

Bimestrale del
FRIULI VENEZIA GIULIA

La FLAMME

Copia gratuita

N° 6 - Anno II

Novembre
Dicembre 2019

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

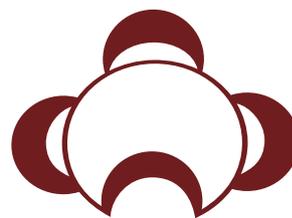


Foto © Paolo Gallo

La Genziana
punto natura
di Chiesa Graziella



Via Candotti, 124
33033 Codroipo (ud)
Tel. 0432 905809



www.unpostoatavola.it

il portale della ristorazione
del Friuli Venezia Giulia

**TANTISSIMI
AUGURI
DI BUONE FESTE
DA TUTTA
LA REDAZIONE**



SERVIZI FOTO · VIDEO e DRONE
Tel.: +39 345 0123203 · ecoretti2@hotmail.it



ANGLAD
Friuli - Venezia - Giulia

Associazione Nazionale
Genitori Lotta alla Droga

Sede sociale:
Via Micesio 31 c/o Andi 33100 Udine
angladfvg@gmail.com

Dove trovarci:
Siamo presenti ogni martedì dalle 20.00 alle 22.00
Sala circoscrizionale
del comune di Udine in via Santo Stefano 5

Per chi avesse bisogno di aiuto:
Lucio Vincenzo Tonelli - Cell. 348 0909979

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

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

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
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

Fino a 7000 copie gratuite
distribuite nelle attività in FVG
(vedi cartina)

www.eclis.info

- 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

SOMMARIO **FLAME**

4. Editoriale
5. La rubrica di Catine. TRADIZIONI PR(EZIO)SE
6. Crociera con pranzo nella laguna di Marano
7. San Nicolò e i Krampus, tra tradizione e innovazione in Valcanale
8. Il segno dell'acqua, nel tempo
9. L'alchimia perfetta: la tutela del paesaggio diventa buona cucina
10. A come Architetto, M come... M come Molinis. M come Maestro
11. Francesca Scaini, l'aria che danza nell'incanto di una voce
12. Cjanivis - Cjanevatis - Cjaneulis
14. Vendere musica: come funziona e chi lavora attorno agli artisti
16. Elena Fabris e Alessandro Del Gobbo
17. Rigoletto e Le Nozze di Figaro - grandi classici al Teatro G. da Udine
18. Il Natale raccontato attraverso l'Arte - Palazzo della Porta Masieri
20. Matteo, il drone e i sogni di un bambino
21. La Flamute: Checo
26. Giochi di Ninute: labirinti, errori allo specchio, la parola giusta...
29. Giochi: voltilis par talian / scrivile in italiano
31. Giochi: voltilis par talian / scrivile in italiano
32. Il Natale in Friuli Venezia Giulia - il fascino delle tradizioni...
34. Tokyo - Trieste: attimi, eternità, fotografie, architetture
36. Cebele Cjase: casa incontro con le api
37. Eccellenze e specialità a "Km. zero"
38. Polinote Music Room - Lab, Workshop, Jam Session
39. Emozioni e benessere
41. I curiosi ritratti di Lucia Zamburlini
42. Conversazioni di Etica e Filosofia Morale
44. I Nadài di cuanche i erin fruts
45. Recuarts di Nadâl contàts dai nonos
46. Sua maestà il cioccolato / Biscotti di Natale (senza sensi di colpa)
47. Il presepe di sassi / E si chiama poesia
48. Eventi in regione
49. Niccolò Fabi, Negrita e Massimo Ranieri - in concerto a Udine
50. I Pinguini Tattici Nucleari a Pordenone / "Porta un amico a teatro"
51. La The Pozzolis Family in arrivo a Udine



“La Flame” e La Flamute. Editoriale



Il 25 dicembre è il giorno consacrato alla nascita di Cristo. Ma non vi è alcuna certezza che il Redentore (per i credenti) sia venuto alla luce proprio in questo giorno. La Chiesa, per celebrarne la nascita, ha trovato un giorno “simbolico e significativo”.

Nei primi due secoli, quando ancora essa non aveva libertà completa di culto e non poteva organizzarsi liberamente, la data non era ancora la stessa per tutti i luoghi: nelle comunità cristiane dell’oriente greco, ad esempio, la nascita di Gesù si festeggiava - e ancor oggi lo si fa - il 6 gennaio. In occidente in alcune zone si celebrava il 28 marzo, mentre in altre regioni già si era scelto il giorno del 25 dicembre. Ma perchè proprio il 25 dicembre noi festeggiamo il Natale? Diverse sono le ipotesi. La più accreditata è quella che testimonia come un rito pagano sia poi stato assorbito dalla tradizione cristiana, prassi non infrequente all’epoca. Il culto del “Sol Invictus” (il sole, cioè la luce, indomito sulle tenebre, che rappresentano la morte nel significato pagano) culminava nella festa del Dies Natalis Solis Invicti, dedicata alla nascita del Sole, introdotta a Roma nel 200 circa e resa ufficiale per la prima volta nel 274 dall’imperatore Aureliano il 25 dicembre, con l’inaugurazione di un grande tempio in onore della divinità Mitra, vincitrice delle tenebre. I romani erano convinti che il solstizio invernale cadesse il 25 dicembre (e non il 21, come osservazioni scientifiche ci hanno poi rivelato). Il solstizio d’inverno pone fine all’accorciarsi delle ore di luce nella giornata e dà avvio al periodo in di maggiore luce e quindi di maggior energia. La Chiesa cristiana ha voluto cogliere il significato simbolico di questa data e trasferirlo in Cristo, “la luce che viene in questo mondo per sconfiggere le tenebre”.

Anche quest’anno il Santo Natale è arrivato. Non vogliamo porre l’accento sugli aspetti più materiali che in questa società tale ricorrenza può aver assunto. Preferiamo pensare ad un Natale come momento di ritrovo tra familiari, di condivisione, di serenità e di gioia. In questo numero de La Flame abbiamo dedicato ampio spazio a temi legati alla tradizione del Natale nella nostra splendida regione, cercando di condurvi in luoghi d’arte ricchi di fascino e di magia e di



farvi rivivere con l’immaginazione momenti autentici di un passato che tanto racconta delle nostre radici. Buona lettura e serene festività natalizie a voi tutti, cari lettori.

il Direttore Responsabile Silvia Dorigo

TENDENZE

D'ARREDO

TENDAGGI INTERNI
ESTERNI SU MISURA
COMPLEMENTI D'ARREDO



Vicolo Concavo, 1 · SPILIMBERGO (Pn) · Tel. 0427 50524 · golin.emanuele@libero.it



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

TRADIZIONI PR(EZIO)SE

Oggi sono andata a trovare il mio amico Ezio Cescutti. Abita a Magnano, un grazioso paese ai piedi del monte Faeit, quel “muro” verde che in questa stagione offre uno spettacolo di colori da far finire fuori strada ogni due minuti. Ezio mi accoglie sorridente come sempre, insieme alla moglie Maria e alla nipotina. Vive qui da tanti anni, ma è originario di Rigolato (*chèi da l’agho frescjo*). Ecco il perché del nostro feeling: tra cjarrièi ci si capisce. Non ha niente del classico artista trasognato, distante, immerso nel suo mondo, lui è solare, presente, schietto. Che sia un grande artista però non c’è dubbio, la sua casa è tappezzata di quadri e sculture... Quadri bellissimi che non occorre essere “studiatî” per sentirci l’anima. Nei disegni che ritraggono alberi sembra di sentire proprio il profumo del legno, del muschio. Scendiamo le scale e lì sotto c’è il suo regno: la taverna. La classica taverna friulana, col fogolâr, un tavolo lungo per accogliere gli amici, un banco da lavoro (*può mancare?*), quadri appesi dappertutto e a sorpresa, di fianco al fogolâr, una piccola parete tappezzata di Tomàts, le maschere di legno tipiche del Carnevale tarcentino. Sì perché Ezio, oltre che pittore e scultore è anche intagliatore di maschere, nonché presidente dell’Associazione “*I mascarars di Tarcent*”, che da anni porta avanti la tradizione secolare dei Tomàts e conta oggi una ventina di iscritti, tra cui anche una donna. Non è la prima volta che mi trovo davanti a questa parete, ma ogni volta ne rimango ipnotizzata: ce n’è di ogni tipo



e colore: con nasi enormi, bocche storte, menti improbabili, colori sgargianti. La particolarità di queste maschere è che più sono brutte e più risultano belle; vi è sintetizzato proprio “il sentimento del contrario” pirandelliano: nella bruttezza risiede la loro bellezza. I *mascarars* al lavoro sono uno spettacolo: è sorprendente vedere la maschera prendere forma sotto i colpi esperti dei loro scalpelli. I *Tomàts* venivano usati durante il Carnevale per gli *Strit*, scenette satiriche itineranti che, prendendo spunto da un fatto di cronaca locale o nazionale, ne davano una loro personale interpretazione, prendendo in giro tutto e tutti.

