundCloud oltre che in 400 copie CD in edizione limitata e numerata disponibili ai banchetti durante i concerti.

Moni Ziru

# Manuel Pestrin di Rivignano, il percorso di un musicista e apprezzato batterista



**Manuel quando è nata in te l'esigenza di diventare batterista?**

In realtà non ricordo un momento preciso nel quale questa scelta sia maturata in me. Ho sempre amato produrre suoni "battendo" su qualsiasi cosa potesse soddisfare il mio bisogno di ritmo.

**Ai tuoi esordi ancora non esistevano i conservatori per il diploma di percussioni e jazz. Quali sono stati i tuoi percorsi di approfondimento e studio?**

Quando ho cominciato l'unico insegnamento che potevi ricevere era dall'ascolto dei grandi batteristi dai dischi di vinile oppure da amatori anch'essi formati sul campo senza solide basi. I dischi purtroppo non erano di facile reperibilità. Scoprii, eravamo nei primi anni 80, che esisteva un programma radiofonico su Rai Stereo Notte che andava in onda dopo la mezzanotte, ma senza indicazioni sicure, nel quale si poteva ascoltare Jazz e Blues che altrimenti non avresti potuto sentire. Il problema era che a quelle ore, essendo studente, di solito ero già a letto da un pezzo. L'alternativa era resistere fino a poco prima della mezzanotte e poi, caricata una cassetta 120 alla radio/registratore e abbassato il volume per non disturbare, facevo partire la registrazione, sperando di riuscire a registrare nei tempi limite della cassetta. Poi tornavo a dormire e se tutto andava per il verso giusto il giorno successivo potevo ascoltare con tutta l'attenzione. Tutto ciò, però, per me non era sufficiente. Capivo che per quello che volevo dovevo approfondire lo studio della tecnica. Quindi, nell'85, partecipai all'UMBRIA JAZZ,



allora guidato dal grande sassofonista PAUL JEFFREY, seguendo i corsi di grandi batteristi tra i quali JIMMY COBB, una delle icone della batteria nel jazz che suonò anche per il mitico MILE DAVIS. Seguirono poi TOMMY CAMPBELL ed altri importanti percussionisti con

i quali mi immerse in Clinics a Venezia, Ravenna fino a trasferirmi per dei periodi negli States e nei luoghi dove il sound lo potevi "respirare".

**Sei stato anche a New Orleans e Chicago cosa diresti, per quanto riguarda la musica, ai nostri lettori su queste capitali del sound?**

È stata una esperienza che prima o poi dovrò rifare. A New Orleans, ad esempio, se camminavi per Bourbon Street. Potevi ascoltare musica e fare "baldoria" da mezzogiorno fino alle 6 del mattino, e chi suonava riusciva a trasmettere un'energia tale da mandare in "corto circuito" tutti gli altri problemi. Tutta gente che suonava con un'intensità tale da farti venire i brividi.

**Di tutte queste esperienze, se dovessi farne un sunto, qual è il messaggio più importante che hai ricevuto?**

Prima di tutto il capire da questi grandi maestri che suonare è un insieme di sensazioni e tecnica che devono trovare il giusto equilibrio per non prevaricare mai l'una sull'altra. Non voglio puntare ad essere minimalista, ma quando sento che la tecnica è fine a se stessa e che non esiste "dialogo" con gli altri musicisti capisco quello che i grandi maestri che ho avuto la fortuna di incontrare mi hanno lasciato. Il sound è pura espressione dell'essenza. Altre esperienze che ricordo piacevolmente sono legate a interventi televisivi in Croazia nella TV nazionale, con musicisti compositori di quel paese. Sono situazioni nelle quali riesci a dare il meglio di te stesso.

**Esperienze di registrazione?**

Sì, diverse. Una in particolare ricordo con piacere. Venni chiamato per registrare per un noto musicista, ma quando arrivai in studio... mi trovai da solo. Avevo solo l'idea di quello che si doveva fare quindi registrai senza nessun supporto se non qualche giro improvvisato con la chitarra. Uscii dallo studio con più di un dubbio in testa sul risultato finale. Ebbi l'occasione di sentire il lavoro di mixaggio solo dopo circa tre anni. Incredibilmente il risultato era soddisfacente.

**Oggi, oltre che suonare in Italia e all'estero come Free Lance, rivesti a tua volta il ruolo di insegnante?**

Da oltre 25 anni insegno, sia come privato che come maestro, nelle scuole di musica di San Giorgio di Nogaro, Casarsa Della Delizia e Rivignano, tentando di trasmettere l'amore per questo strumento senza tralasciare alcun genere.

**Hai uno strumento che ami suonare o al quale sei particolarmente legato?**

Suono una SOPRANO degli anni '90, una batteria artigianale italiana fatta interamente a mano. Come tutti gli strumenti che non nascono da produzioni "seriali" riesce ad essere... unica.



*Intervista di Bruno Gardin*

## “Il sogno nel cassetto”

Il sogno nel cassetto non fa un gran che nella sua vita.

È lì fermo, sommerso dalle bollette, dai biglietti da visita, da numeri di telefono di persone che non si ha il coraggio di chiamare.

Ogni tanto una ronda passa e dà un pizzicotto a casaccio per capire chi è ancora un sogno e chi no.

Fare il sogno è un mestiere come un altro, ti può capitare di non fare nulla per tutta la vita o se sei meno fortunato per un buon pezzo della vita; i più sfortunati si realizzano e si rompono la schiena per tutta l'esistenza di chi lo ha desiderato.

Non bisogna mai sottovalutare i cassetti, perchè come detentori del sogno hanno diritto di prelazione: se a un certo punto smetti di sognare, il cassetto può realizzare il tuo sogno per conto suo.

I primi sintomi sono allentamento delle viti della maniglia, scricchiolii del mobile durante la notte e all'ultimo stadio, perdita della chiave del cassetto.

A questo punto siete praticamente fuori dal sogno e il cassetto, il mobile e la chiave, fuori dalla vostra stanza.

Nulla di irrimediabile in verità.

È successo, perchè a differenza dei cassetti, voi potete sognare ancora.

Loro no.



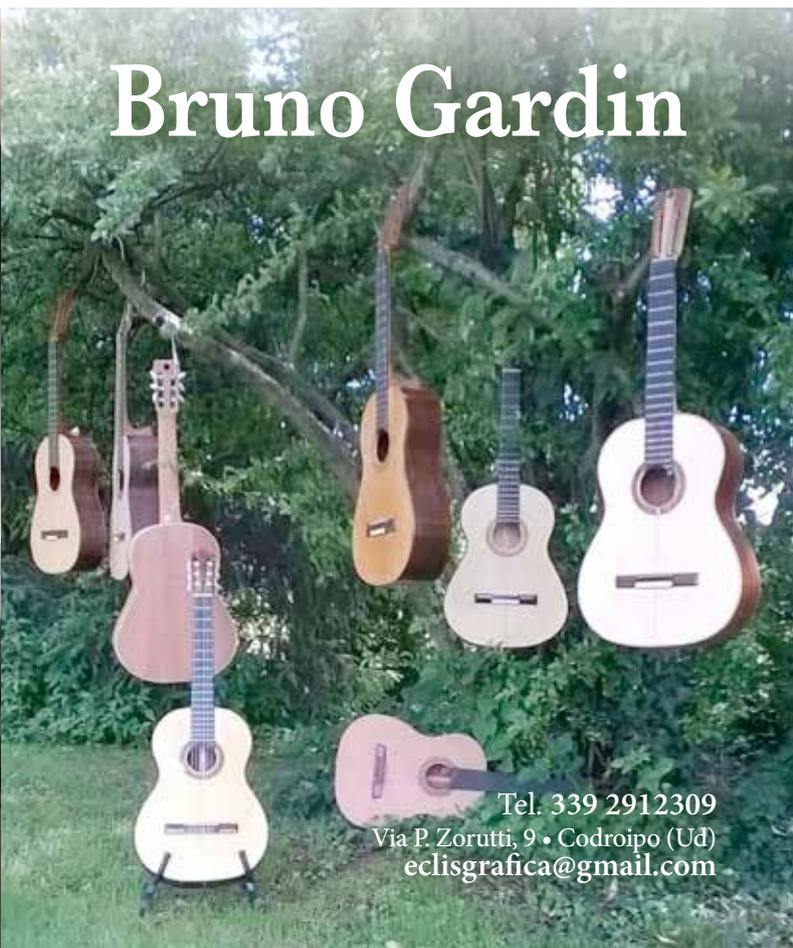
Dopo questa seccante esperienza alcuni hanno nascosto il sogno nel congelatore (dove almeno non c'è la chiave) però, con quel che costa la corrente (a cui dovete aggiungere il costo del sogno), alla fine del mese, nel controllare che fosse ancora lì, si sono accorti che si era trasformato in un incubo.

*Paolo Gallo (2002)*

## Chitarre classiche di liuteria



## Bruno Gardin



Tel. 339 2912309  
Via P. Zorutti, 9 • Codroipo (Ud)  
ecligrafica@gmail.com



## Un bel dì vedremo



L'aria della incrollabile speranza, dell'insossidabile fiducia di una giovane donna che, ogni giorno da tre anni sale lungo la collina vicino casa per raggiungere la sommità e scrutare l'orizzonte, in attesa che quel fil di fumo spunti da una nave battente bandiera americana.

Speranza e determinazione sostengono anche una giovane Francesca, che si prepara e presenta al teatro comunale di Treviso per una audizione per *Butterfly*. Ruolo terribile e complesso, vocalmente pesante e faticoso, un lungo secondo atto sempre in scena, la scelta del tipo di orchestrazione delle arie nelle quali Puccini, attraverso l'uso del colore e forza del suono degli ottoni, esprime la pesantezza e la gravità della situazione, ma anche la risolutezza e fermezza. A ciò si aggiunge la tenuta emotiva e psicologica del personaggio, perché cantare un ruolo non è solo emettere delle belle note, ma anche indossare quelle stesse, che sono l'anima del personaggio, fino a fondersi con esso. Questa competenza e consapevolezza si acquisisce con il tempo, perciò ad inizio carriera pensare che tutto ciò sia possibile, richiede una salda preparazione, una grande volontà e un pizzico di incoscienza. Ma si tratta di un'occasione da non perdere e con il cuore a mille, entro in palcoscenico, sorrido, dico buongiorno e canto per il direttore artistico del teatro e il direttore d'orchestra: per prima appunto la famosa aria dell'inizio del secondo atto "Un bel dì vedremo" e la straziante ultima aria: "Tu, tu piccolo Iddio", epilogo di questa sofferta storia. Al termine si guardano, si consultano un attimo e subito mi annunciano: "Bene! Abbiamo trovato una giovane cantante per il secondo cast di Cio-Cio-San". Incredula e felice, ma anche spaventata, salgo in macchina di papà con il quale affrontiamo elettrizzati, le temibili nebbie invernali della bassa friulana, per arrivare in tempo alla prova di un concerto. Di lì a pochi mesi avrei dovuto imparare come indossare un kimono e come muovermi (andare in ginocchio e rialzarsi è difficilissimo!), i gesti di una geisha, gestire la presenza in scena di un bambino e imparare a... morire

in scena senza farmi male. Ma non avevo ancora fatto i conti con le emozioni che sarebbero nate durante le prove, il timore di non farcela per la consapevolezza di essere la più giovane ed inesperta del cast, poi gli imprevisti in scena in diretta durante la recita (poi ve ne racconto uno) e, soprattutto, il mio temperamento e carattere che talvolta si scontravano con l'ostinata Cio-Cio-San. La storia di una ragazza di nobile famiglia che cade in disgrazia agli occhi dell'Imperatore, che fa recapitare al padre della fanciulla un messaggio chiaro a fare harakiri: un pugnale rituale con il quale squarciare il ventre. E quel pugnale sarà l'unica eredità e ricordo del padre che Cio-Cio-San conserverà. Così la giovanissima ragazza viene avviata alla professione di geisha per poter sostenere la madre e la famiglia. (Puccini fa un po' di confusione sui tempi e modi di una geisha, ma non importa ai fini della storia).

Siamo a Nagasaki all'inizio del XX secolo, molte navi americane arrivano in porto, con esse carichi di uomini che vogliono "divertirsi" per il periodo di permanenza in città. Un ufficiale di nome Pinkerton si informa sulle possibilità e modalità, scopre che è possibile contrarre matrimonio secondo gli usi e costumi, che dopo un mese gli danno il "diritto" di poter ripudiare la "sposa". Detto, fatto. Contatta un intermediario Goro per la scelta della "sposa" e invita alla cerimonia anche Sharpless, il console americano che invece ben comprende che dietro la cerimonia-farsa sta nascendo la prossima "tragedia giapponese", sottotitolo dato da Puccini. Cio-Cio-San si è innamorata a tal punto da ripudiare la propria religione a favore di quella dello sposo, mentre per Pinkerton la ragazzina che, come dice giustamente il console sarebbe "nell'età dei giochi", non è niente altro che un delizioso passatempo. Gran finale del primo atto sotto un cielo stellato, lei romantica, lui impaziente... E già in questo primo atto Francesca soffriva per l'incapacità di Cio-Cio-San, Madama Farfalla, di vedere la realtà in modo oggettivo, ma anche ammirazione per la sua incredibile fiducia e volontà di costruire un futuro che

potesse essere vero e migliore, trasformandosi in Madama Butterfly, cambiando nome e pelle. Una incredibile capacità di resilienza, si direbbe ora.

Si apre il sipario sul secondo atto e vediamo Suzuki la fida governante/amica, intenta a pregare i suoi Dei, indispettita Butterfly, come si fa chiamare, la sfida e la invita a credere al ritorno di Pinkerton, la obbliga a ripetere come una formula magica: “Tornerà! Dillo con me.” E poi ripete come un mantra le parole che si dice tutti i giorni: un bel di vedremo... Ma la situazione economica è drammatica, Goro lo sa e le propone un ricco matrimonio con il principe Yamadori (che entra sempre in scena che sembra un super eroe di un cartone giapponese), ma lei lo scaccia stizzita ed irritata perché lei è già sposata e fedele a Pinkerton e attende solo il suo ritorno. Il console americano le fa visita, mentre beve il tè cerca di farle intuire, ma di fronte alla cocciutaggine quasi infantile della donna, le chiede: “ebbene Madama Butterfly che fareste se non dovesse tornare più mai?”

Un accordo secco e una lunga pausa, durante la quale la domanda resta nell'aria non sapendo dove appoggiarsi, ancora un accordo secco dell'orchestra, ricordo la sensazione di un pugno allo stomaco, il senso di sgomento e smarrimento. Ma Butterfly scatta e si rialza decisa (come l'ho compresa negli anni successivi della mia vita), va nell'altra stanza e rientra orgogliosa e fiera tenendo per mano un bimbo. Un colpo di scena. Il console commosso, abbraccia il bimbo, comprende tutto e le assicura che informerà immediatamente Pinkerton. Un colpo di cannone questa volta scuote il cuore di Butterfly, prende il cannocchiale e legge il nome della nave tanto attesa: lui è tornato!

E allora si agita, cosparge di fiori di ogni tipo la soglia di casa, lo vuole aspettare bella come la prima volta, indossa l'abito nuziale si mette in ginocchio con il bimbo in braccio, ad aspettare, poche ore sono nulla rispetto agli anni trascorsi.

Ma lui non arriva e Suzuki la invita a riposare, prende il bimbo (che il più delle volte si addormenta veramente...) ed esce di scena.

E l'ufficiale sta proprio tornando per fare una vacanza accompagnato dalla vera moglie americana, il console li ha subito informati del bimbo. Decidono di andare da Butterfly e chiedere di dar loro il bambino per portarlo in America. Incontrano dapprima Suzuki, che cerca come può di spiegare e mediare, mentre nel giardino sono tutti fermi come statue, Pinkerton e la moglie Kate, il console e Suzuki irrompe sulla scena Butterfly, come una pazza lo cerca sperando almeno sia vivo e poi vede la donna. Quella donna. E comprende tutto: “...non ditemi nulla, nulla, potrei cader morta sull'attimo...” Suzuki aggiunge due semplici parole, povera Butterfly, che bruciano come lava, arrivati a questo punto dell'opera metà del pubblico non resiste alle lacrime, la mia mamma si commuove ancora al ricordo di quel momento. Butterfly con estrema dignità chiede di essere lasciata sola e di risalire la collina. È arrivato il momento di prendere il coltello del padre, di smettere di essere Butterfly e ritornare ad essere Cio-Cio-San. Prende il pugnale, lo sfilava dalla guaina e legge le parole incise sulla lama: “Con onore muore chi non può serbare vita con onore”. Sta per uccidersi, ma Suzuki fa entrare il bimbo per un ultimo disperato abbraccio mentre la madre canta straziata: “Tu, tu piccolo Iddio”. Alla fine lo invita a continuare a giocare non appena si allontana si trafigge, mentre arriva, troppo tardi, Pinkerton che finalmente comprende e grida il suo nome.

Quando feci questa opera per la prima volta mia figlia Beatrice era piccolina, le spiegai bene la storia e le chiesi se

volesse interpretare mio figlio in scena, lei rispose che preferiva di no, ma poi negli anni abbiamo potuto condividere il palcoscenico e le esperienze (ne parlerò). Le dissi che dovevo fingere di morire, che dovevo usare un coltello, le feci vedere come funzionava la lama rientrante e smussata, mostravo il meccanismo e la rassicuravo, eppure ogni volta era in ansia fin quando non ricomparivo per gli applausi; essendo la protagonista uscivo per ultima e fino a quel momento restava in tensione, mia figlia. Anche molti anni dopo quando facevo Tosca e lei era molto più grande, serpeggiava sempre una sorta di inquietudine. Vi avevo anticipato un aneddoto. I bimbi per le recite erano sempre due (per il cast e in caso di contrattempo). A Treviso tutto bene, ma trattandosi di una coproduzione con altri teatri come Trento, Rovigo, Ravenna, Pisa e Cosenza ci spostavano tutti, prima i macchinisti per montare le scene e i tecnici, le sarte per vestiti, poi orchestra, coro e solisti, ma i bimbi venivano scelti nella città dello spettacolo. Trattandosi di una replica di uno spettacolo già debuttato si fa una breve “prova di assestamento” per verificare che tutto funzioni. Poco prima si incontrano i “potenziali figli”, in una sorta di casting.