Questa simpatica tradizione è ancora viva nel tarcentino, grazie a tre gruppi distinti: “*I Ruschi*” di Segnacco, “*El scùmul*” di Sammardenchia... e “*La clape dal virus pegri*”, di provenienza mista. L’unico, quest’ultimo, i cui componenti non si tolgono la maschera a fine rappresentazione, preferendo l’anonimato. Negli ultimi giorni di Carnevale girano per le osterie sfoggiando maschere incredibili, talvolta molto somiglianti ai personaggi pubblici che si prendono in giro; molto apprezzati dalla gente, che si sposta da un’osteria all’altra per poter rivedere la scenetta più volte. Naturalmente il bar che gestivo io, l’ormai famoso bar Marinelli, ha sempre fatto parte del loro itinerario e un paio di volte ho avuto anche l’onore di partecipare attivamente a questi *Strit*, figuratevi se mi lasciavo scappare l’occasione! Mi sono divertita tantissimo, solo che l’anonimato era impossibile, tutti mi riconoscevano subito, per colpa di questa mia *vosàte* che non si riesce a camuffare in nessun modo, managgia!

Ezio mi racconta della nuova sede inaugurata in settembre e delle tante iniziative intraprese: mostre, gemellaggi con altri paesi, laboratori per i giovani e per le scuole, l’impegno e lo sforzo di tenere viva una tradizione antica, che verrà inevitabilmente soppiantata dalle stampanti in 3D. “*Altro che tre di, lo faranno in tre ore!*” Ridiamo per allontanare lo spettro di un futuro non tanto lontano, dove gli uomini verranno sostituiti sempre di più dalle macchine, le mani dai tasti, le parole dai caratteri alfa-numeric...

Ma il tuo sorriso, Ezio, l’anima che ci mettete tutti voi è qualcosa che nessuna stampante in 3D riuscirà a sostituire.





Sara de Colle, autrice del Blog TORZEANDO



Crociera con pranzo nella laguna di Marano



“Laguna in tecja” unisce ambienti unici con dell’ottimo pesce cucinato a bordo del battello Santa Maria di capitan Nico.

Prendete una domenica di fine autunno, in una giornata nuvolosa e freddina. Cosa c’è di meglio di una crociera nella laguna di Marano e nella riserva naturale foce del fiume Stella e poi gustare un menù a base di pesce fresco? Una giornata memorabile che ora vi racconto!

La laguna è affascinante durante tutto l’anno, ma in autunno e in inverno lo è ancora di più perché s’incontrano meno imbarcazioni, i colori – magari in una giornata con un po’ di bora – sono accesi e l’orizzonte è sgombro dalla foschia tipica delle calde giornate estive. Le condizioni sono ideali quindi per una gita in barca, alla scoperta di un ambiente unico nel suo genere per via delle specie animali e vegetali che l’abitano e della storia di un popolo che è sopravvissuto in funzione di esso. Capitan Nico ci accoglie a bordo della sua Santa Maria, un battello che può ospitare fino a sessanta commensali al coperto, e al caldo, con un bel ponte di coperta dal quale ammirare il paesaggio circostante. La partenza è alle ore 10 dal porto di Marano dove c’è la vecchia pescheria e si comincia a percorrere il canale d’uscita verso la laguna. Nico inizia a raccontare con passione cosa andremo a vedere e poi a degustare: la giornata di oggi è incentrata sul tonno e Marano ha legami con questo pesce poiché dal 1912 fino al 2002 fu attiva la fabbrica del tonno Maruzzella. Questa attività ha dato lavoro specialmente alle donne ed è stata una svolta epocale nell’industria del paese. Nico ci spiega anche che le mogli dei pescatori andavano a piedi a vendere il pesce nell’entroterra della Bassa Friulana con il “bigol” con cesti di sardine, cefali, passere... che il più delle volte barattavano con altri generi alimentari. Dopo averci raccontato l’interessante storia del suo paese e del popolo maranese, inizia l’aperitivo con un buon prosecco accompagnato da tartine a base di pesce. Cosa chiedere di più?

La navigazione continua fino ad arrivare alla foce del fiume Stella e si apre uno scenario nuovo che, a detta di Nico, ci invidiano in tutto il mondo: qui infatti c’è un canneto che si estende per ben 600 ettari. Il pennacchio della

cannuccia palustre mosso dal vento crea come un’onda. Una risorsa incredibile sia per l’uomo, che la usava in edilizia per fare la gresiola, ovvero il soffitto dei casoni (di cui vi parlerò fra poco), sia per gli uccelli che arrivano dal nord Europa a trascorrere un inverno più mite rispetto a quello della Scandinavia. La cannuccia fa da culla per i pulcini appena nati che poi, una volta pronti, ripartiranno verso quelle terre. Nella laguna di Marano ci sono 470 specie di uccelli diversi: pensate che in tutta Italia ce ne sono 637 censite, per cui tre quarti delle specie nazionali passano di qui! C’è chi si ferma per brevi periodi, chi tutto l’inverno fino a primavera e nidifica, chi tutto l’anno, per cui capite che è un grande patrimonio da salvaguardare. A tal proposito, viste le ultime mareggiate, si organizzerà una giornata ecologica per ripulire questo tesoro della nostra regione: siete tutti invitati!

Sempre all’interno della riserva arriviamo ai casoni, le tipiche case dei pescatori costruite con ciò che trovavano in laguna. In passato i pescatori non tornavano a casa durante la settimana, per cui avevano bisogno di un riparo. Nella foce del fiume Stella ce ne sono ancora una ventina, la metà di quelli esistenti nella laguna di Marano e Grado. Sono impegnativi da mantenere perché fatti con materiale degradabile, ma hanno il fascino di un tempo ormai scomparso. Percorrere lentamente i canali della foce tra il canneto e i casoni, avvistare falchi, cigni, germani reali e tante altre specie di uccelli rende questa gita davvero speciale e senza prezzo. E poi: un menù da leccarsi i baffi! Per iniziare abbiamo una tartare con olive e pomodorini e un carpaccio affumicato accompagnato da una fettina di arancia, finocchio e cipolla caramellata. Si continua con una zuppa piccantina con peperoni (ricetta ecuadoriana) e con delle tagliatelle fatte in casa dalla mamma al nero di seppia con sugo alla siciliana e melanzane. Per secondo, trancio di tonno ai ferri con salsa agli agrumi e semi di sesamo. Vino e acqua sono inclusi e per finire in dolcezza crostata, caffè e grappa.

Avete altri due fine settimana per partecipare a “Laguna in tecja” ma se non potete quest’anno non demoralizzatevi, ci sono tante altre proposte che Nico ha in serbo a partire dal prossimo marzo. Potete rimanere aggiornati sugli eventi che organizza al sito del Battello Santa Maria o alla relativa pagina facebook. Un’esperienza bellissima che consiglio a tutti voi!