Ed ecco l'aneddoto. Siamo a Cosenza si presentano tre bimbi, scegliamo una bimba di 5 anni, molto sveglia e comunicativa. Come facevo sempre, vado in un negozio di giocattoli per scegliere un dono per la piccola e lo consegno prima dello spettacolo. Il teatro Rendano è un bel teatro all'italiana (file di palchi a semicerchio) piuttosto grande, con una buona acustica, la recita inizia tutto bene. Secondo atto, fine del duetto con il console, sto per andare dietro le quinte a prendere il bimbo e vedo che mi fanno grandi cenni: in 7 secondi mi spiegano che la bimba si era spaventata e non usciva, al posto suo avevamo preparato la corista più minuta che si era offerta a trasformarsi... in bimbo! Siamo uscite decise, abbiamo continuato come se nulla fosse, sotto lo sguardo sconcertato del console, lei si faceva più piccola possibile e più alta e dritta. Arriviamo all'ultima aria, i volumi dell'orchestra e le frequenze della voce raggiungono livelli importanti, di solito si coprono le orecchie del bimbo che ti guarda con aria un po' perplessa, ma non comprende veramente, e per fortuna, le parole che gli vengono cantate. Ma non quella sera, il mio bimbo comprende eccome! Comincia a piangere e singhiozzare, io la stringo stretta e la cullo, cercando di vincere la forza delle lacrime che mi rigano il volto. La straordinaria forza, della musica e dell'interpretazione, venne ripagata con un interminabile applauso, e insieme con me tutte le madri che si sacrificano in vario modo per i loro figli.



*Vi saluto. Vostra Francesca*

# Francesca Zoccarato e il "teatro bandito"



Foto: Marion Carmel

Cammino per le vie di una città tenendo ben stretta la mano di mia figlia, che ad un tratto mi trascina in un punto ben preciso, dove una piccola folla, attenta, guarda curiosa. La manina stringe forte, vuole andare avanti per vedere meglio, cerchiamo uno spazio e il tempo si ferma. Dove andavamo e cosa stavamo facendo? Lì, davanti a noi, si esibisce in uno spettacolo un'artista di strada... restiamo tutti zitti a guardare, invasi dai sentimenti e dalla bravura semplicemente espressa, senza grandi sipari, poche cose. Alla fine un grande applauso, la felicità di noi spettatori e soprattutto lo sguardo soddisfatto di chi ci ha regalato delle grandi emozioni, così per caso, semplicemente camminando per strada. Ma cosa sappiamo veramente di chi si dedica a questo mestiere antico? Francesca Zoccarato, nativa di Lignano, gentilmente ci racconta di questo mondo, fermiamoci e viviamolo con lei.

**Cara Francesca, il teatro è la tua vita, ma hai scelto di fare l'artista di strada, perché?**

L'arte di Strada è Teatro. Probabilmente è la forma teatrale più democratica. Se uno spettacolo è brutto avrà vita breve e lo si capisce subito: la gente non si ferma! A teatro, tutto sommato, il pubblico si sente in obbligo di applaudire anche se lo spettacolo è brutto. Voglio dire: sei uscito di casa al freddo, la sera, trova parcheggio, paga un biglietto, sta al buio per più di un'ora annoiandoti e magari la poltrona è pure scomoda o l'attore urla che almeno se ti addormentavi; devi giustificare a te stesso il fatto di aver perso tutto quel tempo e dei soldi: almeno applaudo! A parte gli scherzi. Io continuo a lavorare in teatro con i miei spettacoli, cerco di fare degli spettacoli che possano essere rappresentati ovunque, che arrivino a tutti. Certo, la libertà e l'adrenalina che regala la strada sono insostituibili! Quando ho scoperto il teatro di strada è stato per soldi: dovevo pagare le marionette e il mio primo spettacolo. L'ho fatto solo per soldi, a cappello, niente di romantico: puro pragmatismo. Il mio maestro mi disse: "mentre aspetti di finire l'allestimento delle tue marionette, ti impresto le mie vecchie, vai in strada e vedrai che pagherai tutto a fine estate" Così è stato. Così ho scoperto che in realtà la strada è il luogo dove lavoro meglio; così ho scoperto che fare il teatro in strada era molto più difficile che farlo in teatro e mi sono rimessa a studiare, dall'inizio. Andavo in giro per i festival a vedere gli artisti, tenevo un quaderno e segnavo i numeri, come facevano cerchio, come chiedevano cappello, come si relazionavano con il pubblico provavo in salotto, davanti allo specchio e poi andavo in strada per capire se

funzionava. Ho dovuto studiare, tanto. Mi confesso: come tutti gli attori che vengono dal teatro di prosa e come tutti quelli che fanno il teatro di figura serio (io venivo da entrambi), pensavo che il teatro di strada fosse di serie B, fatto da fricchettoni, che vanno in giro con il cane. Dopo tutta la fatica che ho fatto per imparare a fare la fricchettona seriamente (senza cane, però), posso dire che la serie B è un'altra cosa. Se hai imparato a gestire una piazza di 400 persone e se alla fine applaude unanime, non puoi essere serie B; ma l'importante è sempre pensare che potresti esserlo: non puoi dare per scontato o per già visto nulla. Questo mi ha insegnato la strada. La strada ti riporta sempre con i piedi per terra con delle belle docce di umiltà e l'ego spropositato di noi teatranti ne ha bisogno di tanto in tanto. Ora è raro per me andare a cappello; in strada lavoro per festival o manifestazioni organizzate e non perché mi sia evoluta, ma perché andare a cappello liberamente è molto faticoso e non ho più l'età!

**Presentati ai lettori, spiega bene ciò che fai.**

Mi definisco attrice-pupazzara, perché è quello che faccio. Lavoro sia con marionette e burattini, sia come attrice. Mischio i generi teatrali, è una cosa che mi diverte e mi stimola, mi fa stare scomoda e nella scomodità scopri possibilità inaspettate e interessanti. Mi definisco pupazzara, perché non sono una purista del teatro di figura e rispetto molto il mestiere del burattinaio e del marionettista in senso tradizionale. Loro nella maggior parte dei casi usano solo uno degli strumenti (burattino o marionetta...), costruiscono personalmente i loro compagni di lavoro. Io li immagino solo se mi servono per raccontare quella storia lì, li disegno (malissimo) e poi affido la realizzazione alle sante mani della romagnola Brina Babini per i burattini e i muppet e al praghese Jan Ruzicka per le marionette a filo. Sono dell'idea che ognuno eccelle in qualcosa, è bene far fare a chi sa fare e sapere cosa non siamo in grado di fare. Loro sono tra i migliori sul campo. Per ora i miei spettacoli dedicati ai bambini sono di teatro d'attore, quelli di strada e per adulti sono di teatro di figura. Dico questo perché di solito si pensa che burattini e marionette siano solo intrattenimento infantile: non è così, sfatiamo un mito.

In questo momento sto per realizzare un sogno che si chiama Teatro Bandito, un'arena di 90 posti (egregiamente fatta dal mio papà Gianni che è il fabbro migliore del mondo e questo in Friuli lo sanno tutti!). Sarà un teatro itinerante dove metterò in scena non solo i miei spettacoli per adulti e bambini, ma in questa follia mi hanno seguita Carla Taglietti, Irene Vecchia, Valentina Turrini, Matteo Curatella e Dadde Visconti che porteranno i loro spettacoli e le loro abilità: burattinaie, cantastorie, ombriste, attori e attrici, clown, ballerine di swing, musicisti e cantanti. Artisti diversissimi, ma accumulati dal fatto di essere Banditi. Banditi nel senso "banditi da" i circuiti teatrali istituzionali che sono sempre più chiusi in strutture che hanno delle gestioni complicate per delle persone semplici e poco furbe come noi, modalità che non capiamo e non abbiamo voglia di capire. Ma soprattutto Banditi, nel senso più romantico del termine, un sapore popolare che è quello che tutti noi cerchiamo di portare al pubblico: un teatro poetico-popolare. Dicono che le persone non vanno più a teatro, non è vero. Io continuo

a vedere piazze piene e pubblico accogliente. Cercano il teatro da un'altra parte. A noi piace l'idea di portare il teatro in luoghi dove è difficile trovarlo, accogliere le persone nella nostra arena e condividere del tempo insieme, stando bene. Vogliamo fare un teatro che tutti possano capire, un luogo dove si sta bene, che accoglia chiunque. Lo so, ho ripetuto la parola "accogliere" molte volte, ma non fa male in questo momento! Questo è quello che voglio fare da grande e si sta realizzando, grazie alla fiducia di questi fantastici compagni di avventura che hanno migliorato la mia idea con fantasia, intelligenza e energia positiva. Quest'estate faremo 2-3 piazze per rodare il tutto e dal 2020 partiremo davvero. Verso l'infinito e oltre!

### **Immagino che la tua vita non sia affatto monotona, è difficile conciliare lavoro e famiglia?**

Complicatissimo! Per fortuna mio marito fa lo stesso mestiere e quasi tutte le mie follie vengono realizzate insieme, lui mi aiuta moltissimo dal punto di vista artistico, è un papà super bravo e divertente e un marito collaborativo (nonostante il senso precario dell'ordine). Il nostro lavoro a casa è diviso per due, ma la differenza è che lui lavora con una compagnia e io sono da sola, quindi tutto è sulle mie spalle vendita, promozione, guida, monta, smonta, fai spettacolo e molto raramente riesce a seguirmi nei miei viaggi, perché in giro a lavorare. Quando siamo in giro tutti e tre per lavoro, lo dico sinceramente, è puro divertimento. Io vivrei in camper tutti e tre facendo spettacolo in giro per il mondo in aeternum, amen! Però, succede di rado. Il più delle volte sono da sola con la mia piccoletta. Comunque, nonostante la stanchezza che accomuna tutte le mamme lavoratrici, penso di essere più fortunata: sono la padrona di me stessa e se la mattina ho voglia di coccolare mia figlia nel letto 10 minuti in più, lo posso fare perché non devo timbrare un cartellino. Questo per me è essere ricchi. La libertà costa tanta fatica, ma quei 10 minuti sono quanto di meglio si possa chiedere alla vita. E poi le tournée insieme a lei in camper: faticosissime... non bevo una birra con dei colleghi dopo uno spettacolo da 5 anni! Quest'estate siamo arrivate di notte in un campeggio in Toscana, esauste dopo aver lavorato la sera e sulle spalle 500 km. La mattina ci alziamo e davanti a noi ci accoglie un campo di ulivi a perdita d'occhio, un cielo di un azzurro indescrivibile; lei con il suo latte, io con il mio caffè, fuori dal camper sedute sulle nostre poltroncine "Mamma, che bella vita che facciamo, eh?!". Direi non ci sia altro da aggiungere.

### **Teatro di figura e teatro d'attore, ce li spieghi dal tuo punto di vista?**

Nel primo di sono delle cose di legno, stoffa o quant'altro che raccontano qualcosa; nell'altro sono degli esseri umani che raccontano qualcosa. Teatro è buono o cattivo. Le Classificazioni ti fanno sentire importante e limitano il raggio d'azione: se fai una cosa, non puoi fare l'altra. Per me è solo un gioco e voglio potermi divertire il più possibile. In Africa non esiste il teatro ragazzi, teatro di figura, teatro di prosa.. loro dicono che fanno teatro, se ci sono dei bambini, aggiungono una canzone o una danza. Fine. Ecco, questo dovrebbe essere: Teatro... auspicabilmente Buon Teatro, questo sì!

**Di tutti gli spettacoli che hai fatto ne ricordi uno in particolare? Se sì, perché.**

Ogni spettacolo è un figlio e non si possono fare preferenze. Diciamo "Che Scotchatura!" è uno spettacolo di clownerie e burattini del quale ho curato la regia, in scena c'è mio marito, Dadde Visconti.



Foto: Marion Carniel



Foto: Federico Lanzani

In poche settimane abbiamo presentato il progetto ad un bando, lo abbiamo vinto, abbiamo costruito lo spettacolo e abbiamo concepito nostra figlia, tutto insieme. Mai stati così creativi!

"Varietà Prestige" è il primo e tuttora il mio cavallo di battaglia. E' un evergreen, si rinnova ogni anno e non tramonta mai. Dopo 600 repliche tra Italia e estero continuo a divertirmi.. e poi gli devo molto: mi ha permesso di pagare tutte le bollette degli ultimi 10 anni!

### **Hai la possibilità di rivolgere qualche domanda ai lettori, farli riflettere:**

Preferisco farlo in scena, possibilmente con dei pupazzetti in mano e con un altro nome. Non penso di essere così importante né così intelligente da far riflettere qualcuno con le mie parole quotidiane.

### **Il tuo mestiere è apprezzato, poco apprezzato...**

E' considerato un vero mestiere da nessuno. Quando però ti esibisci, il pubblico ti apprezza, soprattutto quando lo fai nelle piazze, durante i festival. Sempre più spesso le persone si fermano e ringraziano per quell'ora in cui si sono emozionati. Questa cosa che il pubblico si ferma e cerca un rapporto con l'artista è aumentata negli ultimi due anni, ne parlavo quest'estate con dei colleghi. Forse le persone hanno più bisogno di incontrarsi, di stare insieme bene, serenamente...

### **Preferisci lavorare in Italia o pensi sia meglio andare all'estero?**

In Italia lo preferisco per il luoghi (le piazzette, certi teatrini e borghi che sono un piacere per l'animo e gli occhi), se penso all'aspetto organizzativo, economico e logistico è preferibile lavorare all'estero, senza ombra di dubbio. In particolar modo gli organizzatori hanno più rispetto dell'artista. Ci sono bravissimi organizzatori anche in Italia, ma si notano...

### **Consigli per chi vuole intraprendere la tua strada?**

Studia sempre, qualsiasi cosa. Sei obbligato a essere curioso e mai accontentarti di te stesso. Impara 2 lingue e qualcosa da chiunque. Bevi sempre solo vino buono, ma mai prima dello spettacolo. Fai esercizio fisico almeno tre volte la settimana e mangia sano perché guidare, montare, esibirsi, smontare e ripartire sotto il sole in piena estate è dura, dopo i 40!

### **Come immagini te stessa tra 10 anni?**

Con più mal di schiena, più rughe e capelli bianchi, mi auguro meno "anima in pena" e il mio Teatro Bandito in giro per i paesi con la mia famiglia e i miei amici.

### **Se racconti del tuo Friuli qual è la prima cosa che ti viene in mente?**

Le montagne dietro la laguna, quando inizia il tramonto in primavera e l'acqua si colora di rosa e si sente il profumo dei tigli... alle volte riesco ad essere romantica. Non mi sembrava carino rispondere "l'odore della grappa con il caffè e le bestemie al bar di prima mattina"... vuoi mettere la laguna?

### **Esprimi un desiderio.**

Ho già tutto quello che desidero.

Altre curiosità, appuntamenti... [www.francescazoccarato.com](http://www.francescazoccarato.com)

*Intervista di Isabella Basso*



# Malghe e toponimi.

## I nomi in soccorso della storia nei due esempi di Monte Promosio e Malga Losa



Avostanis. La Cima Avostanis con il laghetto omonimo la Casera di Promosio alta (Foto Alberto Cella – 2013).

I problemi posti dal tema che affrontiamo in questo intervento sono piuttosto complessi e ovviamente non possono essere risolti in due pagine. Per tale motivo, con questo contributo non vogliamo offrire soluzioni, ma solo indicare le strade da percorrere e mettere in guardia dalle insidie che si troveranno su tali percorsi. Lo facciamo con due esempi. *Il monte, la monte, la montagna*: vi siete mai chiesti quale sia la differenza di significato fra questi tre termini? Oppure pensate che siano la stessa cosa? Vi sembra strano che *monte* possa avere una forma femminile? Beh, non è così.

Partiamo dal più semplice: *il monte*. Su un dizionario troviamo seguente definizione: “Rilievo della superficie terrestre di altezza notevolmente elevata [...]; unità geomorfologica corrispondente a una serie di quote notevolmente elevate [...]”.

Vediamo ora il terzo termine. Anch'esso deriva dal latino *mons, montis*, ma attraverso l'aggettivo poi divenuto sostantivo, sebbene non attestato, *\*montaneus/a*. È tuttavia più probabile che sia derivato da un sostantivo plurale neutro *montanea* ‘luoghi montuosi’, reinterpretato in italiano come femminile singolare (come campagna da *campaneae*, per intenderci). Una prima accezione di questo termine lo indica come sinonimo di *monte*, come tutti ben sanno. Ma tutti conoscono anche un secondo significato, non sovrapponibile al primo. Lo prendiamo ancora dallo stesso dizionario: “Regione o zona montuosa in riferimenti geografici, o in rapporto al clima e alle forme di vita animale e vegetale”.

Crediamo sia ora giunto il momento di parlare della forma femminile di *monte*, che non è poi così rara o così strana come di primo acchito può apparire, anche se i comuni dizionari non la riportano. Basti pensare al nostro Friuli, e all'uso puramente identificativo del termine per indicare alcuni monti, anzi buona parte di essi: *la Mont Cjanine, la Mont di Promôs, la [mont] Lovinçole, la [mont] Bernadië, la [mont] Bivare, la Mont di Bordalië, la Mont di Fare* (Monte-reale V.) ecc.

Questo uso identificativo della forma femminile del nome è tuttavia piuttosto recente, giacché in origine essa aveva tutt'altro significato. Il punto di partenza è senz'altro

il *monte*, al maschile, ma nel corso dei secoli si manifestò uno slittamento semantico che portò il termine dal significato di ‘cima, vetta, montagna’ (nella prima accezione indicata) a quello di ‘pascolo estivo, malga, segativo di alta montagna ecc.’. Non sappiamo con certezza assoluta quando ciò si sia verificato, ma dalla documentazione reperibile si può ragionevolmente pensare che si possa risalire ai primissimi secoli del millennio precedente. Ciò è sicuramente vero per il Cadore, il Comelico e la Valle della Gail, come ha dimostrato uno studioso cadorino con le sue ricerche. È importante quindi sottolineare che non si tratta di un rilievo geograficamente definito, ma di un'area che comprende fabbricati e terreni a uso di monticazione, estesa anche a tutte le fasce del bosco sottostante sino al fondovalle. Si tratta quindi dei possessi che comprendono tali terreni e tali fabbricati ovvero di un corpus di beni immobili atti a produrre reddito in area montana elevata. Come si vede, siamo ben lontani dal primo significato di *monte* che abbiamo riportato.

Esaminiamo ora alcuni nomi di malga e cerchiamo di capire che cosa possiamo trarne.

### Malga Promosio (Paluzza)

Partiamo da *Pramosio*, forma errata che nella cartografia italiana identifica due casere, i terreni circostanti e un passo. Su questo nome si è ingenerata una prima confusione causata proprio dall'errata interpretazione del termine *monte*, inteso al maschile mentre invece è al femminile. Fin dal 1300 le forme femminili e maschili oscillano nelle attestazioni, fino a che le seconde assumono maggior forza, per divenire definitivamente maschili a metà Ottocento. Come tale il nome viene ripreso dal noto geografo di casa nostra Giovanni Marinelli, che nel 1881 cita *Avostano o Promos*, generando così una confusione che ha portato a identificare la Cima Avostana con un inesistente *Monte Promosio*.

Un secondo equivoco riguarda l'etimologia di questo toponimo, che si è sempre basata sulla forma che appare nella recente cartografia, ovvero *Pramosio*, caratterizzata dalla prima vocale *-a-*, invece che dalla più corretta *-o-*. Tale forma ha indotto a cercare la spiegazione in un *prà(to) molle/mosso*. Non siamo d'accordo con tale spiegazione, per il fatto che la forma *Pramosio* è la più recente fra quelle attestate, nelle quali la prima vocale ha subito notevoli variazioni. La vocale pretonica è generalmente soggetta a facili mutazioni, ma, dalla prima attestazione fino a metà Ottocento, la forma di gran lunga prevalente è stata quella in *-i-*. Sottolineiamo però che la forma in *-o-*, nata probabilmente verso la fine del secolo XVIII, è tutt'ora utilizzata dai parlanti locali.

Per tale motivo pensiamo che l'origine del nome sia a cercare in una voce nella quale la prima vocale è un *i*. Una interessante ipotesi in tal senso è quella di un possibile collegamento con il cognome *Primus* della più antica famiglia timavese. Percorrendo questa strada possiamo verificare che nella vicina Carinzia esiste il cognome *Primusch*, probabilmente derivato da uno slavo *Primož*, dal quale deriva il citato *Primus*, che ben si attaglia a spiegare il toponimo *Promôs*, poi italianizzato in *Pramosio*.

## Baie del torr. But.

Casere

Collina alta (Timau) . . . . .	»	1567
di Sopra Collina grande (id.) . . . . .	»	1771
Gran Plan o Val di collina (id.) . . . . .	»	1426
Collinetta di Sopra (id.) . . . . .	»	1651
» » Sotto (id.) . . . . .	»	1396
Primosio (id.) . . . . .	»	1532
Cucco . . . . .	»	1750
Tersadia di Sopra (Paluzza) . . . . .	»	1828
» » Sotto (id.) . . . . .	»	1386

Marinelli G 1880

Si noti la diversa dicitura del nome Primosio i raffronto a quella usata l'anno successivo Primosio. (da G. Marinelli, *Le casere del Friuli secondo la loro altezza sul livello del mare*, «*Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana*», iii (1880), pp. 154-156, 161-164).

78	Zue del Boor. V. <sup>a</sup> ad W. di Dogna. Votta 2. <sup>a</sup> (1) . . . . .	2196,2
79	Avostano o Promos. V. <sup>a</sup> a NNE. di Timan . . . . .	2196
80	Hochwipfel o Kirchbacher alp. V. <sup>a</sup> a NW. di Pontebba e a S. di Kirchbach . . . . .	2189

Marinelli G 1881

Ecco da dove nasce l'equivoco su Cima Avostanis / "Monte Promosio". (da G. Marinelli, *Prospetto di 232 vette appartenenti alle Alpi Friulane superiori ai 1000 metri di altezza assoluta*, «*Cronaca della Società Alpina Friulana*», i (1881), pp. 121-144).

## Malga Losa (Ovaro)

Le situazioni che si presentano non sono però sempre così chiare come abbiamo visto per *Primôs*. Normalmente sono molto più complesse, come nell'esempio che stiamo per esaminare. Vediamo allora che cosa possiamo dedurre dal nome *Losa*, che è piuttosto oscuro, e partiamo da una prima ipotesi.

Dal punto di vista strettamente linguistico ben si adatta un termine slavo che corrisponde allo sla. *lužā* 'palude, poz-zanghera'. Anche *loza* 'selva' si presterebbe bene, ma per brevità ne omettiamo l'analisi. Abbiamo qualche dubbio sulla nostra congettura perché in quell'area esistono sì toponimi slavi - fra i più antichi, peraltro -, ma non sono molto frequenti. Certamente non può essere confrontato con altri numerosi *Los* che si trovano in regione, in quanto questi ultimi sono in realtà *lots* 'lotti', risultati di assegnazioni nelle vendite dei terreni comunali, e in qualche raro caso *lôfs* 'lupi', malamente trascritto da qualche superficiale notaio o cartografo. Se invece la nostra ipotesi è vera, allora è da confrontare con *Lusnizza*, *Lusceit*, *Lussari* ecc.

Siamo confortati nella nostra congettura dal fatto che la malga, come la gran parte delle strutture di questo tipo, si trova su un falsopiano dove qua e là ristagna l'acqua. In particolare uno stagno di discrete dimensioni è situato proprio in quell'area, circa 500 m. a sud dei fabbricati. Altri tre stagni di dimensioni più ridotte si trovano nelle vicinanze della cima del monte omonimo, posto lì vicino. Non dobbiamo dimenticare inoltre che gli scavi archeologici effettuati presso la chiesa di San Martino di Ovaro hanno restituito resti di genti slave, che evidentemente convivevano con genti romanze. Si trattava di famiglie di Slavi Alpini, qui giunti probabilmente dalle valli del Norico e in particolare da quelle del Gail e della Drava, lungo la quale si erano spinti fino alla Chiusa di Lienz. Stiamo parlando quindi di un periodo che va dalla fine del VI secolo alla fine dell'VIII. L'infiltrazione di famiglie slave dovette però proseguire ancora, sebbene per motivi diversi, almeno fino al X secolo.

Tornando alla malga, è ovvio - sempre che la nostra ipotesi sia vera - che, se il nome è stato assegnato da stirpi slave

a un monte e a una malga - non sappiamo in quale ordine cronologico -, tutta quell'area doveva essere frequentata e rappresentare un valore economico. È arduo stabilire da quando la malga sia stata sfruttata da quelle genti, ma possiamo perlomeno individuare un terminus a quo nell'inizio del VII secolo. Il terminus ante quem è ancor più difficile da stabilire perché è vero che la fissazione del toponimo *Losa* deve essere avvenuta quando ancora il significato era chiaro ai parlanti (orientativamente fino al XII secolo compreso), ma è altrettanto vero che il nome della malga potrebbe essere di riporto da quello del monte e ciò potrebbe essere avvenuto in qualsivoglia momento.

Il quadro delineato è veritiero e forse anche vero, ma un'ombra sovrasta su tutto questo: se l'ipotesi etimologica non è valida, allora tutte le considerazioni conseguenti non hanno senso. E il dubbio, credeteci, è forte perché toponimi *Losa* li troviamo in tutto il Nord Italia con particolare insistenza in Piemonte dove, esaminando i fogli IGM in scala 1:50.000, ne contiamo ben 17 fra *Losa* e *Lose*. Abbiamo ommesso la conta dei derivati. Ovviamente le spiegazioni per questi nomi sono diverse da quelle da noi indicate, ma per brevità non ci addentriamo in questo argomento.

Tornando invece al nostro *Losa*, poiché l'area si trova al margine dell'isola linguistica germanofona di Sauris non possiamo sottacere un'ultima possibilità interpretativa, che vede il termine derivare da una base alto tedesca *lōsi* 'fossa che smaltisce le acque', che ha dato il nome a vari fiumi e torrenti in aree germanofone. In quest'ultima eventualità è chiaro che le considerazioni sullo sfruttamento della malga devono essere fatte risalire, se essa non era già utilizzata da popolazioni precedenti, tutt'al più alla fine del XIII secolo.

Conclusioni. Per arrivare a risultati significativi sarà necessario effettuare approfondite ricerche d'archivio sulla documentazione della prima metà del millennio precedente. È doveroso sottolineare che una delle maggiori difficoltà è di tipo linguistico e riguarda l'uso del termine *mons/monte* al genere maschile invece che al genere femminile e lo hanno negativamente dimostrato tutti i cartografi che hanno prodotto elaborati nei due secoli trascorsi. Sarà quindi necessario innanzitutto esaminare i documenti antichi per trovare nomi di *monte*, come appellativo, al femminile; in tal caso indicherebbero sicuramente un alpeggio. Riteniamo che sia quasi impossibile trovare situazioni che siano grammaticalmente e semanticamente chiare. Lo spazio che richiederebbe la sola elencazione di qualche esempio ci impedisce di illustrarlo in questa sede e siamo pertanto costretti a limitarci alla sola dichiarazione. Anche i rilievi che hanno lo specificativo al femminile, che sia presente o meno il termine *mons/monte* (es. *la Mauria*, *Monte Volaia*, *Monte Tersadia* ecc.) devono far alzare il livello di attenzione. I dubbi sono alimentati spesso dal fatto che in friulano per indicare i rilievi non si usa l'appellativo, ma solo lo specificativo e che l'aggiunta dell'appellativo è dovuta, per la maggior parte, all'utilizzo del nome nei documenti o alla realizzazione della cartografia. Talvolta poi si tratta di falsi femminili, essendo possibile ricondurre i nomi a plurali neutri latini di seconda declinazione; talaltra di prediali moderni, che in friulano si presentano spesso al femminile, specie se di natura antropomimica.

### Barbara Cinausero Hofer - Ermanno Denteseano

Barbara Cinausero Hofer è laureata in Lingue e Letterature Straniere con una tesi sulla toponomastica plurilingue del territorio di Pontebba, mentre Ermanno Denteseano ha prestato servizio militare per 35 anni nel Corpo degli Alpini ed è ora in quiescenza con il grado di Colonnello.

I due autori sono casualmente sposati l'un l'altra ed insieme continuano a servire Patria e territorio operando nel volontariato come docenti presso l'Università della Terza Età della Carnia, nonché mantenendo viva l'identità, la storia e la cultura della propria terra attraverso i loro studi distinti e congiunti di toponomastica, che si sono concretizzati nel tempo in varie opere, articoli, collaborazioni, convegni, corsi e lezioni a tutti i livelli.



# Strîts e Tomàts, un carnevale da scoprire a Tarcento.



Sono due gli elementi essenziali e peculiari del nostro carnevale: gli **strîts** e i **tomàts**. I giovani dei paesi della nostra terra, indossando i **tomàts**, si prendevano gioco, con gioiose satire - gli **strîts** - degli amministratori o di altri personaggi noti della comunità locale, mettendo in scena campanilismi, vicende amorose o altri aspetti della vita quotidiana.

In genere i **tomàts**, le caratteristiche maschere di legno, venivano realizzati dai mascherati stessi e servivano a celare la propria identità durante gli eccessi carnevaleschi.

Il carnevale era l'occasione per i gruppi mascherati di gi-

rare per le case, accompagnati da "*armoniche e liròn*" (fisarmonica e contrabbasso), fare qualche ballo con le ragazze del paese e raccogliere uova, salame, farina, vino ed altro per una cena in comune.

La brigata mascherata si muoveva in due gruppi: uno "a bello" ed uno "a brutto". I primi non indossavano le maschere e si rendevano garanti del comportamento dei secondi, che rovesciavano i ruoli: "*i sotàns in sorestànts*" (gli umili in potenti), la miseria in abbondanza, gli ignoranti in sapienti.

Anche oggi nel tarcentino, a cura di tre compagnie, viene proposto, solamente dal gruppo "a brutto", tale carnevale dove vengono messi in scena irriverenti **strîts**. I **tomàts** vengono ancor oggi realizzati dai mascherati stessi che, non dovendo rispettare personaggi caratteristici, possono liberare la loro fantasia in maschere sempre nuove, alle volte dettate dalla naturale conformazione del legno: un nodo, un ramo tagliato o altro. Sono oltre una ventina i mascherai attivi ora nel tarcentino e l'abilità raggiunta permette la trasformazione di un pezzo di legno in maschere armoniose o grottesche a seconda del personaggio che si vuole rappresentare.

Gli **strîts** si possono ammirare l'ultimo sabato e domenica di carnevale ed il martedì grasso nei diversi locali pubblici che ospitano queste compagnie itineranti.



# La FLAMUTE

Racconti • Giochi • Disegni • Passatempo...

## Ninute

Capitolo 2

La luna illuminava lo stretto sentiero che portava allo spettrale castello che dominava dall'alto tutto il paesaggio sottostante.

I pochi alberi che costeggiavano la via, da tempo rinsecchiti dalla potente magia del mago, accompagnavano con le loro nere ombre il cammino di un'inquietante figura che stava salendo verso il maniero.

I pochi animaletti rimasti scapparono impauriti e i grigi gufi della notte si nascosero dentro le cavità dei secchi alberi, lasciando intravedere solo i luminosi occhi colmi di paura.

La sinistra figura altri non era che la temibile Strega Nera, sorellastra del mago Tetro, da questi chiamata per aiutarlo a sconfiggere NINUTE e il magico salice che l'aveva trasformata nella coraggiosa protettrice del Regno Verde. Le faceva da guida un grosso lupo, lui stesso intimorito dalla nera fattucchiera.

## E nella notte...



# La Strega Nera

Il grande portone del castello si spalancò con un inquietante cigolio e l'oscura viandante entrò subito salutata da un'agghiacciante risata seguita dalle parole del mago Tetro: «Benvenuta sorella, dopo una lunga attesa sei finalmente giunta a me... questa notte festeggeremo e assieme studieremo come sconfiggere chiunque ostacoli i nostri piani per distruggere tutto il Regno Verde e coloro che lo abitano... solo allora saremo sovrani indiscussi su tutto ciò che sopravviverà.»

Per tutta la notte, in tutta la regione, si udirono gli ululati dei lupi pronti alla battaglia e le acide risate delle streghe che affilavano le lunghe unghie avvelenate come fossero malefiche spade.



## La speranza



Il mattino successivo, nella piccola radura dove si ergeva il salice magico, NINUTE stava ascoltando attentamente ciò che la grande aquila le stava dicendo: «Cara bambina, oggi sei l'unica speranza che tutto il regno verde ha contro il potere di forze oscure che si stanno alleando per distruggerlo. I piccoli animali che vivono ai margini del bosco sono corsi, alle prime luci dell'alba, per avvisarmi che la notte appena passata una potente strega è salita al castello. Raccontano che anche i lupi che vigilano nei pressi del castello provavano timore nei suoi confronti. Dicono che qualunque cosa fissi con i suoi truci occhi diventi fredda pietra.»

Ma non temere. Il bastone che il salice magico ti ha donato quando ti ha trasformato nella Protettrice dei boschi ha poteri che ancora non conosci. Tienilo sempre con te e non separartene mai. Devi solo usare il tuo cuore... ed anche i tuoi magici capelli sapranno cosa fare.»

# La partenza dell'aquila



«**L**a strega nera ha poteri che non conosciamo ed i suoi alleati la renderanno ancora più forte. Io volerò fino al castello e starò di guardia ai margini del bosco. Quando vedrò uscire la nera strega con le sue sorelle ed i grigi lupi verrò da te per avvisarti affinché ti possa preparare con il salice magico allo scontro.»

Detto ciò, la grande aquila spiccò il volo e, nel dirigersi verso il castello, rivolse un ultimo sguardo alla fiera bambina, lasciando cadere una lacrima sulla brina del mattino.

La aspettavano due giorni e due notti di volo ininterrotto per giungere al tetro maniero del mago. La stanchezza non la preoccupava, ma il suo cuore era pieno di sinistri presagi. Mentre la figura della grande aquila, allontanandosi diventava un punto sperduto nel cielo, NINU-

TE si voltò verso il salice e domandò: «Dimmi tutto ciò che non so, saggio amico, dimmi della maledizione e raccontami di chi sono, perchè di me non ho ricordo alcuno.»

L'albero rispose e nelle sue parole si sentiva una nota di tristezza: «Sono passati molti anni oramai da quando il mago Tetro riuscì a sconfiggere tutte le fate protettrici del regno verde. Solo il popolo dei Grandi Mani, con il paziente lavoro, è riuscito fino ad ora a fermarlo nel suo intento di distruzione. Quella che tuosci come la grande aquila, un tempo era la regina delle fate protettrici che, sconfitta dal perfido mago, riuscì con un incantesimo a salvarsi trasformandosi in aquila e mettendosi in salvo celata dalla sua nuova forma.»

# Il salice magico racconta

«**M**a il mago fu scaltro: lanciò un secondo incantesimo talmente potente da imprigionare per sempre la fata nel corpo dell'aquila.

Questa maledizione può essere rotta solo dalla fata stessa, ma dovrebbe pagare un prezzo salatissimo...»

«E quale sarebbe questo prezzo?» Interuppe NINUTE preoccupata.

«Una volta riprese le sembianze di fata, potrebbe restare tale solo per pochi minuti... poi si trasformerebbe in una statua di immobile pietra grigia.»

Trascorsero diversi giorni, ma sembrava che Ninute non sentisse la stanchezza.

La sua curiosità sembrava non finire mai ed il salice rispondeva paziente a tutte le domande che la piccola gli poneva.



## La speranza



«**A**nch'io come te» concluse infine il saggio albero «non ricordo il mio passato. Sono state le fate, prima della loro sconfitta, a mutarmi da una semplice pianta al magico albero al quale stai parlando. Mi dissero di aspettarti, che prima o poi ti avrei riconosciuta e mi diedero il potere di renderti forte e coraggiosa. Sapevano che in caso di una loro sconfitta saresti stata l'unica salvezza per il regno verde ed i suoi abitanti.

Entro breve dovrai scontrarti contro forze che non conosciamo. Ricordati: qualsiasi cosa accada non abbatterti. Chiudi gli occhi, rendi sorde le orecchie e il tuo cuore ti guiderà.»

Il magico albero smise di parlare allarmato dal silenzio che in pochi istanti era caduto sul bosco tutto intorno. Sembrava che tutte le creature che lo abitavano fossero fuggite e nell'aria si percepiva un pericolo imminente.

«Stanno arrivando! Stanno arrivando!»

# L'attacco

Il grido d'allarme era stato lanciato dalla grande aquila che portava sul corpo le ferite di un terribile scontro avuto con gli enormi pipistrelli che il mago Tetro aveva messo di guardia al castello. Quella lotta, dalla quale era uscita vincitrice, le aveva comunque fatto perdere il suo vantaggio sulle streghe e sui lupi e il suo arrivo alla piccola radura del salice fu seguito immediatamente dalla comparsa della famelica schiera.

Dai lontani cespugli che cingevano la radura, infatti, emersero temibili creature con occhi insanguinati e zanne aguzze.

Davanti a tutti si ergeva la Strega nera e tutto, al suo passaggio, rinsecchiva come se cento inverni si fossero scatenati sui verdi rami del bosco.



## La Lotta

Gli occhi della strega si fissarono sul saggio salice e, indicandolo con l'ossuto dito artigliato, urlò: «Lui lasciatelo a me... oggi sarà la sua fine, di lui resterà solo un rinsecchito arbusto. Amiche streghe, fratelli lupi, lanciatevi su NINUTE e fate in modo che non possa avvicinarsi al salice.»

A quel comando, decine di streghe si lanciarono su NINUTE tra agghiaccianti risate e il sordo ringhiare dei lupi.

La loro carica si fermò solo per un istante vedendo che NINUTE, invece di indietreggiare, si precipitava verso di loro armata del suo inseparabile bastone.



# Povero saggio salice magico

**L**a Strega Nera, vedendoli sconcertati, scatenò un potente fulmine su di loro e imprecò dicendo: «*Chi di voi se la darà a gambe dovrà vedersela con me!*»

Spaventati da quella minaccia, lupi e streghe ripresero l'attacco. In un istante NINUTE fu tra loro e i guaiti dei grossi lupi, colpiti dal rapido bastone, si confusero con le grida di dolore delle streghe, frustate dai neri capelli della bambina.