Sara de Colle





San Nicolò e i Krampus tra tradizione e innovazione in Valcanale

Nell'incanto di questa regione, il Friuli Venezia Giulia, dove ogni angolo conserva preziosi aspetti di culture differenti che coesistono magnificamente da tempo immemore, vi sono tradizioni e leggende che raccontano di comunità apparentemente lontane, ma legate tra loro. Le leggende e i racconti non hanno confini, ma delineano aspetti comuni in cui riconoscerci negli usi e costumi odierni permettendoci di comprenderne il significato, riscoprendo valori antichi legati alla cultura e all'ambiente dal quale oggi, spesso, siamo "sconnessi". Un tempo la vita e il lavoro si svolgevano in base alla luce del giorno, seguivano le stagioni, c'era un momento per la semina e uno per il raccolto, i solstizi segnavano i ritmi e vi era il buio e l'oscurità, la contrapposizione fra il bene e il male e da qui, forse, nascono alcune leggende, con la funzione di educare e tramandare.

Krampus e San Nicolò: da dove nascono queste figure e perché? Diverse sono le ipotesi, ma l'elemento cardine ruota attorno alla figura di San Nicolò dalla barba folta e candida, il quale, vestito di bianco, nella notte del 5 dicembre insieme ai "Krampus" (diavoli) scende dai boschi della Valcanale. Sono riti che appartengono ai paesi delle Alpi: dalla Germania all'Ungheria, dalla Svizzera al Sud Tirolo e vedono questi protagonisti assumere connotazioni di nomi e valenze diverse in base alle località, ma che conservano sempre la stessa matrice. San Nicolò, deriva da San Nicola, di religione cristiana, ma è una figura che è stata abbandonata durante il periodo dell'"Inquisizione" per poi ricomparire successivamente, mentre il nome Krampus è di derivazione tedesca da kramp "artiglio", oppure potrebbe provenire dal bavarese "krampn" associandoli, quindi, agli zombi. Sono figure dall'aspetto inquietante, pelose, indossano pelli e usano bastoni per punire i cattivi. È una leggenda estremamente affascinante, una tradizione coinvolgente e suggestiva non solo per i bambini ma anche per gli adulti.

C'era una volta... In verità non si conosce l'origine da cui è nata la tradizione, qualcuno ipotizza che alcuni giovani per carestia o per riportar giustizia si travestissero con pelli e maschere per rubare cibo nei paesi vicini o per riportare il bene solo che, un giorno, fu scoperto che fra loro c'era il vero diavolo poichè quest'ultimo non riusciva a togliersi la maschera e al posto dei piedi aveva zoccoli di capra. Oppure l'origine potrebbe provenire dalla presenza molto sentita nei boschi locali di spiriti ed entità, o da una paura antica del freddo del solstizio imminente, luce e oscurità, bene e male o ancora da culti celtici o...

La fortuna di questo territorio sono gli intrecci culturali locali che permettono, in armonia, ad ognuno di mantenere la sua radice e il suo mistero. Anch'io da bambina li ho incontrati! Sì perchè la tradizione vede San Nicolò e i Krampus andare per le diverse abitazioni ed era un avvenimento di fascino incredibile. Mi ricordo che San Nicolò ci portò in dono, a noi bambini, dolciumi e frutta, per poi sparire al tramonto mentre i Krampus, con quell'aspetto da diavoli ci facevano molta paura. Ma son ricordi labili e confusi frammenti di memoria che sono rimasti molto impressi positivamente nel cuore di tutti i bambini.



Foto gruppo fotografico Mosquitos per palazzo veneziano

Il 5 dicembre si continua sempre a celebrare San Nicolò e i Krampus, ma li vediamo scendere dalle montagne e apparire lungo le strade di Tarvisio e dintorni. I Krampus con la loro selvaggia "irruenza" che li caratterizza, inveiscono, "colpendo" (simbolicamente) con bastoni e catene, i cattivi che incontrano, attenzione particolare riservata al "Krampus cattivo", il tutto immersi in un'atmosfera meravigliosa e indimenticabile, mentre San Nicolò distribuisce in dono dolciumi o frutta ai bambini buoni con scenografie da cui si evince che il bene trionfa sul male.

Tarvisio, Fusine, Camporosso, Malborghetto, Rutte Piccolo e Pontebba, solo quest'ultimo 8 dicembre, si trasformano in questa occasione in luoghi sospesi nel tempo, tra musiche e fuochi, tra bene e male, dove le paure prendono forma e dove riscopriamo alcuni tratti di vita dei nostri antenati. Uno spettacolo straordinario, in cui si respira magia, un senso di mistero profondo, i demoni, i fauni da una parte e la protezione e giustizia di San Nicolò dall'altra. Atmosfere per immergersi in altre dimensioni, per gioco o per arricchire di significato e incuriosire. Valorizzare una tradizione e mantenerla nel tempo come la comunità locale la vive, è indiscutibilmente importante per il valore e il ricordo che permettono di creare la struttura della personalità individuale, che esulano da campanilismi, ma creano unità e senso di appartenenza locale in cui tutti si riconoscono.

Uno spettacolo come comunicazione, dove il gioco e il mistero veicolano contenuti dimenticati e che devono essere riscoperti per non perdersi, ma con una minuziosa attenzione ai dettagli per non vanificare e renderlo vuoto. I Krampus, insieme a San Nicolò, sono figure preziose che traslano aspetti di una vita semplice, costruita su elementi essenziali a cui portare rispetto e riconoscenza e vivono in una specifica dimensione, ovvero nelle foreste e nei paesi delle Alpi... il resto è tutta altra storia, bella e giusta, ma l'importante è esserne consapevoli. E a proposito vi rivelo un segreto... esiste anche la presenza femminile, ma questo lo scoprirete in Valcanale.

Per approfondimenti rivolgersi al Museo Etnografico di Malborghetto.

Tatiana Dereani



Il segno dell'acqua, nel tempo

L'acqua è l'equoreo liquido della vita. Amniotico nel corpo umano e dei mammiferi, trasporta spore e semi quando è dentro gli alvei che si costruisce nei millenni, nei milioni di anni, spumeggiante come torrente montano o quieta come nel Tagliamento pacificato del Medio Friuli e della Bassa.

L'acqua, idros in greco antico, come Barbara e Ermanno presentano nel titolo del possente volume pubblicato da Ribis per cantare dei nomi dei fiumi e dei torrenti, e delle rogge, e dei rii, e dei canali della Patria bella del Friuli. Barbara e Ermanno si può dire che sono dei "vocabolaristi", se mi si perdona l'azzardato termine e si accetta questo strano neologismo che ho coniato per loro. Altre imprese hanno compiuto cercando di leggere come sono fatti il Friuli e Trieste, le nostre montagne, quelle che cerchiano per cento chilometri, dal Montello al Carso il nostro Friuli, la toponomastica, la loro storia geologica e geografica, dedicando impegno e fatiche di anni. E questa è l'ultima loro opera. Per ora.

Idro-nimi (da idros, acqua, e ònoma, nome, denominazione, sempre in greco antico), cioè "i nomi delle acque", quasi a significare come abbia bisogno di un signum nominale ciò che esse, le acque, sono e fanno nel tempo. Tutte le acque scorrenti hanno nomi, che segnano il territorio e la storia dei suoi abitanti. Le acque sono dei testimoni fluenti, mobili come la realtà eraclitea, e raccontano storie antiche fino a noi. "Non transita mai la stessa acqua sotto il ponte", scriveva il sapiente di Samo, ma è pur vero che la sua composizione chimica è sempre la stessa, H₂O, il suo mormorio, la sua trasparenza, anche se può modificare il suo corso, cambiarlo, generare anse e, come il fiume Meandro di omerica memoria, curve e ampie circonvoluzioni che da quel fiume hanno tratto l'omonimo nome: "meandri".