La battaglia era impari: per ogni lupo ed ogni strega che si ritiravano, altri ne arrivavano.

L' aquila colpiva con i suoi artigli i nemici, ma sentiva che le forze le stavano venendo meno.



## Tutti contro

**N**el frattempo la Strega Nera si era avvicinata al salice magico.

Il saggio albero tentava di difendersi dai potenti malefici che lo colpivano come fredde lame nere.

Il trasformare NINUTE, qualche giorno prima, in una piccola guerriera, era stata una magia che aveva consumato tutte le sue energie e ancora ne sentiva la stanchezza.

Il loro scontro si faceva sempre più intenso e tutta l'attenzione del salice si divideva tra il seguire NINUTE e il contrapporsi alla strega.

In tutto quel trambusto nessuno si accorse che dal lato opposto del bosco stava uscendo il Mago Tetro.

... CONTINUA A PAG. 29



LA FLAMUTE

# Divertitevi insieme al nuovo Gioco del "Regno Verde"

## Regole del Gioco:

Due giocatori dispongono sulla relativa scheda i tre personaggi

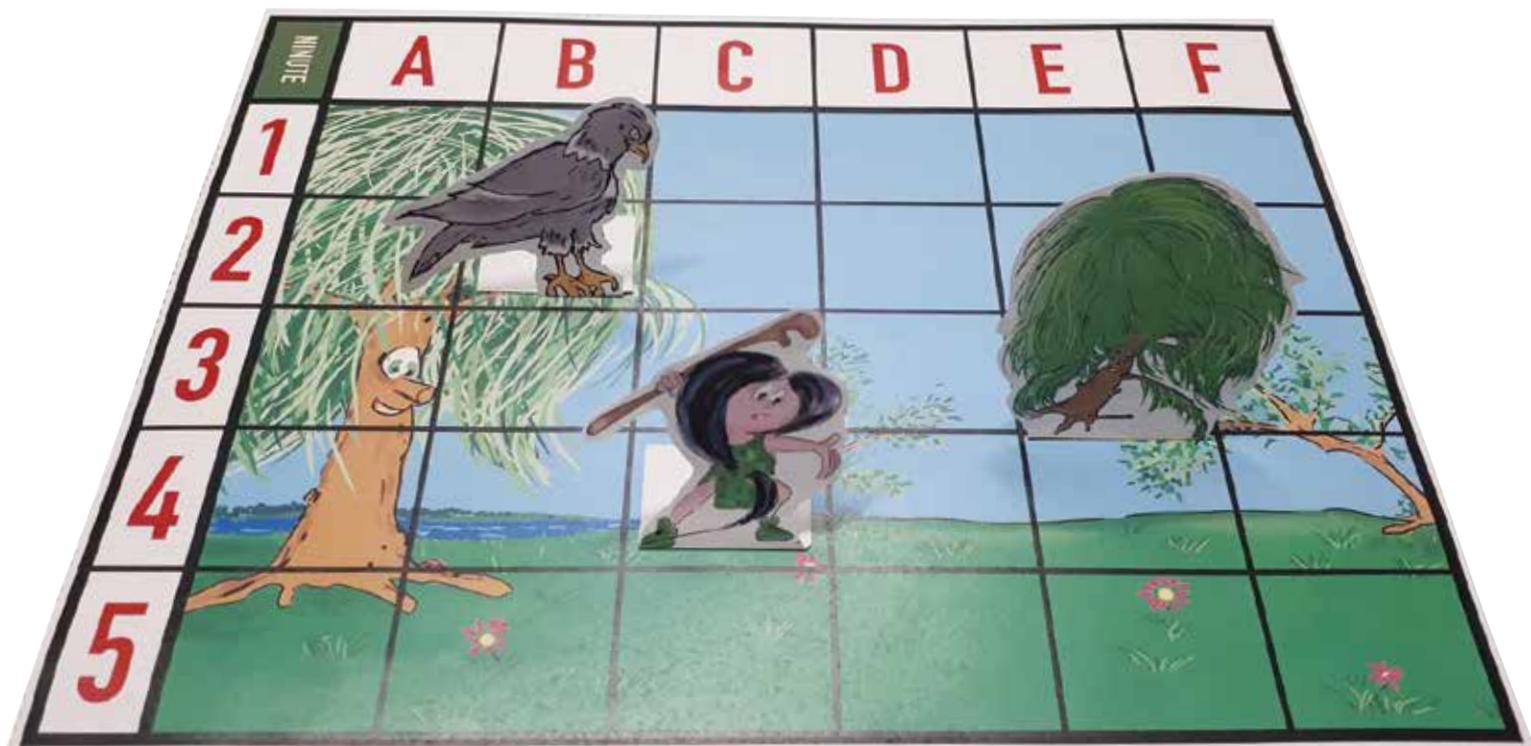
(Scheda NINUTE con Ninute, l'aquila e il Salice Magico)

(Scheda MAGO TETRO con Mago Tetro, la Strega e il Lupo)

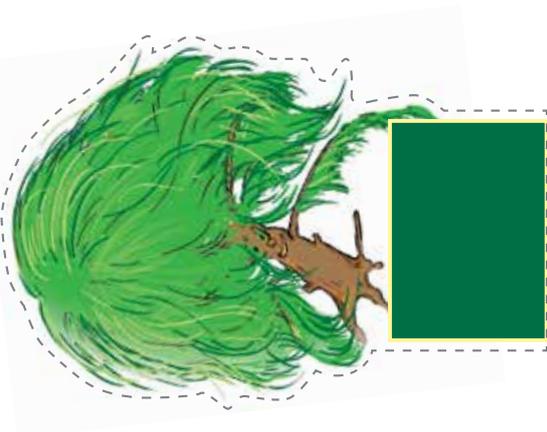
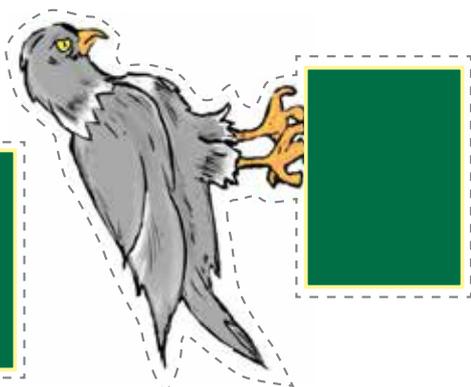
A turno si tenta di indovinare tutte le posizioni dei personaggi

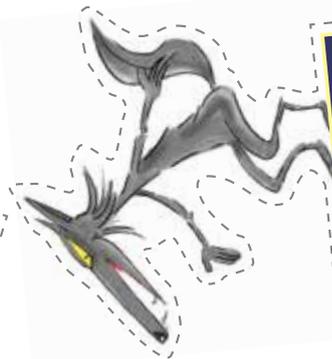
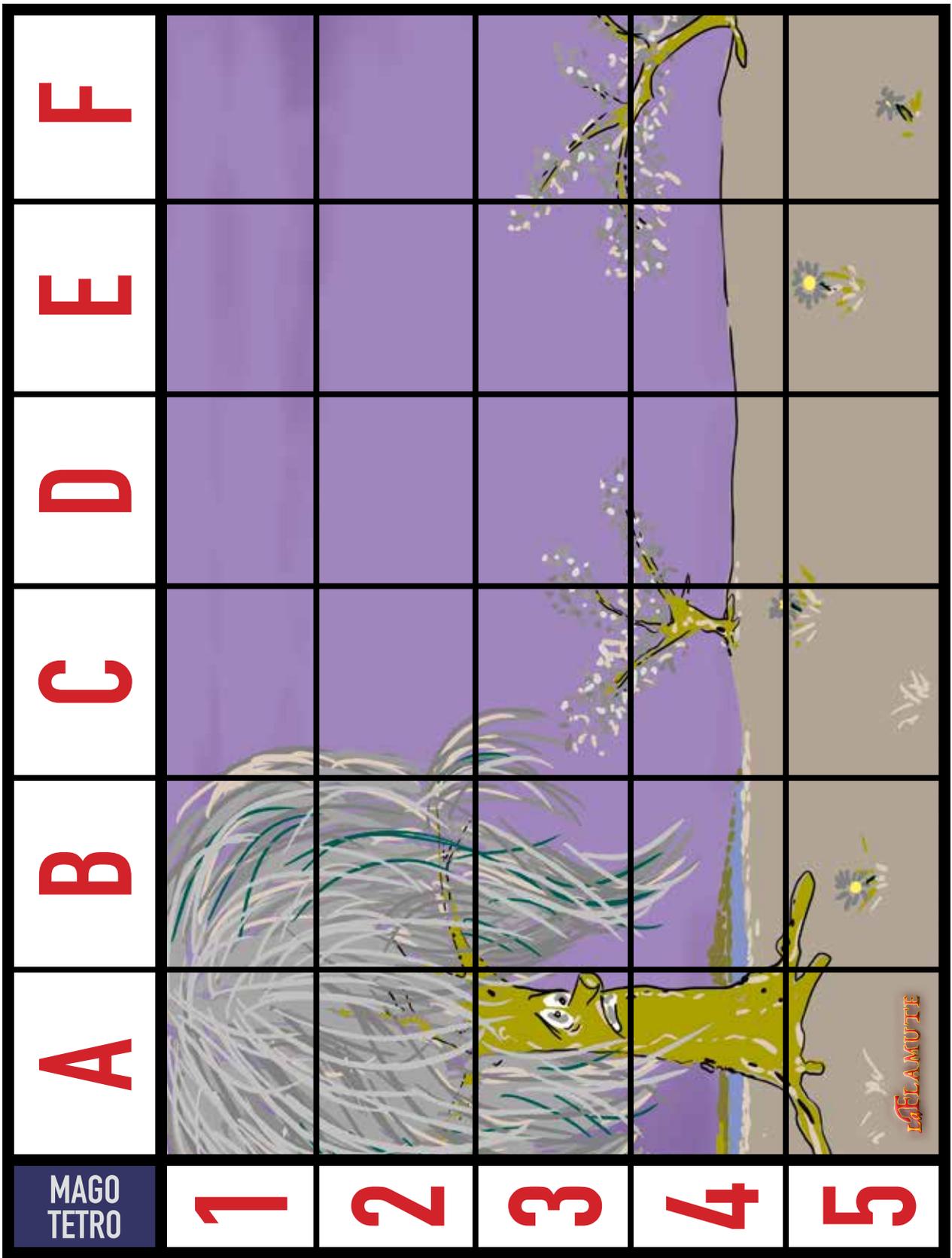
**Vince chi per primo eliminerà tutti gli avversari**

Stacca le due pag. successive. Incollale su un cartoncino.  
Ritaglia le schede e personaggi seguendo il tratteggio.



<b>F</b>						
<b>E</b>						
<b>D</b>						
<b>C</b>						
<b>B</b>						
<b>A</b>						
<b>NINUTE</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	





Fai molta attenzione:  
nascoste tra le foglie ci sono le lettere del nome

**NINUTE**

Anche la protagonista le sta cercando, aiutala.



# Il salice magico diventa fredda pietra

**G**iunto alle spalle del salice, rivolgendosi alla sua nera sorella, urlò: «Adesso è il momento... uniamo le nostre forze e sferriamo l'attacco finale!»

In quell'istante anche il vento parve fermarsi ed il cielo si riempì di grigie nubi.

Colpito alle spalle il salice lanciò un urlo di dolore.

Dal basso delle sue radici tutto il suo tronco divenne fredda e grigia pietra, i rami si spezzarono e le foglie caddero al suolo rinsecchite.

Le agghiaccianti risa di vittoria dei due alleati si levarono sul rumore della battaglia tra NINUTE ed i suoi nemici.

NINUTE, alla vista del suo caro salice magico sconfitto, si dimenticò dei suoi avversari e corse verso l'albero oramai pietrificato mentre, lupi e streghe, vista la sua distrazione, le si lanciarono contro con rinnovato vigore.

Ninute non riusciva a credere che il suo saggio amico non ci fosse più e solo l'arrivo della grande aquila la salvò dai suoi nemici.



# La salvezza di Ninute

**L'**aquila afferrò la bambina per le vesti ed in un ultimo sforzo la portò tra le nubi, nascondendola agli occhi del Mago Tetto e della Strega Nera.

*«Incapaci!»* urlò quest'ultima. *«Ve la siete lasciata sfuggire. Oramai era nelle nostre mani.»*

*«Non è detta l'ultima parola, sorella»* intervenne il Mago Tetto *«conosco un sortilegio che ci permetterà di sapere dove l'aquila la sta portando, guardate.»*

Davanti agli occhi di tutti si materializzò l'immagine di Ninute e della sua salvatrice. La scena era talmente reale che uno dei lupi fece

per lanciarsi contro, ma in un istante l'immagine di una piccola cascata prese il posto di quella dell'aquila e della bambina.

Il Mago si rivolse alla sua sorellastra dicendo: *«L'aquila sta portando NINUTE alla magica fonte che un tempo era la casa delle fate. È lì che le ho sconfitte. Ci vorrà almeno un giorno perché possano arrivarvi. Ninute non lo sa ancora, ma con la morte del salice anche il suo bastone ha perso i poteri. Andiamo a prenderli. SARÀ LA LORO FINE!»*

... CONTINUA NEL PROSSIMO NUMERO

*Storia e disegni di Bruno Gardin*



Le due scene sembrano uguali. Cerca le 10 differenze



# La FLAMUTE

“Vottilis par talian · Scrivile in italiano”



1 Cjavei  
.....

2 Mazzocje o baston  
.....

3 Manonis  
.....

4 Pissandis  
.....

5 Ninute  
.....

6 Foncs  
.....

7 Montagnis  
.....

8 Piere  
.....

9 Soreli  
.....

Ecco alcune  
parole friulane  
che puoi tradurre  
in italiano

## Divertiti a colorare la tua Ninute



# Parliamo di scuola dell'infanzia



Insegnare nella scuola dell'infanzia in modo sereno è ancora possibile?

Alla luce di tutti gli ultimi fatti di cronaca sembrerebbe proprio di no: insegnanti che danno i numeri e la cronaca che ci marcia sopra; stanno via via erodendo la fiducia che i genitori avevano nell'istituzione scuola; mettono dubbi, creano incertezze e rendono difficile uno dei "mestieri" più belli al mondo.

Ci sono comunque tante realtà, la maggior parte, che continuano il loro percorso educativo in modo sereno e proficuo, in un rispetto reciproco fra scuola e famiglia e, mettendo al centro il bambino, lavorano solo ed esclusivamente per arrivare al suo benessere e favorirne una crescita globale di tutto il suo essere.

Da anni mi occupo di coordinare le attività didattiche di una scuola dell'infanzia paritaria con tre sezioni di bambini tra i 3 e i 5 anni, collaborando con tre insegnanti di sezione, una cuoca e un' aiuto cuoca e diverse figure che rientrano a vario titolo, per tempi limitati, nel percorso educativo-didattico dei bambini. Ogni giorno, da vent'anni a questa parte, apro la scuola alle 7.30 e posso assicurare che lo faccio ogni giorno con grande gioia. Il saluto dei bambini al mattino al loro arrivo, lo scambio di alcune frasi con i genitori che mi informano o si informano degli argomenti più vari, l'augurio scambievole di una buona giornata rassicura e rasserena sia i bambini che devono lasciare andare i genitori, sia il genitore stesso che lascia il suo bambino in un ambiente e con delle persone che sente "amiche".

Credo proprio che il segreto per poter continuare a lavorare in modo sereno ed efficace sia questo: creare un legame con le famiglie: mai mettersi in difesa credendo di dover affrontare un nemico.

Sia la famiglia, infatti, che la scuola hanno come interesse principale la serenità dei bambini e quindi, tralasciando stupide antipatie e simpatie e chiacchiericci vari, è importantissimo che insegnanti e genitori costruiscano insieme il percorso di crescita dei bambini. Quanto più il legame è sincero, tanto più si riesce a lavorare liberi da paure e pregiudizi e si crea un ambiente davvero sereno e costruttivo.

La sincerità e la chiarezza sono due elementi molto importanti che permettono il crearsi di un rapporto di fiducia vera fra le due istituzioni. Nella mia scuola non c'è il servizio scuolabus e questo fa sì che, almeno una volta al giorno, incontriamo almeno un genitore con il quale c'è sempre modo di scambiare alcune parole, di fare presente nell'immediatezza comportamenti problematici, di chiarire situazioni anomale e di ricevere da parte dei genitori richieste di chiarimenti e delucidazioni. Non lasciar passare tempo quando si presenta qualche problema è, secondo me, fondamentale perché solo chiarendo immediatamente si fa sì che il problema rimanga quello che è e non diventi qualcosa di insormontabile.

Nell'arco di questi vent'anni tanti genitori mi hanno ringraziata per il "lavoro" fatto con i loro bambini, ma in effetti sono io che devo ringraziare loro, e non lo farò mai abbastanza, per la fiducia che mi hanno dimostrato. Spero che riescano ad attivare sempre, anche con gli ordini e gradi delle scuole seguenti, nel percorso scolastico dei loro figli, atteggiamenti collaborativi e fiduciosi perché, sono convinta, che solo in questo modo si aiutano i propri figli a diventare uomini e donne pronti ad andare nel mondo.

coordinatrice didattica *Contessi Teresa*

Scuola dell'Infanzia Parrocchiale Paritaria "F. A. Nicoloso" Buja (Ud)



# Vorrei volare a Vada (La nostalgia)

Credo fossimo in seconda elementare. Avevamo partecipato ad una rappresentazione teatrale. Ad uno spettacolo per ragazzi promosso da non so quale compagnia di giovani in cerca di notorietà e, prima ancora, di sbarcare il lunario. Tema conduttore: il sogno, l'irreale, il rifugio nella fantasia: "se io fossi... farei". Era stato divertente; aveva interessato e piacevolmente coinvolto i bambini. Ragion per cui, dopo alcuni giorni, assegnai un tema dal titolo che riproponeva pari pari l'argomento. Imperservava il momento magico dei vari Rambo, Uomo ragno, Asterix e di tutti quei personaggi televisivi e dei fumetti erculei, gradassi e onnipotenti. Naturalmente, soprattutto i maschi, si erano immedesimati nei forzuti e negli spaccamontagne e avevano sognato, almeno per iscritto, di sconvolgere il mondo. Le bambine avevano vagheggiato i personaggi delle fiabe e avevano desiderato essere delle Barbie, delle Cenerentole, delle fate.