Ermanno e Barbara hanno chiamato a testimone il poeta D'Annunzio prima di iniziare il libro, quasi eponimo annunciatore d'acque, che così canta: "Acqua di monte,/ acqua di fonte,/ acqua piovana,/ acqua sovrana,/ acqua che odo,/ acqua che lodo,/ acqua che squilli,/ acqua che brilli,/ acqua che canti e piangi,/ acqua che ridi e muggi./ Tu sei la vita/ e sempre sempre fuggi.

Il volume ha "tenuta" scientifica in ogni senso, poiché gli autori hanno voluto indicare con grande precisione le fonti, a partire dalle carte affidabilissime dell'Istituto Geografico Militare (IGM), e dalle loro edizioni utilizzabili dal pubblico di escursionisti e turisti, interessati all'estrema varietà dei paesaggi friulani, sia collinari e montani, sia della pianura, sia delle coste. Il dizionario degli idronimi, poi, si avvale anche di una utile introduzione storico-linguistica, atta a spiegare al lettore come la provenienza radicale dei nomi si debba ascrivere quasi sempre a periodi molto lontani nel tempo, vale a dire alle culture pre-romane, venetiche e celtiche, per poi acquisire il contributo fondativo del latino e degli idiomi a esso succedutisi, qui da noi, che siamo confine d'Europa come nessun altro luogo. La presenza di almeno quattro principali plessi linguistici in Friuli rende la ricerca ancora più complicata e meritevole di attenzione.

La lingua friulana nelle sue numerose inflessioni, l'italiano (ex toscano-veneto), i dialetti germanici delle isole linguistiche di Sauris, Timau e Sappada, quelli sloveni della Val Resia, delle Valli del Torre, del Natisone e del Carso, hanno rilievo notevole nella ricerca effettuata dai due autori, dei radicali e degli etimi di tutti i corsi d'acqua (e pure delle

montagne friulane), alcuni dei quali possono essere fatti risalire allo stesso substrato celtico. Il dizionario si avvale anche di tutti i ricorsi toponimici riferibili al territorio, alla natura e alle attività umane che abbiano a che fare con i nomi dei corsi d'acqua, cioè con gli idronimi:

vengono trattati gli antropotoponimi (es. Fossa Contarina), relativi alla presenza umana, ai cognomi; gli agrotoponimi (es. Riu Broili), riferiti all'agricoltura; gli ecotoponimi (es. Fossa della Torba), connessi alle attività costruttive; gli odotoponimi (es. Rio delle Crosere), concernenti le strade; gli zootoponimi (es. Riu dal Ors), riguardanti gli animali; i fitotoponimi (es. Torrente Favarinis), i dendrotoponimi (es. Rio Bosso), i silvotoponimi (es. Canal Bosconero), relativi alla vegetazione, e infine i geotoponimi, concernenti le caratteristiche del suolo (es. Rio Carnizza).

Si evince così lo stretto legame che intercorre tra le acque e il territorio, la sua storia e la presenza umana nel tempo.

Prima di inaugurare l'ampissimo elenco dei nomi dei corsi d'acqua, Barbara e Ermanno hanno ritenuto opportuno proporre anche un vocabolarietto di termini ricorrenti di carattere geologico, da acqua a alpe, da cadin a canâl, da clap a cuar, da cueste a frate, da gorc a jôf e lavinâl, da palût a poch o bach, da ronc a selve, e fin a val. Presumendo che il gentile lettore sia in grado di cogliere il significato di questi termini, non metto le traduzioni, altrimenti... prenda il mano il ponderoso volume e legga!

Ecco che poi, da pag. 51 a pag. 701 inizia il maestoso elenco degli idronimi, dal primo, che è Aborna, torrente in comune di Savogna, ed è il nome della parte alta dell'Alberone, affluente del Natisone smeraldino, fino al rio Zuvîél, in comune di Forni di Sotto.

Mi piacerebbe altresì indugiare nell'elenco dei più grandi e bei fiumi e rii e rogge e torrenti, e nella loro descrizione, ma l'invito che rinnovo è di prendere in mano il ponderoso libro e di goderlo, magari seduti su un tronco lasciato al limitare di un boschetto di ripa acclive a uno di questi corsi d'acqua. E allora udremo il fruscio delle acque dello Stella inimitabile, il rombo della cascata di Salino, e vedremo l'ampio desertico magredo del Meduna frequentato da uccelli e caprioli, l'ansa ripetuta dieci volte del Tagliamento a Dignano; e poi, sempre noi, avremo la sorpresa che coglie il viandante quando il Corno di San Daniele, raddrizzato dai nobili Manin fra Flaibano e Muscletto diventa Taglio, impetuoso e infido per il nuotatore incerto in quel di Rivignano, e conosceremo la forra di Premariacco dove il Natisone si nasconde tra scoscendimenti e rocce impervie, il Fella che alla congiunzione di Carnia è più grande del magnanimo accogliente fiume proveniente dalla Mauria, il Tagliamento, la Lipientia (la Livenza qui detta in latino) sacilese che nasce dal Gorgazzo misterioso, e altri e altri corsi d'acqua nei millenni attivi dalle alte sorgenti montane, come il Piave che sgorga dall'immensa Pietra Bianca, il monte Peralba echeggiante albe e tramonti altissimi sulla sua dolomia pura, e poi scende verso la pianura veneta, quasi ad irrorare i confini, o appena oltre, della nostra amata Madrepatria del Friuli.



Renato Pilutti

L'alchimia perfetta: la tutela del paesaggio diventa buona cucina



Chissà da quanto tempo dormiva. Giorni? Anni? Secoli? Poi un giorno, per una serie di alchimie che solo raramente avvengono, decise che era giunto il suo momento. Probabilmente era la giornata ideale, era la sua giornata. Non sapeva ancora se avrebbe avuto l'opportunità di vedere il sole, sapeva solo che era giunto il momento. Come un piccolo tesoro, nascosto dalla notte dei tempi, si preparò. Il suo profumo ormai era divenuto riconoscibile al naso attento di chi lo cercava da molto. La sua forma rimaneva al buio, nel luogo a lui più caro.

Un luogo speciale, costruito in migliaia di anni. Fatto di piccoli ma fondamentali equilibri. Stratificato dal tempo, dalle stagioni, dall'opera di chi era solo passato, da chi, nello stesso luogo, aveva messo radici. Un connubio fatto di cooperazione ma anche di opportunismi, di strategie per poter veder un giorno realizzato il progetto di un regno, di un contado in cui prosperare, le cui mura però non verranno mai viste da nessuno. Non sapeva ancora se lui, nell'unico momento della sua esistenza in cui agli occhi degli altri sarebbe diventato un prezioso tesoro, avrebbe visto la luce e lasciato il luogo in cui era nato. Perché è questo il destino dei tesori: se vogliono essere ammirati devono lasciare la protezione dei loro scrigni ed esporsi al mondo.

Gli attimi passavano. Non sapeva ancora se erano minuti, ore o già giorni. Sapeva che il tempo a sua disposizione non era molto prima di dover ritornare al suo sonno millenario. Sapeva anche che, se un giorno si sarebbe risvegliato, non sarebbe più stato lui. Sarebbe stato altro. Forse. E solo e soltanto se l'alchimia tra lui e il mondo che lo circondava si fosse ripetuta esattamente nella medesima formula.

Proprio mentre già immaginava il giorno in cui si sarebbe risvegliato ecco che un suono lo destò. Non capiva. Era più una vibrazione, fruscii, un uggiolio. E poi tutto attorno a lui cominciò a muoversi. Non capiva, non sapeva. Era spaventato. Ma il suo istinto gli diceva di non aver paura. Quello era il momento. Ad un tratto tutto si fermò. Silenzio. Ora era l'ansia che lo pervadeva. Si chiese perché. Era quello tutto ciò che succedeva quando arrivava il momento? Era semplice attesa per il nulla? Ma di colpo fu la luce.

Davanti a lui si spiegò una vista che non avrebbe mai immaginato. Ampia, luminosa. Per la prima volta sentiva attorno a lui il movimento dell'aria fresca, umida. Il profumo del vicino bosco. Poi arrivò il calore. Diverso da quel-

lo a cui era abituato. Era un calore raccolto, concentrato, non diffuso. Poi sentì la felicità. La felicità di chi lo aveva trovato. Era quella di chi lo teneva tra le mani, ma anche di chi ora stava muovendo l'aria, correndo in circolo tra lui e chi lo stava ammirando. Quindi si disse, sono in due! In due mi cercavano. Poi un abbaio, e sentì per la prima volta una voce, chiara, distinta che diceva "Andiamo Lula, torniamo a casa."

Si andava a casa, quale casa ancora non sapeva. Ma per la prima volta nella sua vita, anche se non era più nel suo regno fatto di storia millenaria, fatto di equilibri tra gli abitanti, fatto di silenzi, non aveva paura.

Quando era infatti ancora solo una spora, era riuscito a farsi raccontare quella che tra i suoi simili è il racconto che si tramanda da millenni e millenni.

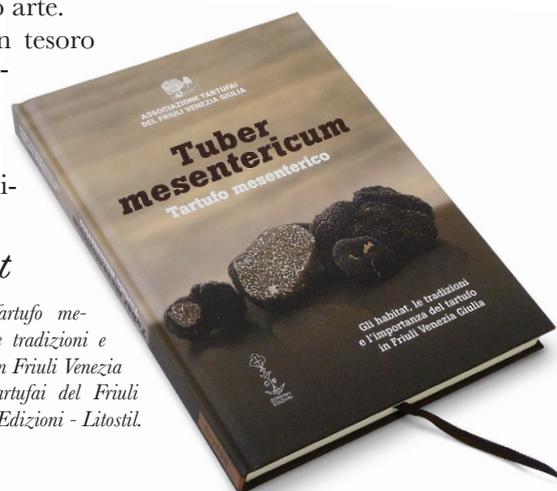
Un racconto in cui si narra che solo i più fortunati, coloro che avrebbero vissuto in territori incontaminati e rispettati, avrebbero un giorno potuto forse essere scoperti, avrebbero visto la luce del sole e lasciato il loro mondo buio. Ora sapeva che lui era tra i fortunati. Aveva vissuto mesi, anni, forse secoli in un territorio speciale, era stato ritrovato e ora veniva trattato come un dono prezioso. Sapeva anche che ora aveva un nome: *Tuber mesentericum*, tartufo mesenterico.

Sapeva che la sua storia, finalmente sarebbe stata raccontata. Sapeva che c'erano persone consapevoli delle misteriose alchimie che solo nel bosco possono realizzarsi. Alchimie complesse e di grandissimo valore. Che poi in cucina diventano arte.

Lui ora era un tesoro visibile del grande patrimonio che il territorio del Friuli Venezia Giulia custodisce e che regala.

Chiara Pasut

Tuber mesentericum, Tartufo mesenterico. Gli habitat, le tradizioni e l'importanza del tartufo in Friuli Venezia Giulia. Associazione Tartufai del Friuli Venezia Giulia. Corvino Edizioni - Litostil.





A come Architetto, M come... M come Molinis. M come Maestro.



Per molti architetti e designer della mia generazione Luigi Molinis rappresenta anche un Maestro: professore di corsi di laurea universitaria, esponente significativo del design italiano a cui fare riferimento.

In occasione di PordenoneLegge Luigi Molinis ha presentato il volume, “A come Architetto.Luigi Molinis”, assieme a Paola Bistrot e Virginio Briatore.

Se vi siete sempre chiesti che cosa fa realmente e chi è l’Architetto, il Designer industriale, o se pensate che l’architetto sia “semplicemente” un tiralinee alle volte esuberante, estroso o scontroso, credo che questo piccolo volume possa invece mostrarvi uno scorcio inedito, molte volte non capito, del Mestiere dell’Architetto. Il libro è stato concepito da Paola Bistrot, la quale ha selezionato gli scritti, alle volte ancora inediti, raccolto le idee dello stesso Molinis, organizzando il volume come una sorta di abbecedario, abilmente impaginato da Giovanna Durì. Il volume riesce, anche grazie alla matericità non scontata, a trasportare il lettore nel mondo personale di Molinis, fatto appunto di scritti, riflessioni, illustrazioni, visioni. Mondo fatto di ricerche, le quali non sempre portano a risposte certe. Una guida che ci trasporta nei luoghi intimi dell’anima che alle volte divengono luoghi architettonici immaginifici.

L’architetto, secondo Molinis, è “l’elaboratore dei linguaggi” nei vari campi in cui è chiamato ad operare. Linguaggi che oggi, nell’epoca della velocità e della fluidità, si scontrano con la semplificazione culturale. Viene così molte volte banalizzato e sottovalutato uno dei compiti principali dell’Architetto: quello di decodificare la realtà e i bisogni dell’uomo contemporaneo. Compito fatto di studio e curiosità, ma anche di frustrazione per la presa di coscienza dell’inafferrabilità dell’immateriale che è essenza della bellezza delle cose. “L’architettura è la visione poetica dell’edilizia. Bisogna disporre i segni, i volumi come in poesia” ha ribadito l’Architetto al numeroso pubblico accorso alla presentazione del libro. La conseguenza diretta

delle semplificazioni della complessità del mondo globale è l’incomprensione della Forza del Segno progettuale. Ed anche il Friuli non è esente da questa incapacità di comprendere. Ancor oggi, secondo Molinis, non si colgono i significati profondi delle opere di Zigaina, Ciussi, D’Olivio, Maestri del Segno. Come fossimo sempre più distratti dall’ormai decennale e superficiale lotta culturale tra tradizione e sguardo proteso al futuro della nostra regione, come se il passato diventasse un peso ancorante e non l’humus da cui nutrire le visioni verso il futuro.

Il volume “A come Architetto” è un prezioso condensato di riflessioni, da leggere sia per coloro che già esercitano la professione che per coloro che la eserciteranno. Per percepire la straordinaria complessità di un Maestro del design italiano, e non solo friulano, e per avere un riferimento fisico, materico, in cui ritrovare, se persa, l’idea della vera natura del lavoro dell’Architetto. Natura che va oltre le contingenze del momento, dell’essere un tecnico al servizio dell’edilizia, dell’iperspecializzazione. Il libro come stella polare a memoria di colui che nella storia dei secoli è stato e deve essere il portatore della Visione d’insieme, sia dell’ambiente costruito ma anche dell’immateriale che circonda l’esistenza delle persone. Per questo motivo, il libro è sicuramente utile anche a chi architetto non è, ma potrebbe essere affetto dall’endemica malattia friulana conosciuta come “il mal dal madon”, che fa di ogni friulano un architetto autoproclamato. Sappiate che per raggiungere la A maiuscola di architetto, la strada da percorrere è molto lunga ed impervia, anche per chi architetto, sulla carta, lo è già.

A come architetto. Luigi Molinis. A cura di Paola Bistrot, Libreria al Segno Editrice, 2019. Il libro è stato stampato in occasione della mostra “A come Architetto.Luigi Molinis” tenutasi a settembre 2019 nella sede dell’associazione Vivacomix a Pordenone.

Chiara Pasut

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



Francesca Scaini, l'aria che danza nell'incanto di una voce Tosca, storia di amore e di morte

Tosca, ovvero il grande sogno di molte cantanti. Il ruolo richiede forte temperamento, tecnica vocale sicura e voce di soprano lirico spinto, accento drammatico, talento come attrice; un ruolo a specchio, una cantante che interpreta una cantante.

La vicenda è legata ad avvenimenti storici: siamo nel 1798. Dopo le vittorie di Napoleone Bonaparte e la prima Campagna d'Italia, le truppe francesi hanno occupato Roma, soppresso il potere dei papi e proclamato la Repubblica. Mentre Napoleone parte per la spedizione in Egitto, l'esercito napoletano di Ferdinando IV di Borbone scaccia da Roma il presidio francese, abbatte la Repubblica e processa i suoi esponenti. La vicenda di Tosca si rifà, s'immerge in tutti questi avvenimenti ed è ambientata nel giugno 1800.