Tutto sommato i compiti risultavano deludenti, ripetitivi, privi di fantasia e di originalità, per nulla personali, miseramente condizionati dagli stereotipi offerti dalla pubblicità. Silvia era stata l'unica capace di uscire dagli schemi, di dissociarsi dal coro; era riuscita a parlare col cuore, a trasferire il fantastico nella realtà. Di genitori toscani, nativa di Vada in provincia di Livorno, era arrivata in Friuli ancora piccolina e aveva lasciato gli affetti, i pensieri e soprattutto i nonni al paese natio. Del suo mondo aveva una struggente nostalgia e aveva sognato di essere un uccello per poter volare, per poter tornare dove si sentiva amata, desiderata, attesa. Con il suo linguaggio semplice e ingenuo di bambina, aveva toccato le corde più alte della nostalgia e aveva raggiunto, con fin troppa facilità, il mio cuore di... emigrata. Anche io ho sempre sofferto la lontananza dal mio paese, dai miei genitori, da quella che ancora oggi, a distanza di tanti anni, chiamo ancora la mia casa. Da quella casa che ho lasciato quel giorno tristissimo in cui ho preso il mio "fagottino" di dieci mesi e l'ho portato via dalle braccia dei miei genitori. Il primo nipote, l'unico, il gioiello dei suoi nonni.

"Babbo, torniamo presto. Puoi venirci a trovare quando vuoi! Ad agosto veniamo al mare. A Natale siamo qui!". Mi guardava con quei suoi occhi buoni, carichi di affetto, sperduti, disperatamente tristi. Incapace di convincersi, voleva credere, non poteva. "Mi portate via il cuore!".

Mi pare di sentirlo e, mentre scrivo, ancora mi commuovo. Non avrebbe più potuto cullarlo, addormentarlo cantandogli "Garibaldi fu ferito, fu ferito ad una gamba...", godere di ogni suo sorriso, delle sue braccine protese verso il nonno che lo prendeva in braccio, che lo stringeva al petto.

"Il mio bambino! Datelo al suo nonno. Al suo nonno il suo bambino...". Ed era bello osservare l'uno sempre più estasiato, l'altro sempre più fiero. Gli avessero dato una laurea alla Sorbona in "nonnologia", non avrebbe ostentato quel titolo con maggiore orgoglio e autorità; lo "status di nonno" lo portava puntato sul petto come una croce al merito, conscio che nessuno si sarebbe sognato di portarglielo via.

Quante volte ho ripensato a quell'alba! Era giugno, era già caldo; la pediatra aveva consigliato di viaggiare di notte: il bambino non ne avrebbe risentito. La luce arrivava dal mare; il sole ancora non spuntava; la bruma levava e lentamente si dissolveva fra gli interminabili filari di pioppi che da sempre costeggiano la strada Romea; il Giulio mi-



nacciava: "Se continui a piangere così, ti riporto indietro e rinuncio al lavoro". Il lavoro! Un sogno troppo a lungo inseguito! Un dio cui immolare in sacrificio un capitolo importante della vita! Il periodo felice che mi ha vista bambina, ragazza e giovane sposa a casa mia, nel mio ambiente, con i miei genitori, con la mia gente. E adesso anche Silvia sognava di essere un uccello per poter tornare!

Che strana cosa la nostalgia! Magari uno si fa una posizione, una reputazione nel posto in cui si è trasferito, costruisce qualcosa, è persino qualcuno, ma non mette radici; sogna sempre di poter tornare. Di tornare in un posto dove non ha quasi più niente: un paese irrisconoscibile e irresponsabilmente sconvolto e deturpato; sempre meno parenti, pochi amici; un cimitero, tanti ricordi. Tutti i ricordi dell'infanzia, della giovinezza, del periodo più spensierato della vita. Ecco, credo di aver capito. La nostalgia è il rifugio che l'animo cerca nell'illusione di ritrovare la spensieratezza e la felicità che le vicissitudini della vita, per forza di cose, hanno portato via. Dopo, la vita può anche riservare tante altre soddisfazioni, ma resta il rimpianto forte e struggente per ciò che ti apparteneva e che non riavrai mai più.

*Dirce Mari*

da "Ricordi in libertà"

# Artigianalità digitale e design tecnologico: chi vuole salire sul treno del cambiamento?



Foto: Luca Candoni



C'è un luogo che non è una località turistica ancora molto conosciuta, probabilmente è più nota a chi si occupa di industria, di nuovi modi di produrre. Il borgo si chiama Solomeo ed è situato tra Perugia e il lago Trasimeno; edificato attorno al 1300 oggi è noto per essere il luogo simbolo di un imprenditore “umanista”, l'imprenditore del cashmere Brunello Cucinelli che alla fine degli anni '80, in controtendenza con le filosofie di delocalizzazione industriale, legò il destino del borgo medioevale con quelle della sua azienda. Passeggiando nel piccolo centro storico impossibile non notare le iscrizioni lapidee che rimandano alla Scuola, fondata dallo stesso Cucinelli, la Scuola di Arti e Mestieri. Una iscrizione riporta anche la dicitura “Disciplina di Arti Murarie”. Un viaggio fino in Umbria per comprendere il ruolo dell'artigianalità oggi. Per capire cosa significa fare artigianato in un mercato globale, mantenendo ben salde le radici e apportando benefici anche al territorio in cui la stessa artigianalità di eccellenza si è formata.

Come spiega chiaramente Stefano Micelli, professore ordinario di economia e management all'Università Ca Foscari di Venezia nel suo famoso libro del 2011 “Futuro Artigiano. L'innovazione nelle mani degli italiani” (1), l'artigiano è capace di trovare soluzioni a problemi complessi grazie alla conoscenza del processo produttivo e degli strumenti, ha la capacità di dialogo con il committente per la massima personalizzazione del prodotto, ha la propensione a pratiche ed atteggiamenti sociali trasmissibili ed ha la dedizione alla realizzazione di un prodotto dalle qualità superiori.

Ed è forse nella capacità dell'artigianato di dialogare con il tangibile che Brunello Cucinelli ha visto la risorsa per creare un'impresa che esporta cashmere in tutto il mondo, ma legata al territorio.

Per questo, per chi è attento a tali fenomeni, non poteva passare inosservata l'edizione dello scorso novembre di Udine 3D forum, organizzata da Confartigianato Udine e Segnoprogetto Srl con il supporto della Regione FVG, dal titolo “Persone e tecnologie per il futuro”.

Appunto, Persone prima di tutto. Professionisti, artigiani

studenti, 1200 partecipanti, 63 relatori riuniti per ascoltare, imparare e confrontarsi sul tema del digitale, delle tecnologie a servizio delle persone.

La rivista Americana Wired nel 2010 pubblicava un articolo, *In the next Industrial Revolution, Atoms are the new bits* (2), citato anche nel libro del prof. Micelli, in cui si sosteneva la tesi che la prossima rivoluzione industriale sarebbe stata guidata da piccole imprese che avrebbero saputo combinare l'alta tecnologia con l'artigianalità, che sarebbero state in grado di produrre beni innovativi e personalizzati.

Un esempio di tale evoluzione si è avuta, all'interno del Forum, alla conferenza Dal Car Design nuovi modi per la forma pura, organizzata dall'Adi Fvg (Associazione per il disegno industriale) ed Ordine degli Architetti di Udine. La conferenza, moderata dalla designer Sylva Gortana, ha dato modo ai più e meno giovani di scoprire in che modo la moderna tecnologia si può sposare con l'alta artigianalità italiana grazie all'esperienza di Gioacchino Acampora, chief designer alla storica Carrozzeria Castagna di Milano, leader nella personalizzazione di automobili al fine di realizzare fuoriserie.

La relazione tra architettura, design e automobili in realtà è stata sempre un campo molto fertile di sperimentazione anche per i progettisti, sebbene alle volte si sia arrivati a confondere la personalizzazione artigianale con la commercializzazione di prodotti solamente marchiati con i nomi di famosi industrial designer, limitando la ricerca alla definizione stilistica delle finiture.

Nell'immaginario della maggior parte degli architetti o per lo meno di quelli appassionati al tema delle automobili una delle auto più famose e affascinanti è senza dubbio l'americana Dimaxion Car di Richard Buckminster Fuller del 1932, auto dalle linee futuristiche, aereodinamiche, avveniristiche, che aveva anche il suo corrispettivo nella dimaxion house, in una sorta di progettazione globale dell'affascinante vita moderna. Ma, nella realtà, anche se un po' mi delude dirlo, vista la mia ammirazione per “Buky”, che più che un architetto era un vero e proprio inventore, già qualche decennio prima in Italia si facevano automobili dalle forme aerodinamiche sognando la velocità sulle strade, per lo più sterrate, e combinando la sapienza artigiana-



Photo by Jade Masri

le alla capacità tecnica. Parlo dell'Alfa 40/60 HP Castagna Ricotti Rio, che si narra, fosse stata finanziata da un certo Conte Marco Ricotti che, immagino forse influenzato dallo spirito futuristico e dannunziano del momento storico, commissionò la vettura all'Alfa e proprio alla Carrozzeria Castagna. Una vettura che univa la sapienza artigianale della costruzione automobilistica allo studio delle caratteristiche aerodinamiche tanto che il risultato fu una vettura che toccò i 140 Km/h.

In Friuli abbiamo avuto una piccola tradizione nel campo della carrozzeria, non c'è però molta documentazione scritta in merito. Le scarse notizie che si trovano sono forse anche indice che non si è saputo valorizzare l'artigianalità locale e portarla nel terzo millennio, non si è saputo usare la tecnologia per esaltare le nostre capacità. Ascoltare chi, come Gioacchino Acampora, ha saputo invece trasformare un'impresa artigiana tradizionale in un'impresa artigiana tecnologica per esprimere l'eccellenza italiana rimanendo competitivi a livello globale, non poteva che essere un ottimo spunto di riflessione.

Una volta perso il sapere "storico", che si parli di carrozzeria o di sapere edile, il percorso per recuperare il gap, se si vuole fare impresa partendo dall'artigianalità, è estremamente arduo.

La perdita della conoscenza di fondo, la perdita di un imprinting culturale che dovrebbe passare naturalmente da una generazione alla successiva, diminuisce sensibilmente le possibilità di successo nella creazione di imprese che vogliono fare dell'eccellente artigianalità italiana il loro core business e non ci sarà nessuna tecnologia rivoluzionaria che potrà colmare il sapere perso. Innegabile però che in questi anni di crisi, ma anche di enormi cambiamenti, le tecnologie stanno facilitando la possibilità di fare impresa, portando anche a colmare uno dei punti deboli dell'impresa artigiana e dei professionisti in genere, la difficoltà nel comunicare le proprie peculiarità ed eccellenze.

Questi cambiamenti, sia di comunicazione, ma anche di organizzazione del lavoro, stanno aprendo una dimensio-

ne nuova ed inesplorata per quanto riguarda il progetto dei nuovi luoghi di lavoro, degli arredi e degli stessi dispositivi utili alla produzione, sia come componente hardware che di interfaccia grafica.

Per questo motivo, incuriosita già da un po' di tempo da un nuovo termine che non avevo mai sentito prima per definire una caratteristica lavorativa, nello specifico il termine è "multipotenziale", ho seguito, sempre all'interno di Udine 3d Forum, la conferenza tenuta da Ilaria Ricatti sul tema Nomadismo digitale e multipotenziale e che avrebbe potuto darmi una visione inedita su chi sono e come lavorano coloro che, con le nuove tecnologie, modellano i nuovi lavori, generalmente digitali ma anche basati su uno storico background artigianale, lavori che fino ad una decina di anni fa probabilmente nemmeno esistevano, se non altro nella configurazione che stanno assumendo in questi ultimi anni.

Ilaria Ricatti, triestina di nascita, è per sua stessa ammissione multipotenziale (si narra che abbia una esperienza in ben 27 lavori) nomade digitale e maker, assieme ad Alberto Mattei, fondatore di Nomadi Digitali ([www.nomadidigitali.it](http://www.nomadidigitali.it)) e Stefano Bianchi a capo della sezione Interactive per G-Smatt Europe e fondatore di ItIstheEnd, (agenzia creativa digitale che si occupa di realtà virtuale, realtà aumentata, gaming, ecc), sono riusciti a intrattenere la platea e a trasmettere appassionatamente la voglia di lavorare, anche in digitale, non necessariamente associando il lavoro ad una scrivania in un ufficio.

Ilaria, successivamente, mi ha portato proprio l'esempio di un relatore dell'edizione 2017 di Udine 3d Forum, Federico Cautero, che, come un vero artigiano del futuro, è passato dalle esperienze di scenografia teatrale, sia in regione che nella capitale, alla spettacolarità digitale, fino a fondare una impresa e una vera e propria accademia per tecnici multimediali.

Le nuove tecnologie danno la possibilità di lavorare e di produrre anche non avendo un ufficio come lo si è inteso fino a pochi anni fa, cioè come luogo a cui bisogna re-



Ristrutturazione, di una casa a Trieste per un "nomade digitale" dell'Arch. Chiara Pasut

carsi e trascorrerci almeno 8 ore, con una scrivania, vari dispositivi e una interazione, generalmente "fisica" con dei colleghi.

Inoltre danno la possibilità di essere dei nomadi digitali, cioè quei lavoratori che hanno sostanzialmente due caratteristiche: lavorano principalmente on line, collegati alla rete internet e si spostano periodicamente di luogo in luogo, anche nel mondo (per necessità familiari, per voglia di viaggiare, per ridurre i costi della vita, ecc). Mi permetto di aggiungerne una terza, scontata, ma a mio avviso fondamentale caratteristica per affrontare la questione anche dal punto di vista architettonico: i nomadi digitali hanno un committente o una serie di committenti che richiedono una prestazione che non necessariamente presuppone la presenza fisica costante nella sede aziendale. Probabilmente ormai quasi tutti i lavori, se ben organizzati, potrebbero avere anche una minima componente di digitalizzazione e permettere a tutti di essere, se non altro, dei piccoli "nomadi digitali locali", o smart workers (definito anche con la legge n.81 del 2017 come Lavoro Agile)

Da questo concetto potremmo ora fare una vera e propria tesi di laurea in architettura e in design su come muterà e sta già mutando lo spazio di lavoro nell'era dei nomadi digitali o del lavoro agile, con la possibilità di scegliere dove lavorare e quindi scegliere il proprio spazio di lavoro, anche solo per alcune ore alla settimana.

Potremmo discutere su come dovrà essere la nuova postazione di lavoro e discutere quali conseguenze sia progettuali che sociali avrà la possibile commistione tra spazio domestico e spazio lavorativo; commistione che forse è sempre esistita nel passato, soprattutto proprio nel nostro passato agricolo-artigianale, ma che ora è portatrice di nuovi ed inediti aspetti antropologici. Pensiamo solo nell'immaginario collettivo e nella produzione industriale alla "scrivania e seduta per il settore dirigenziale" simbolo, nella sua stessa forma di carriera e di potere. Nell'epoca

dei nomadi digitali credo i designer e gli architetti dovranno ripensare a certi paradigmi progettuali che forse si stanno svuotando di significato.

Si andrà verso la fusione di forme e materiali, quelli degli arredi domestici con quelli del mondo del lavoro, o si adotteranno strategie di confinazione e di precisa determinazione delle funzioni?

In epoca di nomadismo e digitalizzazione, naturalmente nemmeno gli architetti, nella loro professione, sono estranei a questi fenomeni, sia perché molte componenti del nostro lavoro sono ormai digitalizzate, soprattutto in fase progettuale, sia per il più consueto motivo di cercare lavoro in luoghi in cui è più stimolante o per imparare da coloro che sono considerati i migliori al mondo.

Temì affrontati in conferenza che ha avuto un'ampia adesione di pubblico, la conferenza FRIULI -DENMARK A/R? organizzata dall'Ordine degli Architetti di Udine e dall'associazione A+AUD (Architetti Alumni Udine) a fine dicembre che ha permesso di conoscere le esperienze di due architetti friulani Enea Michelesio e Fabio Gigone che lavorano in Danimarca, rispettivamente per BIG (Bjarke Ingles Group – uno degli studi di architettura più famosi al mondo) e per Office U67 (studio indipendente fondato da Gigone con Angela Gigliotti). La conferenza, moderata dall'architetto Tommaso Michieli, attraverso l'esperienza dei progetti seguiti dai due ospiti, ha indagato come "la qualità sia a livello architettonico che urbano impatta in maniera più unica che rara sul tessuto sociale e la quotidianità del vivere" (arch. Tommaso Michieli). Qualità che nella diversità delle esperienze ha mostrato però delle linee di ricerca ben definite e estremamente stimolanti, che si intrecciano tra progettazione, ricerca digitale e realizzazione alle volte al limite dell'artigianale.

Come nel caso, in un cantiere di Michelesio, degli elementi gettati in opera, metodo costruttivo comune, per il nostro modo di costruire, e con conoscenza consolidata sia del materiale che della realizzazione delle forme tra la manodopera, ma non comune per Paesi in cui il metodo costruttivo dominante è quello prefabbricato. La ricerca teorica e di riflessione sui fenomeni sociali di Fabio Gigone, permeati dalla capacità di sintesi grafica del disegno che spesso sottende un enorme lavoro di raccolta dati digitale, invece apre scenari sociologici e progettuali che possono essere affrontati anche grazie alle nuove tecnologie, non tralasciando il background di conoscenze acquisite con i metodi di lavoro tradizionali.

Due casi quelli eterogenei, ma legati dal filo comune dell'operare, in un'epoca che richiede l'anticipazione di scenari futuri a causa del veloce mutamento delle condizioni lavorative, delle condizioni sociali e dei valori paradigmatici che il concetto stesso di lavoro porta. È evidente quindi come, in una regione come la nostra, fortemente vocata all'artigianato e alla piccola e media impresa, le conoscenze tradizionali possano essere un'ottima base per la trasformazione o realizzazione di nuove opportunità, grazie agli strumenti che le tecnologie digitali ci mettono a disposizione.

Non ci rimane che continuare a studiare e a immaginare, magari anche a sognare, per poi realizzare.

*Chiara Pasut*

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

1. Micelli S., Futuro Artigiano. L'innovazione nelle mani degli italiani, Venezia, Marsilio Editore, 2011 (edizione digitale)

2. In the next Industrial Revolution, Atoms are the new bits, [https://www.wired.com/2010/01/ff\\_newrevolution](https://www.wired.com/2010/01/ff_newrevolution)

# Daniele e Fabio Cappellari, due fratelli nel Mondo del Biathlon

Due giovani fratelli di Forni di Sopra, Daniele e Fabio Cappellari (rispettivamente 21 e 17 anni) stanno affermandosi con grande determinazione nell'impegnativa disciplina del biathlon, uno sport invernale, appartenente al gruppo dello sci nordico, i cui partecipanti competono in due specialità, il tiro a segno con la carabina e lo sci di fondo.

Tale sport consiste nel compiere nel minor tempo possibile un percorso prefissato sugli sci da fondo in tecnica libera, passando al poligono di tiro per due o quattro volte a seconda del tipo di gara. Il bersaglio è composto da 5 centri, ogni errore con la carabina comporta una penalità. Il tiro va affrontato da una distanza di 50 metri, sia da posizione a terra che da posizione in piedi.

Per Daniele, il 21enne appartenente al gruppo sportivo Fiamme Oro (polizia) della squadra FISU FVG e della Società Sportiva Fornese, pur essendo ancora categoria Juniores, al termine della passata stagione è arrivata a sorpresa la convocazione per esordire in Coppa del Mondo, nel tempo dello sci nordico Norvegese di Holmenkollen (Oslo) nella staffetta 4 x 7,5 km. L'esordio in una gara individuale è avvenuto il 25 gennaio scorso ad Anterselva. In entrambe le occasioni, per nulla intimorito, Daniele si è ben comportato al cospetto dei più titolati ed esperti biatleti di fama mondiale.

Nella stagione in corso, il 21enne fornese ha ottenuto un lusinghiero piazzamento nella super sprint di IBU CUP, tenutasi lo scorso dicembre a Obertilliach, in Austria. Daniele Cappellari, giunto 17esimo nelle qualificazioni del mattino, valide per l'ingresso nella disputa dei primi 30, alla fine è riuscito a stupire, guadagnando uno splendido terzo



posto, il suo primo podio individuale in IBU CUP, la seconda serie del biathlon Mondiale. L'atleta di Forni di Sopra in questa particolare prova, della durata solamente di 14 minuti, nella prima serie è stato perfetto, poi ha commesso un errore in ognuno dei tre poligoni successivi ma, grazie alla sua rapidità di esecuzione, ha tenuto testa ai suoi avversari, chiudendo a 5"1 dal vincitore, il norvegese Pettersen, e a soli due decimi dal secondo, l'austriaco Waeger.

Dal 27 gennaio al 3 febbraio ha partecipato ai Campionati Mondiali Juniores in Slovacchia dove, il 30 gennaio, assieme ai suoi compagni, ha conquistato il bronzo nella staffetta 4 x 7,5 km. Nelle gare individuali ha ottenuto il 22esimo posto nella 15 km, il 24esimo nella sprint 10 km, risalendo poi, il giorno seguente, fino al sesto posto nella gara ad inseguimento abbinata di 12,5 km, confermandosi ad ottimi livelli.

Sulle ottime tracce del fratello maggiore si muove anche Fabio che, pur ancora impegnato nello studio e aiutando i genitori nell'azienda di famiglia, dopo brillanti piazzamenti in Coppa Italia Fiocchi categoria Aspiranti, ha ottenuto nella passata stagione il suo primo successo in Val di Fiemme, ed è risultato il miglior atleta FISU FVG nella tappa Alpen Cup di Pokljuka lo scorso 18 marzo.

Un ringraziamento particolare va dato anche a tutte le persone che con passione e sacrifici lavorano e fanno crescere questi ragazzi nei valori dello sport, seguendoli fin dai primi passi: le famiglie, la Società Sportiva Fornese, tutti gli allenatori e il comitato Biathlon FISU FVG.



*Silva Dorigo*



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

# Il sapere etico, le sue origini e il suo sviluppo

Non v'è dubbio che abbiamo da almeno due millenni e mezzo a disposizione una immensa congerie di testi di morale, di filosofia e di teologia, che dai primordi della cultura occidentale [per tacere dei grandi filoni hindu-buddistico e confuciano] ci possono, noi volenti, nutrire l'intelletto e ispirare la volontà. E' noto che a partire dalla grande tradizione platonico-aristotelica e stoica, da Seneca a sant'Agostino e fino a San Tommaso, la dottrina etica ha raggiunto una profondità speculativa di cui poi si è dovuto comunque tenere conto. La morale delle Virtù e della Finalità degli Enti, cioè delle cose del mondo e degli stessi umani, così come sistematizzata dall'Aquinate, è stata poi criticata, soprattutto a partire dalla rivoluzione soggettivista iniziata con l'Umanesimo, il Rinascimento, la Riforma protestante, e soprattutto con la lezione cartesiana del "cogito, ergo sum". Allora il pensiero occidentale ha cominciato a ripiegarsi su se stesso, operando certamente meravigliose sintesi teoretiche, soprattutto con Kant e Hegel, ma forse perdendo un poco di vista l'Esigenza Ontologica, la Conoscenza Veritativa della Realtà, e conseguentemente dei Principi Etici.

La modernità e la contemporaneità non hanno fatto che confermare questa linea, con il contributo fondamentale della tradizione di *un'etica della proibizione* da un lato, e *utilitarista* dall'altro, lì muovendo dagli asseriti dell'empirismo anglosassone [soprattutto in Hume] e del positivismo e scientismo ottocentesco. Gli ultimi sussulti di questa perdita di orientamento li possiamo individuare nelle linee di pensiero della filosofia analitica di un Wittgenstein o nei neopositivisti logici del Circolo di Vienna, Carnap, Neurath e compagnia. Ma, di fronte a questo orientamento di massima, che costituisce il *background* delle dottrine etiche odierne, si intravede, quasi come un fiume carsico, il recupero di un'esigenza non del tutto sopita, quella di ri-fondare una filosofia dell'Essere [Heidegger, Mounier, Maritain, Marcel, il nostro friulanissimo padre Cornelio Fabro, per certi versi lo stesso Sartre, e altri], e dunque un'etica dei principi primi, che sono per ciò stesso incontrovertibili: il principio di Determinazione al Fine di tutti gli Enti, e quindi anche dell'Ente Razionale Corporeo che è l'Uomo, il principio della Virtù come perfezionamento dell'Essere, il principio di Bene Comune, inteso come Bene indivisibile e disponibile a tutti gli uomini, etc..

Vi è quindi una prospettiva interessante davanti a chi si interessa di Etica, ma posta a disposizione di tutti, sia dei cittadini e delle persone che lavorano, sia dei decisori politici ed economici. Pare infatti che non paghi più granché trascurare di chiedersi se le azioni umane libere abbiano anche una Finalità non solo contingente, utilitaristica, in nome di una malintesa Libertà *ab-soluta*, che non può darsi in alcun caso, poiché ogni frangente di libertà è sottoposto alla relazione interumana, o piuttosto le azioni che possono farsi [*recta ratio factibilium*, cioè *la retta ragione delle cose che si possono fare*, la *Tekne* di Aristotele], debbano esser vagliate alla luce della Ragione che dice, ispirata dalla virtù di Prudenza e dal dono del Consiglio, se siano improntate ad un Fine buono [*recta ratio agibilium*, cioè *la retta ragione delle cose buone che si possono fare, vel Prudentia*], o cattivo.

Tenterò quindi una sintesi tra la dottrina classica dell'etica filosofica e le sue applicazioni nel tempo odierno, sia sul versante della Vita umana sia sul versante Sociale. A mia conoscenza, senza tema di dire di più, non sono molte le possibilità oggi offerte dalle dottrine e dalle prassi, di accostamento tra saperi etici che sono generalmente sconnessi e difficilmente sistematizzabili. Tali saperi consentono di mettere a punto delle

riflessioni appropriate sulle applicazioni etiche alle dimensioni contemporanee del lavoro, dell'economia, della politica, delle scelte individuali. Nel corso del tempo e nelle prossime pubblicazioni si potranno offrire "approfondimenti tematici" in grado di illustrare la riflessione teorica, al fine di creare nel lettore o nello studente stimoli e interessi, che altrimenti si perderebbero nella densa prosa caratterizzante il dipanarsi dei concetti esposti. Vorrei anche proporre, nel corso del tempo alcune riflessioni correlate ai fondamenti della *Teologia morale*, che è un'altra disciplina rispetto all'*Etica* o *Filosofia morale*, ma che ha con quest'ultima connessioni indiscutibili, direi necessarie, mai confondendo la prospettiva "laica" e quella teologica, ma ponendo sempre al centro alcune questioni che riguardano il Fine della vita umana, il suo autentico Valore, il suo Senso.

## Sulla struttura e la ratio dello studio e di queste conversazioni sull'etica

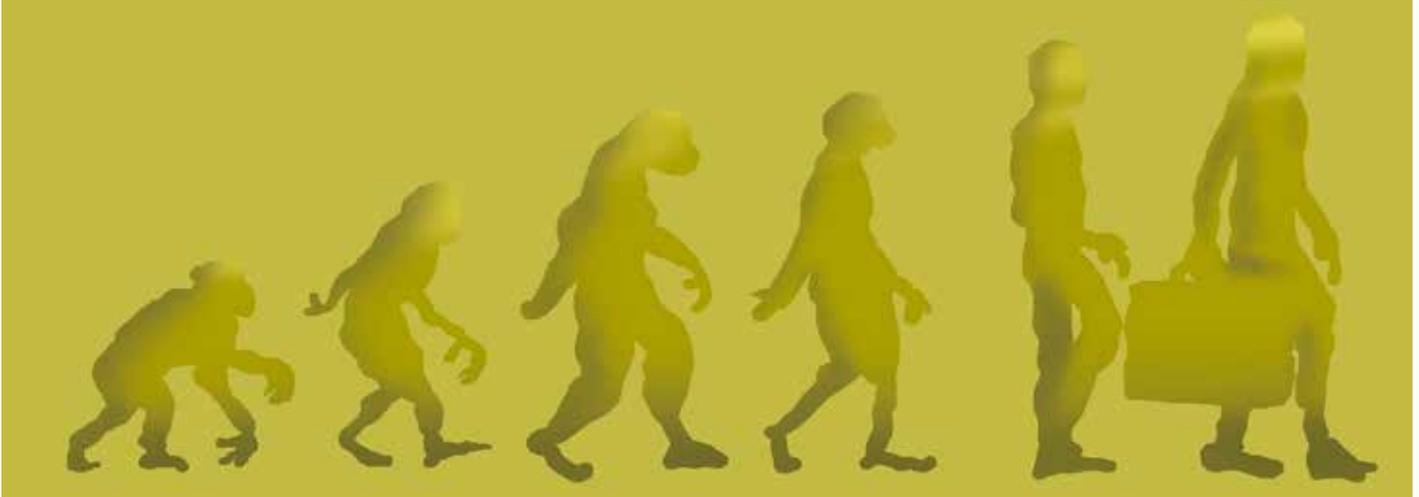
Questo studio e queste conversazioni con i lettori non hanno la pretesa di una sistematicità strutturale completa, ma di costituire una sorta di compendio, possibilmente accessibile ad una larga platea. Una specie di assaggio, di introduzione all'ampissimo ambito dell'etica filosofica. Verrà innanzitutto trattata sinteticamente la natura dell'etica come scienza e dell'uomo in quanto attore e protagonista della propria vita, nella libertà. Siamo nel campo della filosofia morale, dunque, dell'etica intesa in senso a-confessionale o laico. Vi è un versetto di san Paolo, tratto dalla Lettera ai Romani, 7, 14 "*Non quello che voglio io faccio ma quello che detesto*", che ricorda il paradosso presente in tutto l'agire umano: si fa quello che non si vuole e viceversa, poiché non si riesce mai a vincere la contraddizione presente tra l'inclinazione *naturale* al *bene-vero*, e la pulsione quotidiana al *bene* "in qualche modo" e comunque utile e conveniente, poiché ogni azione è il risultato di una lotta interiore, che si può vincere, nell'apparente sconfitta, o perdere, nell'apparente vittoria. Dipanerò successivamente i vari capitoli, partendo da una fondazione dell'etica, e proseguendo con la questione del valore, del fine, del bene e della coscienza come strutture epistemologiche di una scelta morale di tipo *teleologico-eudemonistica*, cioè tendente al raggiungimento di un fine di equilibrio e gioia nella vita umana. Continuerò poi con una breve trattazione del rapporto esistente tra logica ed *etica*, per passare ad un breve esame di ciò che si intende per morale sociale, politica e del *welfare state* odierno. Una qualche trattazione sistematica riserverò anche all'importante argomento della *morale della vita umana*.

Come sopra anticipato, seguirà una proposta essenziale dei principali argomenti di *teologia morale*, in quanto utili a livello comparativo con le strutture teoretiche dell'etica generale stessa, e precisamente: la *coscienza* e la *legge*, le *virtù morali* e i *vizi* contrapposti, la *morale delle virtù* come alternativa alla *morale dell'obbligo*. Ho voluto anche offrire una breve disanima della Dottrina sociale della chiesa, come si evince dall'enciclica leoniana *Rerum novarum* (1891) all'enciclica di Wojtyła *Centesimus annus* (2001), e al recente Compendio della DSC (2005).

Cari lettori, leggerete pure inframmezzati al testo degli approfondimenti tematici quasi di "alleggerimento", i quali possono invogliare chi lo desidera ad interessarsi ulteriormente all'argomento, perché utili ad ampliare l'angolo visuale di possibili "*applicazioni eticamente plausibili*" alla vita quotidiana.

Renato Pilutti

# Il friulo-scintoismo, una visione del mondo, o del dolore necessario



Quando ero capo del personale della più grande azienda friulana ho avuto modo di confrontare spesso il modo di lavorare della nostra gente, operai, periti e ingegneri friulani, con il modo di lavorare di tedeschi e svedesi, famosi nel mondo per correttezza, continuità e solerzia. Ebbene, i nostri nulla rendevano ai colleghi del Nord per capacità e saper lavorare senza requie, anzi. Impegno costante, dedizione e senso di appartenenza all'azienda erano al massimo. E mi ricordavano la determinazione di mio padre, Pietro, a partire per Lis Gjermanis, così si diceva in quel friulano un po' dolente del piccolo paese delle acque, Rivignano, insieme con cinquanta, ottanta, cento colleghi furlani, che lavoro non avevano nella Piccola Patria. Due corriere della ditta Ferrari (nulla a che vedere con le auto da corsa) piene, che una mattina dei primi di marzo si muovevano dalla Tarabane di Rivignano, la lunga piazza centrale, per arrivare in mezzo ai boschi dell'Assia in cava di pietra. Ricordo ancora il nome della ditta parastatale che Adenauer aveva voluto costituire nel dopoguerra per rilanciare la Germania ferita: Westerwaldbrüche.

Pietro, mio padre era più kantiano di Kant. *“Mi tocca partìre, Gija”*, disse un giorno a mia madre, ché al paese non c'era lavoro, e io e mia sorella, bambini, dovevamo mangiare.

Gli emigranti vivevano in baraken molto simili a quelle che vidi decenni dopo, in un viaggio della memoria con lui, a Dackau. Facevano le corvée a turno in baracca a pulire, far da mangiare i giovanotti friulani della Bassa che vedevano in Pietro, oramai quarantenne, un capo credibile.

Si ammalò un po' di crepacuore quando piantarono uno sciopero per avere un aumento, e furono cacciati, salvo lui, che però tornò a casa con tutti gli altri per ripartire la primavera successiva. L'aumento lui l'aveva già concordato con la Direzione per l'anno successivo, un aumento di paga oraria cospicuo, ma ciò non era bastato.

I miei, mio padre e mia madre, non vivevano il dolore della separazione come una mortificazione, come una punizione per chissà quali peccati mai commessi, ma come uno stato di necessità. Si doveva fare così, anche se c'era tristezza e dolore.

La determinazione, la continuità dell'impegno dei lavoratori friulani era, è incomparabile. *“Sante scugne”* è il detto furlano più basico, cioè santo dovere. Il dovere di andare,

di fare, di partire. *“Libers di scugnì là”*, o liberi di dover andare, il libro di Leonardo Zanier, il poeta dell'emigrazione obbligata dei Furlani, dai fradis furlans.

Friulani un po' buddisti e un po' scintoisti, mi vien da dire ora che sono acculturato anche grazie a quel dolore e a quelle separazioni.

Se vogliamo vedere da vicino un poco quelle grandi tradizioni religiose dell'Oriente, constatiamo che lo scintoismo privilegia, al di sopra di quello individuale, l'interesse della comunità e il pubblico benessere. Mio padre portava via cinquanta, cento capi famiglia, che si impegnavano a stare insieme, a lavorare insieme. Per questo si ammalò quando decisero lo sciopero a oltranza e furono cacciati, in quella Germania dei primi anni '60.

Il buddismo è la matrice dello scintoismo, il quale ne è una declinazione prevalentemente giapponese. Nel buddismo troviamo la dottrina della sofferenza o dukka (sans., dukkha, pāli), che è causata dal desiderare il possesso delle cose a livello individuale, il desiderio di ricchezza (libido pecuniae) e di potere (libido potestatis). Di contro in quell'ambiente spirituale si insegna la dottrina dell'impermanenza o anitya (sans., anicca, pāli), la quale mostra come tutto sia soggetto a nascita, sviluppo e scomparsa.

Aristotele, uno dei padri della nostra cultura, parla di nascita, evoluzione e corruzione di tutti i viventi. Un modo di dire analogo per accettare il concetto di impermanenza.

Bene: che dire se non che i nostri, non così eravamo. E ora, in questo cambiamento epocale nel quale arrivano altri migranti, qui da noi, e i nostri ragazzi hanno più problemi a trovare lavoro?

C'è ancora una lezione plausibile in quelle storie che paiono tanto lontane? Caro lettore, la metto giù sotto forma di domanda, perché è più importante farsi le domande giuste, piuttosto che pretendere di avere una risposta immediata e magari semplificata per tutto.

Sommessamente dico che sì, una certa lezione si può trarre da quelle esperienze, da quegli esempi, ma non basta, poiché -pur se la storia non si ripete mai- qualcosa insegna, se la si sa leggere o, meglio, ascoltare.

*Renato Pilutti*



# Incontro con gli artisti: Toni Zanussi



Toni Zanussi nasce a Qualso di Udine, a pochi chilometri dal confine sloveno, nel 1952.

La sua arte si forma e trae ispirazione da David Maria Turollo, Ernesto Balducci e Rigoberta Menchù, alla quale ha dedicato una serie di dipinti.

Nella sua arte ritrovano vita gli scarti anche arrugginiti, sassi raccolti durante i suoi viaggi, vecchie casse, ecc. che rinascono in un originale universo.

Nel 1988 realizza la "Porta della Pace" richiamando l'attenzione della critica.

*"Pittore della cosmogonia e della contaminazione tra materia e realtà sociale, artista del recupero degli sprechi e poeta"* come lo ha definito Gillo Dorfles, Toni Zanussi raccoglie da oltre quarant'anni sempre crescenti successi, le sue opere sono state raccontate da tanti scrittori ed intellettuali ed esposte in giro per il mondo.

Imbarcato giovanissimo su navi da crociera, la sua personalità artistica si è formata nel corso dei suoi numerosi viaggi, fino alla consapevolezza che il luogo ideale per far maturare la sua arte è nel silenzio delle montagne friulane.

Immerso nei boschi del monte Stella a Tarcento, l'artista ha costruito il suo studio-atelier, un luogo sempre aperto a curiosi e amici ed è proprio questo luogo che grazie alla natura e ai suoi cambiamenti ispira i suoi lavori.

Ispirazione che nasce osservando la vita delle piante, la luce mutevole delle stagioni, le variazioni meteorologiche, tutto ciò che l'ambiente può offrire ed emozionare; un'attenzione particolare.