Una situazione storica e politica molto complicata. In tutto questo, Tosca è totalmente dedicata alla sua professione di cantante, avulsa e libera da qualsiasi coinvolgimento e condizionamento politico, una donna completamente immersa nel suo ruolo di artista, consapevole della sua posizione e professione, forte e volitiva, libera di vivere il suo amore per Cavaradossi, potremmo definirla "emancipata". Ama in modo totale la musica, l'arte, il suo uomo, la vita, ma la sua grande debolezza è l'essere pervasa da una gelosia quasi corrosiva. Nel primo atto si mescolano immediatamente i due grandi temi, quello politico e quello dell'amore; vediamo Tosca agitarsi come una pazza tra le navate della chiesa di Sant'Andrea della Valle alla ricerca di un indizio che confermi la presenza di un'altra donna, ha sentito un fruscio di vesti, ma invece si tratta del fuggitivo Angelotti che scappa a nascondersi. Ricordo che più riuscivo a rendere questo primo atto pieno di sensualità, di piccoli gesti che raccontavano la complicità e il languore di una coppia di amanti, più poi, per contrasto, il secondo atto sarebbe apparso drammatico. Puccini, proprio nel secondo atto, sperimenta un nuovo metodo narrativo musicale e immaginifico, quello che, usando una formula, viene chiamato "*tranche de vie*" mettendo in scena torture e delitti di ogni genere; alcuni momenti del primo e del terzo atto sono violenti al limite del truce, ma il culmine della tensione drammatica è nel duetto Scarpia - Tosca del secondo atto. Di Tosca si è invaghito Scarpia, il capo delle guardie di Roma, il quale elabora un piano per catturare l'evaso Angelotti facendo leva proprio sulla gelosia di Tosca. Siamo appunto nel secondo atto e la cantante viene invitata a palazzo Farnese dopo aver cantato per la Regina. Nel frattempo, Scarpia ha fatto arrestare Cavaradossi e lo ha portato nelle camere della tortura attigue alla sala da pranzo nella quale sta cenando e sta per mettere in pratica il suo piano per estorcere informazioni a Tosca.

Ricordo che, quando entravo in scena, intuivo che vi fosse qualcosa di strano, ma non comprendevo subito quanto stesse succedendo. Venivo pervasa da una gelida inquietudine, mi ritrovavo nella sala da pranzo di Scarpia, lo sguardo troppo insistente dei poliziotti che lasciavano la stanza si appiccicava alla pelle già sudata per le scale fatte velocemente. Tosca resta sola con questo uomo sconosciuto, ma del quale conosce la triste fama. Si ricompone, attinge a tutta la sua capacità di attrice, dissimula, cerca di mostrare sicurezza, il respiro si fa affannoso e il petto stretto dentro un elegante abito in stile impero si alza e si abbassa,



offrendosi involontario allo sguardo sempre più lascivo e bramoso di Scarpia che fa la sua offerta: un ricatto sessuale, un momento di piacere anche strappato a forza, in cambio della vita di Cavaradossi. Tosca tenta di offrire soldi e gioielli, ma la mefistofelica risata di Scarpia toglie in modo agghiacciante ogni speranza: il suo corpo è merce di scambio. Tosca mormora velocemente un'invocazione "*Dio mi assisti*", ed accetta semplicemente annuendo, accetta perché questa è l'unica possibilità, un patto con il diavolo. Chiede però a Scarpia che prima le scriva un salvacondotto che le permetta poi di fuggire con il suo amore. Scarpia le dice che per rendere tutto il più verosimile, inscenerà un'uccisione simulata e lei dovrà semplicemente aspettare qualche minuto e poi andarsene con Cavaradossi verso Civitavecchia. Il salvacondotto è pronto, la musica incalza e con un sorriso feroce Scarpia dice a gran voce "*Tosca finalmente mia*" ma la donna, all'ultimo momento, trova e prende dal tavolo un coltello col quale pugnala più volte Scarpia gridando "*Questo è il bacio di Tosca*". Ricordo la prima volta che feci questa scena fu tremendo, venni presa da un'incredibile tremito alle mani e da dei singhiozzi quasi convulsi, l'atroce consapevolezza di una regola antica "*mors tua vita mea*", l'urlo soffocato rivolto a Scarpia "*muori, muori dannato*". Poi il silenzio, il cuore a mille mentre cerchi di ricomporsi, pulire le mani, sistemare i capelli, raccogliere il salvacondotto rimasto tra le mani di Scarpia, respirare profondamente, lanciare ancora uno sguardo verso il corpo morto e uscire senza destare sospetti. Ricordo ancora che, dopo le prime recite, non riuscivo a dormire bene, riflettevo e mi interrogavo su come Tosca in un attimo si fosse trasformata da vittima in un'assassina. Ad ogni recita venivo avvolta dalla spirale delle sensazioni della rabbia e del dolore, pensando a tutte quelle donne violate e ricattate. E in questi giorni di fine novembre questo tema è quanto mai sentito, scottante, perché nel mondo ci sono ancora troppe donne vittime di soprusi e violenze.

Auguri di Buone Feste, Vostra Francesca

Cjanivis – Cjanevatis – Cjaneulis



Ca e là o vin vût bielzà fevelât di *cjanivis*, *cjanevatis* e *cjaneulis*, in sens toponomastic, ben clâr.

O sintin dut câs la dibisugne di tornâ su la cuistion par lâ plui dafonts, metint a confront plusôrs nons parei che si cjatin inte nestre region. I confronts che o proponin a son a voltis plausibii, altri voltis dal dut fûr indreçament, altri voltis inmò a son incierts. Cun dut a chel al va ben di scrutinâ chescj câs par vè une suaze generâl de situazion, là che i nestrîs nons a puedin cjatâ il just logament.

Scomencin in aloris cul non di *Cjainve* (*Caneva*, par talian), che par motîfs clârs al è il plui cognossût. In Friûl, come che duçj a san, o vin doi paîs cun chest non: un al è chel che une volte si diseve di *Sacile*, chel altri al sta in comun di Tumieç. I doi nons a àn la stesse origjin e si puedin motivâ tant che divignûts dal tiermin latin *canipam* 'cjanive, dipuesit di gjernars di consum, magazen pes blavis'. Lis dôs formis furlane e taliane dal non a son la risulte de corete evoluzion dal latin.

Il prin, logât tal Friûl di bonât, al confin cul Venit, al à di vè vût propite cheste funzion, tant che dipuesit dai cuartês che a vignivin scuedûts par cont de glesie o ben dal cjistiâl dal lûc. A stavin duçj i doi sul Col de Fer, che al sta uns dusinte metris disore dal paîs, bande tramontane. Pôc plui in là, a soreli a mont, jenfri Cjanive e Ronche, ve là impen *Canevon* (al è in forme venite, ma o sin di bot sigûrs che par antic al sedi stât *Cjanevon*). Nol covente dî che si trate di un incesitîf dal non primari di *Cjanive*.

Il secont, chel di Tumieç, si cjatilu a drete de Bût, parmis de roste. Ancje inta chest câs la motivazion dal non si cjatile intal fat che cul e veve di jessi par antic la cjanive de Plêf di Sante Marie (Santa Maria oltre But, par talian). Cun di fat il paîs al fo tirât sù cuant che inmò la plêf e jere avodade a Sant Laurinç e si che duncje seculoruns indaûr. O vês di savè di fats che cheste plêf e je une des plui vieris de zone, butulade fûr de plêf mari di Sant Pieri di Zui. Nancje dîlu, che un magazen pe plêf nol podeve jessi tirât sù su chel cret là che e sta la glesie; al sarès stât intrigôs di rivâ là sù cui cjar, lassant par altri di bande la strade principâl.