Armoniosa sintesi tra una ricerca estetica e cromatica raffinata e una forte volontà di esprimere il suo impegno civile, la sua arte veicola un messaggio di pace e di speranza, diventa un mezzo espressivo universale per combattere le chiusure ideologiche e le ingiustizie sociali.

L'artista espone, a partire dagli anni sessanta, in importanti gallerie e musei europei, a Roma, Venezia, Sarajevo, Vienna, Amsterdam, Lubjana e le sue opere sono presenti in varie collezioni private e pubbliche.



# La rubrica dei “dimenticati”



Avevamo appena passato il fiume Meschio, fonte di energia naturale che ha donato forza motrice per molte piccole realtà dell'industria serica del luogo, quando 'Fra' (termine con cui noi alpini usiamo chiamare un nostro commilitone con cui abbiamo avuto l'onore di condividere cinquanta-due settimane della nostra gioventù) mi pone la domanda che, forse, aspettavo da qualche tempo: “Mettiamo insieme le nostre forze e iniziamo un percorso che un giorno... chissà...”.

Correva l'anno 2011 e da circa un'ora stavamo percorrendo la statale 13 Pontebbana assieme ad altri due nostri fratelli alpini con l'intento di raggiungere un paesino di Castelfranco Veneto dove avremmo ritrovato gli sguardi e gli abbracci di chi come noi aveva ascoltato per infinite volte la mattina l'inno dei genovesi Mameli e Novaro.

Lavoravo come educatore per minori per una cooperativa del luogo e contemporaneamente gestivo un nuovo modello di aggregazione per anziani nel Medio Friuli, mentre 'Fra' era consigliere dell'Associazione Nazionale Alpini sezione di Udine e il connubio lavorativo è stato veloce e naturale: “Creiamo un centro di aggregazione per anziani autosufficienti (inizialmente pensato per i soci iscritti, poi allargatosi alla gente della circoscrizione del quartiere) dove la mente e il corpo possano essere stimolati positivamente (principio della *mens sana in corpore sano*), ma soprattutto che sia un luogo dove il desiderio dell'incontro settimanale e del rimettersi in gioco sia il fulcro, il punto cardine del progetto sociale”.

Detto... fatto!!! In sinergia con il gruppo di Alpini di Udine Sud e con la preziosa collaborazione di Amici (si... Amici con la A maiuscola perché questo si sono dimostrati e spero di avere la possibilità di raccontarlo nel proseguo del nostro cammino assieme) in meno di sei mesi ciò che

era intenzione, un'idea, ha preso forma ed è diventata una realtà che da otto anni conserva lo spirito volontaristico dell'essere Alpino, il “FOGOLAR ALPIN”!

In questo lasso di tempo più o meno lungo (lo scorrere del tempo è soggettivo per ognuno di noi... non cedete) le persone che ho conosciuto mi hanno donato il loro vissuto, le loro reminiscenze senza nascondere gli ostacoli e le consolazioni che il destino ha saputo e voluto modellare come fresca creta in mano a Kronos.

Perdonate il mio accentrare il discorso sul versante emozionale, ma la mia parte umanistica si fa sentire prepotente come il profumo di erba fresca tagliata a giugno che emana ed esalta l'ottimo cabernet franc di Silvano (non parliamo delle note diffuse dalla sua cara fisarmonica, frizzante amante dei pomeriggi in compagnia di viandanti delle mie colline natie).

Tornando al principio della “testa a posto in un fisico sano” il progetto stimola e rafforza la curiosità, con ginnastica dolce, esercizi ludico - culturali e collaborazioni con realtà del luogo che ci permettono di conoscere il nostro “vicino” che spesso ignoriamo per pigrizia o per cultura ideocentrica.

Uno dei propositi di questa rubrica è far sì che la memoria storica dei nostri territori non sia persa nell'oblio della frenesia che ci accompagna e scandisce le ore delle nostre giornate.

Avrò il piacere di raccontarvi storie uniche di persone normali che hanno affrontato (e affrontano) la vita con resilienza e desiderio di sapere come andrà a finire... nel bene o nel male come si suol dire... ma adoperarsi a porre il masso sulla punta della montagna per vedere dove rotolerà.

A presto, il viandante *Ardito Giampiero*



## Di sabide di sere

## Sabato sera

L'ultin glon di cjampane si disfe te sere ch'e ven jù vistude di vèl ch'al somee scûr. Il cidinôr coronât da lis stelis, un gnotul ch'al svolde, un dì ch'al mole: cheste e je zornade di vilie. La polente cul lidric, unic savôr tal mont. Nissun al pues savê o contâ ce ch'al vûl di la magjie di un sabide di sere ch'al pues piturâ un biel quadri drenti il cûr di une frute ch'e reste inmagade di chel sunôr, di chel pulvin che il soreli al lasse prime di lâ a mont sot chel morâr plen di fueis verdulinis cui ramaçs ch'a si slargjin a parânus. Mè agne Nilde che dongje di me e cjante "*voglio amarti così, eternamente*" e il so cjant, sostignût de sô biele vòs, al tocje il sunôr. E je une ligrie plene di promessis, di li a pôc e à di maridâsi, par cumò cul savalon e free lis sedonis e i pironi di leton "*le campane che suonano a festa al tramonto che muore...*".

Mè agne cumò e à novantedoi agns, jo i'nd ai setantecinc e par mè disgracie un cûr no cressût. Un biel intop al incontrari: mè agne si sint ben chi, ancje se la vite no i à fat simpri bocje di ridi, jo al è un biel toc che, chi, mi sint foreste, o forsit mi soi simpri sintude foreste. Par chest mi sumii di robis ch'a stan un pôc par tiere e un pôc par aiar. Dut câs nol serf a nuie cuant che un al vîf tal forest. Jessi forescj al vûl di no rivâ a intindisi tal fevelâ. Se l'anime e je tant sgrifignade no rive a parâsi di dut chel che al pues fâ mâl. Il cjalâ che al cjol vie il voli nol è robe che tu volaressis smicjà.

*E alore?* E alore si cîr di sierâ i voi in sfese, sperant di no viodi come che a son pardabon lis robis. Ma no zove, par vie che cumò l'ultin glon de cjampane no si disfe plui tal aiar, ma si ferme a colp, al somee cuasi ch'al vadi a sbati intor dal aiar. Par disfortune no vin capît ancjemò che, par lâ dacuardi cul aiar, che al è restât chel di une volte, bisugne che la cjampane a sedi sunade di une man di mestri.

L'ultimo rintocco di campana si perde nella sera che scende ammantando con uno scuro velo il paesaggio. Il silenzio incorniciato dalle stelle, un pipistrello che vola, un giorno che si spegne, questa è giornata di vigilia. La polenta con il radicchio, unico sapore in questo mondo. Nessuno può sapere o raccontare la magia di un sabato sera che crea un magnifico quadro nel cuore di una bambina che rimane rapita da quel suono, da quel pulviscolo dorato che il sole regala al mondo prima di tramontare dietro quel gelso carico di foglioline verdi, con i rami che si allargano a ripararci. Mia zia Nilde, vicino a me, canta "*Voglio amarti così, eternamente*" e la sua bella voce arriva al suono delle campane. La sua è una allegria colma di promesse: tra poco si sposerà, ora sta lucidando le posate di ottone con la sabbia "*le campane che suonano a festa al tramonto che muore...*".

Mia zia ora ha novantadue anni, io settantacinque e, per mia sfortuna, un cuore che si è rifiutato di crescere. Un bell'intrigo all'incontrario: mia zia si è adeguata alla vita, anche se non sempre le ha sorriso; io no, è da un bel pezzo che qui mi sento straniera, o forse mi sono sempre sentita straniera. Per questo, a volte, ho la testa tra le nuvole, ma questo non serve a nulla. Sentirsi stranieri significa non riuscire a capirsi quando si parla. Se l'anima è stata tanto offesa, non riesce più a difendersi da ciò che le fa male. Lo sguardo che ti confonde non è cosa che vorresti vedere. *E allora?* Allora si cerca di tenere gli occhi socchiusi, sperando di non vedere come stanno in realtà le cose. Ma non serve, dato che, adesso, l'ultimo rintocco di campana non si confonde più nell'aria, ma si interrompe brutalmente, pare quasi che ci vada a sbattere contro. Sfortunatamente non abbiamo ancora capito che, per andare d'accordo con l'aria, che mantiene le caratteristiche di sempre, la campana deve essere suonata dalla mano di un maestro.

Marisa Gregoris



## Il purcità

La zornade plui biele a ere la di ch'a si purcitave, par noaltris fruts. Prime, parsè che no si lave a scuele, dopo al ere un mô di podè mangià la cjar, che la viodevin cul lumin dome una volte la setemane, la domenie. Par meretâsi dut chest bisognave, la sere prime, puartâ lis fassinis di lens devant dal fogolâr, ch'al ere tal mieç dal curtil là ch'a fasevin la lissive. La cjaldere a ere di ram e a tignive un doi etolitros di aghe. No dome chel, ma bisognave, cuant ch'a si lu copave, tigni la code a le puare bestie (cui ch'al veve coraggio). Intal doman matine, prime ch'a sunàs l'Ave Marie, la none Vigie a piave il fûc sot la cjaldere. Al rivave Sandrin Boschet cun duçj i imprescj che il purcitàr al puartave cun sè e ju metevè in ordin intai puescj in dulà che vignivin fatis lis boris. Intant duçj a erin jevâts e a vevin bevût il caffè di vuardin cuntun pôc di vin par savorîlu. A entravin intal cjôt i omps in fuarce e a metevin il purcit su la scjale metude su doi cavalets. Mè none, cuntune pignate a cjapave il sanc par fâ la mule. A scomenzavin a butâ seglots di aghe bulint su le puare bestie par podè spelâle e cuntun rassin i gratavin vie dut il pelam. I tiravin sù la scjale in mô che il cjâf dal purcit a si cjatàs adalt e lu sventravin par podè gjavâi i budiei ch'a vignivin lavâts par doprâju come sac pai salams, musets, luianiis, sotgoi, cueste, pansete e pestât. Fat chest lavôr dal viargilu, si lu resentave cun tante aghe e si rivave al prin tucut di cjar ch'a clamavin "frigule". Di corse o jentravi in cjase e la pojavi su la lastre dal spolert e stavi atent ch'a no si brusàs (la sere la lastre e veve un dêt di gras rustît). Cuant che a vignevin gjavâts i rognons mê none ju metevè in un plat invuluzât, cul tavaiuç blanc, e mi ju fasevin puartâ in ostarie dulà che il vetrinari Dr. Athos al controlave se il purcit al ere san. Dopo al vignive puartât in cjase tal mieç de cusine e distirât su le bree. Ogni part de bestie, taiade a tocs, a ere mitude in tancj grums. Il grum pal salam, chel pal muset e chel de luanie. I tocs de cueste, sotgol, pansete e ardiel a vignivin mitûts in bande par lavorâju plui tart. Par solit a mi mandavin a cjoli la misure dai salams dal plevan, ma mê agne mi coreve daûr par dîmi di no fâlu pal fat che, la domenie in predicje, lu varès savût dut il paîs e mi varesin coionât. Si masanave par prin lis crodiis e po la cjar, cuinzât dut, a si jemplave i budiei cul impast. Sandrin al faseve cori il spali, par leâ i salams, in tal unic dint ch'al veve in bocje (il comat ch'al judave a tirâ il spali nol jere ancjemô a vendi). Nus faseve lis luianutis par noaltris fruts e vignivin fatis daûr la grandece (no jodevi ore di cressi par vêle un pôc plui grande). Intant i tocs di gras in plui a vignivin fats cuei par fâ lis fricis cuetis (sameavin brustulidis) ch'a si tignivin cont par mangiâlis cu la polente frescje e l'ont al vignive mitût inte bufule dal purcit par fâ di mangiâ par dute la stagion o tai podins di len par podè tigni la cjar in mô ch'a si mantignissi. A sunave l'Ave Marie di sere o eri za a durmî passût, intant che i grancj a finivin i lavôrs. None Nadia di Rives dal Cjan mi conte che la zornade dal purcità a ere un suplizi pal fat che pene copât il purcit i taiavin la code e le picjavin cuntun rimpin daûr de schene dai fruts e ju fasevin cori pal curtil par fâ ridi i grancj e je no sopuartave dut chest, ma a ere picule e a scugnive fâ se ch'a i disevin i grancj.

La mule a è un dolç: *"A si cjape il sanc e si lu sbat cuntun pôc di lat, une sedon di sucar, i pignûi, le ue passe dismolâde, une prese di sâl e speziis. Si met sul fûc e simpri messedant a si lu fâs cuei par un quart d'ore. La mule si po mangiâle frede sclarintle cuntun pôc di spongej".* La ricete a è di none Nadia.

*"Sant Dree il purcit su la bree."*

Brut purcit al vignive dât ai oms, o parsè che a erin sporcs o sporcaçons. Ma al ere un compliment se al vignive dât cu le frase: *"Dal purcit a no si bute vie nie."*

*E-mail: paolo.bortolussi8@tin.it*



## Macellare il maiale

Quando si macellava il maiale era la giornata più bella per noi bambini. Non si andava a scuola e si poteva mangiare la carne, che noi vedevamo "solo col lumino" una volta alla settimana, la domenica. Per meritarcì tutto questo dovevamo, la sera prima, portare le fascine di legno davanti al focolare costruito in mezzo al cortile, dove si era soliti fare la lisciva. La caldaia di rame conteneva due ettolitri d'acqua. Non solo quello, bisognava tener la coda alla povera bestia mentre veniva macellata (chi aveva coraggio). Nella fatidica mattinata, prima che suonasse l'Ave Maria, la nonna Vigie accendeva il fuoco sotto la caldaia. Arrivava il norcino, Sandrin Boschet, con tutta l'attrezzatura per la macellazione che portava con sè in un sacco e la distribuiva nei luoghi dove venivano fatti i lavori. Tutti si erano alzati e avevano bevuto il caffè d'orzo con un goccio di vino per insaporirlo. Entravano nel porcile gli uomini più forti e trascinavano il maiale fin sotto una scala appoggiata su due cavalletti e lo mettevano sopra. Mia nonna con un contenitore da cucina raccoglieva il sangue per fare il sanguinaccio. Si gettavano secchi di acqua bollente al maiale per togliere la peluria, aiutandosi con un raschietto. Si metteva la scala in piedi in modo che la testa del maiale si trovasse in alto, si operava in modo da poter prendere le interiora da costare per utilizzarle per insaccare salami, cotechini, salsicce, ossocolli, costa, pancetta e lardo tritato con spezie. Fatto questo lavoro, il maiale veniva ben sciacquato ed alla fine mi tagliavano un pezzettino di carne. Correndo, entravo in cucina e la appoggiavo sulla lastra in ghisa dello "spolert", stando molto attento a non bruciarla (la sera la piastra aveva un dito di grasso arrostito). La parte dei reni, mia nonna la metteva su un piatto avvolto in un tovagliolo bianco di lino, che io portavo in osteria dove passava il veterinario Dr. Athos Antonini, che controllava se la bestia era sana. In seguito, il maiale veniva portato in casa, appoggiato sopra un asse in mezzo alla stanza, fatto a pezzi e ogni parte della bestia andava divisa. Il mucchio per il salame, quello per il cotechino, poi la salsiccia e i pezzi per la costa, ossocollo, pancetta e lardo messi da parte per la lavorazione seguente. Mi mandavano a chiedere la misura dei salami dal parroco, ma mia zia mi rincorreva dicendomi di non andarci perché altrimenti la domenica, durante la predica l'avrebbe saputo tutto il paese e mi avrebbero preso in giro. Venivano macinate per prime le cotiche con il grasso e poi la carne, si condiva e poi si insaccava. Sandrin faceva correre lo spago, per legare gli insaccati, con l'unico dente che aveva in bocca (l'attrezzo giusto non era ancora sul mercato). Ci faceva le salsicce per noi bambini con la grandezza in base all'età (non vedevo l'ora di crescere per mangiarne di più). Intanto i pezzi di grasso rimasti venivano fatti sciogliere per fare le cicciolate (parevano bruciate) per mangiarle con la polenta. Il grasso veniva messo nella vescica e in contenitori di legno e utilizzato come condimento durante l'anno. Intanto si faceva sera e suonava l'Ave Maria, io ero già a dormire stanco e sazio mentre i grandi finivano i lavori. Secondo Nonna Nadia di Rive D'arcano, la giornata del macello per lei era un supplizio perché, appena uccisa la bestia, le veniva tagliata la coda e con un gancio la appendevano dietro la schiena a tutti i bambini facendoli correre per il cortile, prendendoli in giro e guai a rifiutarsi.

La "Mule" è un dolce. *"Si prende il sangue ancora caldo che viene sbattuto aggiungendo un poco di latte, un cucchiaino di zucchero, uva passa ammollata, un pizzico di sale e spezie a piacimento. Si mette sul fuoco per un quarto d'ora, sempre mescolando. Va mangiata fredda e "schiarita" con il burro".* La ricetta è della nonna Nadia.

*"San Andrea il maiale sull'asse."*

Brutto maiale!! Veniva dato ai maschi perché sporchi o sporcaccioni. Ma era anche un complimento che veniva accompagnato con: *"Del maiale non si butta via niente."*



# Sbriciolata cremosa alle mele

Per gli amanti della mele ecco un dolce facile e veloce, il suo profumo di mele e cannella inebrierà tutta la casa!

## *Ingredienti:*

- 270 gr. di farina 00 • 1 tuorlo
- 100 gr. di zucchero di canna • 120 gr. di burro
- 1 cucchiaino di lievito per dolci • 1 pizzico di sale

## *Ingredienti per la farcitura:*

- 3-4 mele • 1/2 limone • 50 gr. di zucchero di canna
- 3 cucchiaini di confettura di albicocche
- 1 piccola noce di burro • cannella q.b.
- uvetta (facoltativa)

## *Ingredienti per la crema:*

(se andate di fretta viene buona anche senza crema)

- 250 ml. di latte intero • 2 tuorli
- 60 gr. di zucchero semolato
- 20 gr. di maizena (in alternativa farina 00)
- vaniglia o buccia di limone

## *Preparazione:*

Sbucciate e tagliate le mele a quadratini piccoli, irroratele con il succo di limone. Aggiungetele in una padella con la noce di burro, la confettura e lo zucchero di canna. Cuocete a fiamma bassa fino a quando le mele non

diventeranno morbide. Aggiungete la cannella, a piacere l'uvetta ammorbidita in acqua ben fredda per almeno 10 minuti e mescolate.

Continuate con la crema pasticcera. In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero ottenendo così una crema. Aggiungete la farina e mescolate creando un composto omogeneo. In un pentolino portate ad ebollizione il latte insieme alla vaniglia o buccia di limone e, successivamente, allontanatelo dal fuoco. Versate metà del latte caldo sul composto di uova e zucchero mescolate per bene e velocemente per evitare i grumi, aggiungete il restante latte. Trasferite il tutto di nuovo nel pentolino e portate ad ebollizione mescolando bene con una frusta a mano, fino a quando la crema non si addenserà.