Anin cumò sui cuei che a stan daûr di Faedis, là che o cjatin *Cjaneule* (*Canebola*, par talian), non che al à il biel aspjet di un diminutîf di *Cjanive*. Cun di fat al è simpri stât intindût in cheste maniere, cuntune spiegazion che e à tignût dûr fin in di di vuê, e lis buinis resons no mancjîn, come che o vês capît. Cualchidun al à vût dit che il non al diven di *cjamp*

+ *niule*, ven a stâi il *cjamp dal nûl*, par vie che dispès, massime di buinoris, su la Siele di Sant Antoni (chest non lu vin voltât nô par furlan) si fâs sù un nûl che la int dai pîts dal plan lu clame il *Cisat*. Si trate di un nûl che al dure pocjîs oris e si disfante vie pal di. E je une spiegazion curiose e trative ma che e a pôc a ce fa cu la realtât. Dut chest in sumis no nus convinç masse, e alore o pensin che la vere spiegazion e sedi une altre. In altrò o vin di fat motivât che al varès di tratâsi di un tiermin compost di *cja* (*cjamp*, come che o vin dit disore), cuntune pe-raule divignude dal latin *neblus*. Cheste e je une vôs dal lengaç gjeografic che e marche i roiuçs che a nassin cuant che si disfante la nêf. No stin cumò a là dentri inte divignince linguistiche che, scomençant dal tiermin latin, e à produsût il toponim: la cuistion e je avonde ingredeade e al coventarès masse puest par scriville dute.

Traversin inalore une buine part de nestre region par spostâsi des bandis di For Disore, là che o cjatin la *Cjanivate*, un cjadin di crets parsot vie dal Tudali (par talian *Monte Tudaio*). In chest câs al è intrigôs pensâ a un dipuesit, ancje se non si pues lassâ fûr dal sigûr chest supuest, pai motîfs che o viodarin daspò. Miôr pensâ duncje al latin de ete di mieç *canipam* 'barancli di mont' (*pino mugò*, par talian), che nus somee che al sedi ben motivât pes carateristichis dal puest.

Cheste spiegazion, pal stes motîf, e vâl ancje pe *Crete de Cjanevate*, non pareli. Si trate, tant che o savês, di un rilêf di crets che al rive adalt fin a 2700 metris, logât sul confin cul Carantan, pôc a jevât dal Colians. Cun di fat il non si riferîs ae concje che e stâ da pîts e che duncje e je chê che nus interesse. Lis carateristichis morfologjichis e pedologjichis a son lis stessis di chel che o vin a pene fevelât e che al sta a For Disore.

A chest pont nus balinin pe coce cetancj dubis. Prin di dut bisugne dî che i studiôs furlans dal passât a pensavin al tiermin *cjanevate*, ancje tant che descritôr gjeografic, sicu peioratîf di *cjanive*, ma o podaressin dî che si trate di une interpretazion aromai superade. No nus da pinsîr nancje la forme todescje dal toponim: *Kellerspitze*. Si trate par clâr di une traduzion dal non talian, là che *Keller* è je juste apont la cjanive, e chest nol zonte nuie al significât che o stin cirint. Bisugne di dut câs che il tiermin todesc al à patît une interferance cu la forme timavese che e je *Kelderspitz*, là che *Kelder* al diven dal latin *cal(i)darium* 'cjalderie, pignate'. Chest ultin rimarc nus ripuarte indaûr a un dubi che o vevin motivât disore o ben che bisugne lâ indevant cui pîts di plomp. Cun di fat *Cjalderate* al è un altri non dal stes cret e al è peioratîf di *cjalderie*. Intes nestrîs montagnis cun chest tiermin si marchin i forans e lis concjîs sgjavâts des aghis o dai glaçârs. Il svicinament di un çondar in alte montagne cuntun dipuesit nol è stramp. Al baste visâsi che chescj forans a vignivin doprâts salacor dai montagnûi par mantignî in bon la mangjative, stant che la temperdaure e je simpri avonde basse.

O sierin cussì chest excursus, marcant che o sin sigûrs des spiegacions nome pai doi nons plui impuartants, e che invezit par chei altris lis interpretacions a son cetant malsiguris, seial che lis puartedin dutis aes stesse origjin seial che o sielzedin spiegacions diviersis.

Barbara Cinausero Hofer - Ermanno Denteseano



Cjanivis – Cjanevatis – Cjaneulis

Abbiamo già avuto occasione di parlare qualche volta di *cjanivis*, *cjanevatis* e *cjaneulis*, in senso toponomastico, chiaramente. Sentiamo tuttavia la necessità di tornare sulla questione per approfondirla, mettendo a confronto alcuni nomi simili che si incontrano nella nostra regione. Quelli che proponiamo sono a volte plausibili, altre volte del tutto fuori luogo, altre volte ancora incerti. In ogni caso va bene esaminare questi casi in un quadro generale, nel quale i nostri nomi possano trovare la giusta collocazione.

Iniziamo allora con il nome di *Caneva* (*Cjanive* in friulano), che per ovvii motivi è il più conosciuto. In Friuli, come tutti sanno, ci sono due paesi con tale nome: uno è quello che un tempo si chiamava *di Sacile*, l'altro è frazione del Comune di Tolmezzo. I due nomi hanno la stessa origine e si possono spiegare come derivati dal termine latino *canipam* 'caneva/canova, deposito di generi di consumo, magazzino per le biade'. Le due forme italiana e friulana del nome sono il risultato della corretta evoluzione dal latino.

Il primo, situato nel Friuli Occidentale, al confine con il Veneto, ebbe proprio questa funzione come deposito dei quartesi che venivano riscossi per conto della chiesa o del castellano del luogo. Poco oltre, verso occidente, fra Caneva e Ronche, ecco *Canevon* (in forma veneta, ma probabilmente era un tempo *Cjanevon*). È evidente che si tratta di un accrescitivo del nome primario *Caneva*.

Il secondo, quello di Tolmezzo, si trova alla destra idrografica del But, presso la rosta. Anche in questo caso la motivazione del nome va ricercata nel fatto che doveva essere anticamente la canova della Pieve di Santa Maria oltre But. Infatti l'abitato sorse quando ancora la pieve era intitolata a San Lorenzo e dunque molti secoli addietro. Bisogna sapere per l'appunto che questa pieve è una delle più antiche della zona, germogliata dalla pieve matrice di San Pietro di Zuglio. È evidente poi che un magazzino per la pieve non poteva essere collocato sullo sperone roccioso dove è situata la chiesa: sarebbe stato difficoltoso arrivarci con i carri, lasciando peraltro discosta la strada principale.

Passiamo ora ai rilievi che si trovano a monte di Faedis, dove troviamo *Canebola* (*Cjaneule* in friulano), nome che ha l'aspetto di un diminutivo di *Caneva*. Proprio per questo è sempre stato spiegato in tale modo, con una interpretazione accettata fino al giorno d'oggi, e le buone ragioni non mancano, come avrete compreso. Qualcuno ha detto anche che viene da un friulano *cjamp+niule*, ovvero 'campo della nuvola', perché spesso, specie nelle prime ore del mattino, sulla *Bocchetta di Sant'Antonio* si forma una nube che la gente del luogo chiama *il Cisat*. Si tratta di una nube che perdura per poche ore e scompare durante il giorno. La spiegazione è seducente, ma poco ha a che fare con la verità. Tutto ciò insomma ci convince poco e allora pensiamo che la vera spiegazione si trovi da tutt'altra parte. Altrove abbiamo infatti spiegato che si tratta di un termine composto



La Cjanevate (a fianco del Coglians) ripresa da nord. Foto: Luca Chiarcos

da *cja* ('campo', come già detto poco sopra) e un termine derivato dal latino *neblus*. Quest'ultima voce riguarda il linguaggio geografico e indica i ruscelli che scendono quando si scioglie la neve. Non entriamo nelle spiegazioni sulle modifiche linguistiche che, iniziando dal latino, hanno prodotto il toponimo: la questione è piuttosto complessa e servirebbe troppo spazio per descriverla con completezza. Attraversiamo ora buona parte della nostra regione per spostarci nei pressi di Forni di Sopra, dove troviamo la *Cjanevate*, un catino di rocce posto sotto il *Monte Tudaio*. In questo caso è difficile pensare a un deposito, anche se tale ipotesi non può essere respinta del tutto, per motivi che esamineremo più avanti. È meglio pensare allora al latino medievale *canipam* 'pino mugo', termine che ci sembra ben motivato dalle caratteristiche del luogo.