In un mixer aggiungete il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero di canna, la farina e tutti gli altri ingredienti. Azionate fino a creare un composto sbricioloso e ben amalgamato. Estraete il composto dal mixer amalgamate lo leggermente con le mani. Non lavoratelo troppo. Rivestite una tortiera di 22 cm con carta forno. Prendete metà del composto sbriciolato e distribuitelo su tutta la base dello stampo schiacciando con un cucchiaino o con le mani. Aggiungete la crema e tutta la farcitura alle mele. Prendete il restante composto e ricoprite per bene tutta la superficie. Cuocete in forno statico a 180° per circa 45 minuti. La superficie dovrà dorarsi. Trascorso il tempo necessario fate raffreddare completamente ed estraete dallo stampo.

*Chiara Della Mora*





# Ma quanto è dolce questo vino!

Nonostante i buoni propositi di rimetterci in forma dopo i bagordi alimentari natalizi, iniziamo l'anno con un dolce calice di vino da dessert.

Perché i vini dolci sono "dolci"? Certo, la ragione è semplice, perché contengono una certa quantità di zucchero che viene percepita dalle papille gustative della nostra lingua e danno una sensazione di dolcezza.

Ciò che, però, è importante sapere, è che questo zucchero non viene addizionato al vino per renderlo dolce, ma è una parte dello zucchero che è contenuto nell'uva e che, invece di trasformarsi in alcol durante la fermentazione alcolica, rimane tal quale e dà al nostro palato quella suadente sensazione che chiamiamo dolcezza.

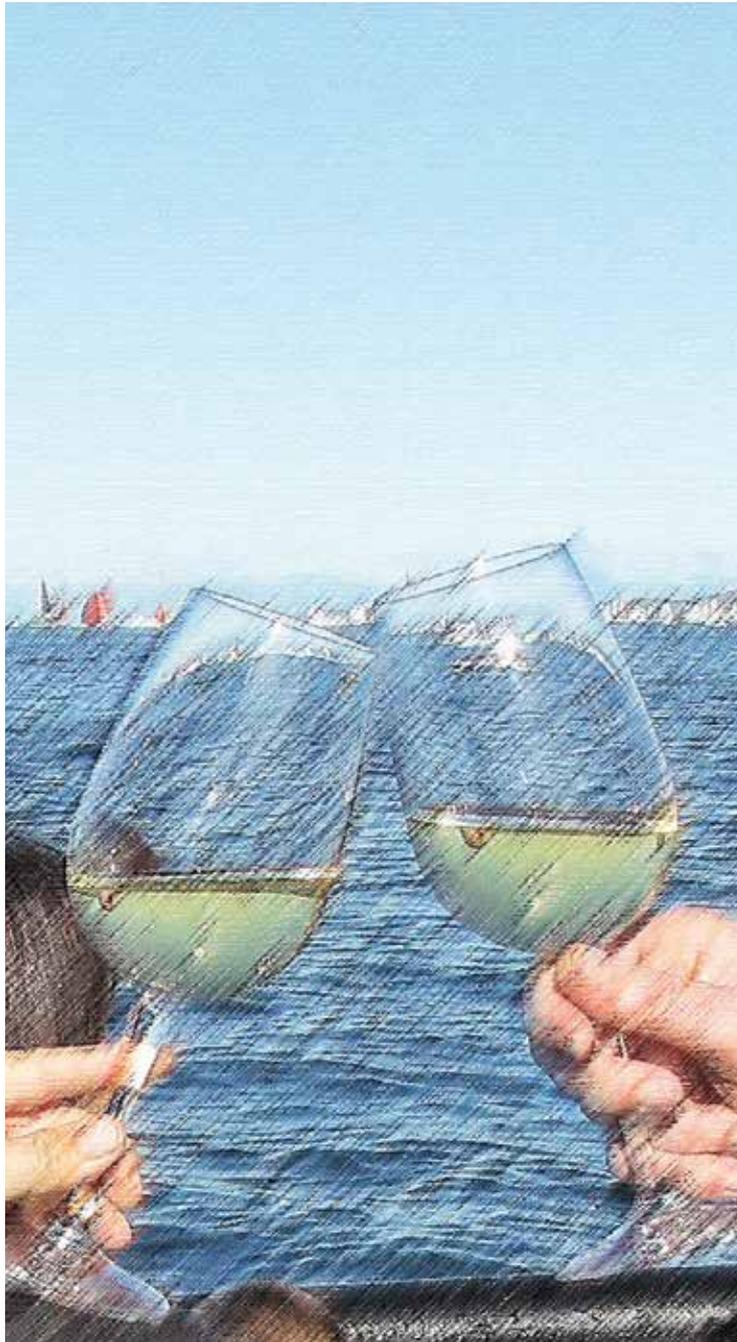
Ergo, per fare un vino da dessert ho bisogno di un'uva che contenga davvero tanto zucchero!!

Per avere nell'acino una percentuale zuccherina tale da garantire nel vino una adeguata gradazione alcolica e al contempo una decisa nota dolce, l'uva deve essere molto matura ed, eventualmente, appassita.

L'appassimento delle uve può essere fatto in maniera naturale lasciando a lungo i grappoli sulla pianta o stendendoli al sole dopo la raccolta, ove sia garantito un autunno caldo, soleggiato e non umido; ove invece, come nella nostra regione, nonostante il riscaldamento globale di cui tanto si parla, l'umidità e le piogge spesso la fanno da padrone, dobbiamo sfruttare un sistema di appassimento artificiale nelle camere di appassimento o fruttai.

Molto ci insegnano nella zona di Ramandolo, dove viene prodotto uno dei famosi vini passiti della nostra regione, il Ramandolo appunto, dove dolci uve di Verduzzo giallo vengono raccolte tardivamente nel mese di ottobre e poi riposte ad appassire in questi locali caratterizzati da temperatura e umidità costanti e da ventilazione forzata che allontana il rischio di attecchimenti fungini.

L'uva in questa maniera si disidrata concentrando gli



zuccheri che, in parte verranno trasformati in alcool e in parte rimarranno a rendere questo vino morbido, denso e naturalmente dolce.

L'appassimento delle uve, inoltre, permette l'espressione di profumi deliziosi di crema pasticcera e frutta candita, di miele e spezie, di uva passa e fichi secchi.

I metodi di appassimento dell'uva in realtà sono numerosi. Possiamo affidarci all'azione disidratante della muffa nobile *Botrytis cinerea* per produrre il Sauternes ad esempio, oppure possiamo affidarci alla concentrazione degli zuccheri dovuta al ghiaccio che si forma all'interno dell'acino per ottenere i così detti Ice Wine canadesi, tedeschi o austriaci.

Cosa c'è di meglio per gustare un buon vino dolce se non avvicinarlo correttamente ad un cibo che ne esalti le peculiarità?

E con i vini dolci passiti siamo davvero fortunati per che gli abbinamenti ideali sono due: quello per concordanza che ci suggerisce di abbinarli a dei dessert a base di frutta candita, frutta secca e spezie, a crostate e piccola pasticceria che non abbiano preponderanza di creme e panna che

invece hanno bisogno di un vino dolce sì, ma spumante, e poi l'abbinamento per contrapposizione che avvicina il passito ai formaggi stagionati a pasta dura e semi-dura e agli erborinati, ai formaggi a crosta fiorita e a crosta lavata e, per finire, al patè di fegato grasso.

In entrambe i casi una delizia per i sensi alla faccia di tutte le diete!

E se proprio non dovessimo avere più fame, questi vini, chiamati anche da meditazione, sono l'ideale anche per essere sorseggiati da soli, per godere dei loro profumi e della loro morbidezza in un attimo che rubiamo allo scorrere frenetico del tempo e che dedichiamo soltanto a noi.

*Raffalla Nardini*

# Cambiamento



Foto: Alessandro Secondin

Una massima di Einstein è “E’ follia fare sempre la stessa cosa e aspettarsi un risultato diverso”. Questa frase esprime il concetto che, se non c’è cambiamento, noi restiamo fermi dove siamo, se stiamo bene ci può stare ma se soffriamo o semplicemente ci sentiamo tristi e frustrati, è il momento di passare all’azione, perché questa è l’unica scelta che abbiamo. Molti pensano che le cose cambieranno da sole, che il tempo porterà pace e serenità ma la verità è che siamo responsabili al 100% delle nostre vite, sono le nostre decisioni, le nostre azioni che creano le condizioni per arrivare dove vogliamo. Il benessere mentale e fisico, richiede il nostro impegno nelle piccole e grandi azioni di ogni giorno.

Ci sono delle leve che attivano la fase del cambiamento e la più forte è sicuramente “La Sofferenza”. Per sofferenza intendo quella sensazione interna che coinvolge l’anima, il cuore e la mente. Al di fuori di noi non succede nulla di grave ma dentro di noi c’è una guerra in atto. Abbiamo tutto, ma soffriamo e non ci godiamo nulla. La prima cosa che ci viene da fare è combattere contro i pensieri che ci provocano tale stato d’animo ma è una guerra inutile, perché combattendoli non facciamo altro che dare loro maggior potere. E’ difficile, ma il modo per avere la meglio è accettarli e osservarli, capire che sono solo pensieri dettati da una mente che non è in pace e vuole muoversi in altre direzioni per riportare l’equilibrio dentro di noi. E’ lavorando sulla sofferenza che possiamo crescere e dare un cambiamento positivo alla nostra vita e magari anche a quella degli altri. Lasciandoci sopraffare dalla sofferenza, lamentandoci e sentendoci vittime, rimarremo fermi in un limbo senza vie d’uscita. Lavorando giorno per giorno sulla nostra sofferenza, non la vedremo più come un nemico, bensì come un amico che ci vuole aiutare a uscire da un ruolo che forse non è il nostro. Il singolo individuo però dovrà prendere la decisione di cambiare per se stesso senza pressioni esterne.

Potete spingere chiunque a cambiare, ma se non è una sua necessità primaria non lo farà mai o meglio ci proverà per qualche giorno ma poi si perderà per strada.

Più la sofferenza è profonda e interferisce con la qualità della vita e più sarà grande la possibilità di avviare il cambiamento. E’ una strada che ognuno deve percorrere individualmente, nessuno può farla al nostro posto.

La consapevolezza è una dote di pochi, riguarda tutti gli ambiti della vita. Se ci fate caso, fino a qualche anno fa, questa parola era poco usata, oggigiorno è nel linguaggio di molti ma nell’anima di pochi. La consapevolezza ci aiuta a vivere meglio, ad essere presenti ad ogni esperienza che facciamo. Anche il semplice rito del mangiare ha una valenza diversa se accompagnato da una buona dose di consapevolezza.

Pensate a quante cose ci perdiamo perché le diamo per ordinarie e scontate. Tutto può essere apprezzato di più se viene vissuto con coscienza. La società odierna è caratterizzata da una frenesia estrema, tutto viene vissuto alla velocità della luce e spesso terminiamo le nostre giornate non ricordando tanti particolari che forse avrebbero dato una luce diversa al frammento di vita che abbiamo trascorso. Abituamoci a fare un semplice esercizio, prendiamo un foglio ed ogni giorno scriviamo le cose belle accadute oggi, ci sorprenderemo di quanto le cose positive siano superiori a quelle negative.

Siamo talmente abituati ad arrivare a casa dal lavoro e dalle nostre incombenze giornaliere così tesi che non riusciamo a goderci neanche le ore di tranquillità che possiamo trascorrere con le persone che amiamo o semplicemente con noi stessi. La consapevolezza è una scelta e grazie a lei possiamo cambiare la routine spesso distruttiva in cui siamo caduti.

Quando si raggiunge la consapevolezza spesso si arriva a capire quali sono i cambiamenti di cui abbiamo bisogno per stare bene e ritrovare la serenità. Addirittura il nostro corpo è il primo a darci i segnali. Un mal di pancia protratto nel tempo, un mal di testa, un problema della pelle sono sintomi che generalmente vengono curati con farmaci da banco o con l’intervento di specialisti, a volte basterebbe capire la parte della nostra vita che intossica la nostra mente e di conseguenza il nostro corpo.

E’ un messaggio per molti difficile da comprendere, ma quando lo si prova sulla propria salute diventa tutto più chiaro. Non dico che bisogna iniziare da cambiamenti drastici, basterebbe cominciare da piccole modifiche alle abitudini quotidiane. Alto impatto emotivo, in quanto i nostri comportamenti sono spesso dettati da delle abitudini che si sono radicate in noi perché protratte negli anni. Abbiamo imparato a vivere in un certo modo e quindi bisognerà effettuare un lungo lavoro di ristrutturazione delle abitudini, sia mentali, sia di azione, per avere dei risultati.

Quindi, il segreto è procedere a piccoli passi per ottenere grandi risultati.

Un giorno potresti sorprenderti di come la sofferenza provata si sia trasformata in forza e coraggio e abbia portato il meglio nella tua vita. Facendoti cambiare e percepire la vita in modo diverso, non andrai più a braccetto costante con la paura, bensì con te stesso, libero di vivere come è giusto che sia, in armonia con se stessi, con gli altri e con il mondo.

*Erika Ottoni*

# La Classe 1948 festeggia ancora



Dopo la crociera, altra festa conviviale per la classe 1948 nella domenica del 9 dicembre. Prima la Santa Messa, nella chiesa di S. Valeriano, officiata da Monsignor Don Ivan Bettuzzi, che come sempre ha pronunciato parole significative, poi con la festa al Ristorante "Al Molino" loc. Molino - Cammino al Tagl.to. Giornata scorrevole e di una simpatia unica grazie anche a Claudio Moretti e Caterina Tomasulo detta

"Catine" ormai celebrità del nostro Friuli. Emozionante riacquistare persone perse nel tempo e parlare dell'oggi, del ieri e del domani con la stessa profondità di sentimenti. E' stato tutto così sereno che il suggerimento dei partecipanti agli organizzatori, uno per tutti Franco Cristofoli, è stato quello di rivederci più spesso.

*Marisa Dreosto Nardini*



**ANGLAD**  
Friuli - Venezia - Giulia

Associazione Nazionale  
Genitori Lotta alla Droga

**Sede sociale:**  
**Via Micesio 31 c/o Andi 33100 Udine**  
**angladfv@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.



# E si chiama Poesia

Può sembrare retorica, ma retorica non è se si è provato a scriverne una sola di poesia.

Può sembrare incomprensibile, ma incomprensibile non è se si è stati capaci di cogliere un solo attimo di poesia.

Può sembrare arte inutile, ma inutile non è se una sola poesia è diventata la propria poesia.

Ed ecco che, allora, diventa naturale pensare che la poesia è il canto dell'anima;

è la voce di chi altra voce non ha;  
 è la malinconia che diventa parola;  
 è il pianto che lava la pelle;  
 è la nostalgia che fruga l'anima;  
 è la memoria del tempo.

La poesia è la possibilità di dire, con parole antiche, i sentimenti migliori, ma anche i dolori, la paura e, perché no, i rancori.

La poesia giustifica licenze linguistiche, concetti improbabili in prosa, permette il racconto di sè, quello pieno di

pudore, quello nascosto, quello che può sembrare inadeguato, se non impertinente.

La poesia permette di fare a pugni con i luoghi comuni e con le omologazioni di pensiero.

La poesia permette di raccogliere, naturalmente, lo sguardo umido di stupore di un bambino, la lacrima, trattenuta, di una donna, la ruga di un vecchio e il colore delle stagioni.

La poesia è arte sottile, raffinata; è un talento che il cielo ha regalato a ciascuno di noi e che aiuta a coniugare la mente con il cuore.

La poesia, a volte, basta saperla riconoscere.

E diventa rassicurante, se mai ci fossero dubbi, ripensare ad una frase di un poeta famoso, di cui non ricordo più il nome, ma che porto con me da sempre:

*“Siamo tutti poeti, la differenza sta, solo, nel saper dire ciò che sentiamo dentro”.*

*Marisa Dreosto Nardini*

## Mé none

Un grand curtil  
 plen di 'ombris  
 e mé none ere li...  
 cidine.

Une puarte basse,  
 un fogolâr neri  
 di sfrusin  
 e mé none ere li...  
 sentade.

Intor dut scûr,  
 pocje lûs di lum  
 di cjandele...  
 e mé none ere li  
 sudade di marùm.

Un cjâv blanc  
 e voi dal colôr  
 dal mâr...  
 e mé none ere li  
 intrigade di sflandôr.

E io sinpri li...  
 simpri cun je.



## Mia nonna

Un grande cortile  
 pieno di ombre  
 e mia nonna era li  
 silenziosa.

Una porta bassa,  
 un focolare nero  
 di caligine  
 e mia nonna era li...  
 seduta.

Attorno al buio,  
 poca luce  
 di candela.  
 e mia nonna era li  
 piena di amarezza.

Una testa bianca  
 e occhi color  
 del mare.  
 e mia nonna era li  
 splendente.

E io sempre li...  
 sempre con lei.



**P**

La Falegnameria Pontalti ha un'esperienza di oltre 40 anni. È un'azienda artigianale produttrice di porte, scale, infissi, serramenti in legno... che propone i suoi lavori a privati e costruttori edili.

Negli anni, all'esperienza, si è aggiunta l'innovazione delle tecniche costruttive che ha consentito di produrre infissi in legno di alta qualità, in un connubio tra aspetto estetico e aspetto tecnico.

La ricerca della qualità, l'arte di trattare il legno, la giusta armonia dei materiali, fanno di ogni scelta la "scelta giusta!"

Tutti gli ambienti vanno concepiti e realizzati per vivere meglio e semplificare la vita.

Utilizziamo legname e colori scelti per meglio integrarsi con l'ambiente e gusto architettonico.

Per ottenere i risultati migliori è necessaria la sinergia tra Cliente, progettista e... Noi.



**FALEGNAMERIA  
PONTALTI**

I Titolari sono sempre a disposizione,  
per farvi toccare con mano l'unicità delle loro creazioni.

Anche per spiegazioni o preventivi personalizzati,  
Vi attendono presso la sede; avrete così la possibilità  
di valutare personalmente la loro professionalità.

Via E. di Colloredo, 86 • IUTIZZO di CODROIPO (Ud)

Tel. 0432.907948

info@falegnameriapontalti.it • www.falegnameriapontalti.it

# Progettiamo · vendiamo · installiamo



*Siamo specializzati in:*  
**Informatica**  
**Telefonia aziendale**  
**Impianti Elettrici e Tecnologici**  
**Impianti Fotovoltaici**  
**Negozi e magazzino**  
**Video sorveglianza**  
**Antifurti**  
**Antintrusione**  
**Automazione**



Lunedì - Venerdì  
dalle 8.00 alle 12.30  
dalle 14.30 alle 18.00  
Sabato  
dalle 8.00 alle 12.30