La stessa spiegazione, per motivo identico, vale anche per la *Creta delle Chianevate* (*Crete de Cjanevate* in friulano). Si tratta, come sapete, di un rilievo roccioso che si innalza a 2700 metri, situato sul confine con la Carinzia, poco e levante del Coglians. Il nome si riferisce anche alla conca che si trova ai piedi del rilievo e ciò ci interessa maggiormente. Le caratteristiche morfologiche e pedologiche sono le stesse del luogo del quale abbiamo testé parlato e che sta a Forni di Sopra. A questo punto ci sorgono numerosi dubbi. Innanzitutto bisogna dire che gli studiosi friulani del passato pensavano al termine *cjanevate* anche come descrittore geografico, peggiorativo di *cjanive*, ma potremmo affermare che si tratta di una interpretazione ormai superata. Non ci preoccupa nemmeno la forma tedesca del toponimo: *Kellerspitze*. Si tratta, con ogni evidenza, di una traduzione del nome italiano, perché *Keller* è proprio traduzione di *canova*, e ciò nulla aggiunge al significato che stiamo cercando. Bisogna precisare comunque che il termine tedesco ha subito una interferenza con la forma timavese *Kelderpsitz*, dove *Kelder* viene dal latino *cal(i)darium* 'caldaia, pentola'. Quest'ultima osservazione ci riconduce a un dubbio che avevamo già espresso poc'anzi ovvero che bisogna procedere con molta prudenza. Infatti *Cjalderate* è un altro nome dello stesso rilievo ed è peggiorativo di *cjalderie*. Nei nostri monti con questo termine si indicavano gli antri e le conche scavate dalle acque o dai ghiacciai. Il parallelismo fra una grotta in alta montagna e un deposito non è fuori luogo. Basta pensare che questi incavi venivano usati dai montanari per conservare i viveri, per il fatto che la temperatura si manteneva costantemente abbastanza bassa.

Chiudiamo questo excursus, sottolineando il fatto che siamo certi solo della spiegazione dei primi due nomi e che invece per gli altri le interpretazioni sono malcerte, sia che conducano alla stessa origine, sia che diano spiegazioni diverse.

Barbara Cinausero Hofer - Ermanno Dentese



La Bocchetta di Sant'Antonio, sopra Canebola, con la nuvola mattiniera. Foto: Branco



Vendere musica: come funziona e chi lavora attorno agli artisti

Intervista a Giuseppe Barone, addetto alla comunicazione nella storica casa discografica Carosello Records. (2ª parte)



carosellorecords.com

ferenza di una major, che parla di quote di mercato ed ha un approccio più industriale, noi abbiamo un approccio molto più artigianale, cioè lavoriamo molto più sul lungo periodo. Questo ci permette di seguire degli artisti molto piccoli, molto emergenti, e farli crescere nel corso degli anni, senza la necessità di dover avere un exploit veloce per avere un ritorno economico imminente.

Questo tipo di progettualità e di lavoro a lungo periodo permettono non solo all'artista di migliorare e crescere, quindi di sviluppare appieno le sue potenzialità, ma anche di fare un certo lavoro molto più artigianale. Faccio un esempio, alla gente che magari non conosce questo mondo io dico che le case discografiche indipendenti sono una bottega artigianale di alta sartoria mentre una multinazionale è Zara. Da una parte c'è la grande vastità, la grande forza economica, dall'altra invece c'è un'attenzione al prodotto e alla qualità.

Non è un'accusa, non sto dicendo che il nostro è il metodo giusto e l'altro è sbagliato, sono due modi di lavorare diversi. Questo metodo ci ha permesso, negli anni, di lavorare con artisti che hanno raggiunto dei grandi numeri e una grossa esposizione, senza fare dei passaggi obbligati come per esempio per il pop il Festival di Sanremo o un talent show. Sto parlando di Levante, The Giornalisti, Emis Killa, cioè di alcuni degli artisti che erano o sono tuttora in Carosello, con i quali abbiamo lavorato nel tempo alla crescita dei loro progetti.

Per "lavorare l'artista" all'interno dell'etichetta ogni collaboratore ha un ruolo preciso: c'è chi si interfaccia con la parte digitale, quindi con Youtube, Spotify, Applemusic, c'è chi si occupa della parte di produzione dei video e delle foto, c'è chi si occupa, come me appunto, della parte di promozione, chi invece con i brand e i rapporti che hanno gli artisti con i marchi per degli endorsement, le pubblicità e le sincronizzazioni nei video.

I concerti invece, questo ci tengo a dirlo perché molta gente magari non lo sa e fa confusione, sono una parte distaccata dall'etichetta discografica. Sono due realtà che si parlano una con l'altra, perché ovviamente lo sviluppo artistico prevede anche uno sviluppo della parte live e viceversa, ma che nel 99% dei casi l'etichetta affida a delle società esterne.

Sono le etichette che propongono l'agenzia di booking agli artisti o viceversa?

Alcune volte sono le agenzie stesse che si interessano agli

Seconda parte dell'intervista a Giuseppe Barone, addetto alla comunicazione della casa discografica milanese Carosello Records. In questo numero entriamo nella parte pratica del lavoro che svolge un'etichetta nella filiera del settore musicale e come è cambiato il suo lavoro negli anni.

Quale lavoro svolge un'etichetta discografica nel mercato musicale?

Un'etichetta ha la funzione di fare scouting, ovvero trovare il nuovo talento e successivamente c'è la fase più importante, quella di "lavorarlo". Che cosa vuol dire "lavorare un artista"? Innanzitutto si parla di un lavoro artistico, quindi si selezionano i brani, se si tratta di un interprete, mentre, se si parla di cantautori, si scelgono le canzoni fra quelle che l'artista stesso scrive. L'artista ha sempre bisogno di figure che lo guidino e lo indirizzino verso un percorso. Quello che noi della Carosello facciamo, una volta scelti gli artisti del nostro roster (questo è il termine tecnico per indicare la rosa degli artisti all'interno dell'etichetta) è quella di creare una progettualità per lo sviluppo dell'artista.

Questo tipo di lavoro varia molto a seconda delle etichette, se si tratta di una multinazionale o di una indipendente. Carosello è una delle etichette indipendenti italiane a dif-

artisti e successivamente vengono fatte delle riunioni per decidere e capire il piano di lavoro che propongono. Oggi molti artisti vengono intercettati dal booking e contattano il manager. Il profilo del manager è molto importante per un artista perché fa da filtro tra l'artista e tutte le aziende e agenzie che si interfacciano con lui.

Altre volte però succede anche il contrario, cioè, è l'etichetta stessa che propone un artista a dei booker presentando i progetti musicali.

Parliamo di registrazione dei brani: come viene gestita?

La registrazione è una parte che noi personalmente in Carosello facciamo gestire molto all'artista. La scelta editoriale della nostra etichetta è quella di seguire solo dei cantautori, quindi non interpreti, abbiamo cioè solo artisti che scrivono e cantano le proprie canzoni, gente molto lucida sul suo progetto che sa molto bene cosa vuole. In questa fase di percorso artistico noi possiamo solamente suggerire quelle che sono poi le strategie, ma molto spesso non mettiamo bocca sul lavoro dell'artista, cerchiamo solo di dare dei suggerimenti se proprio vediamo che qualcosa non ci torna.

C'è una figura molto importante in Carosello, che è quella del così detto A&R. L'A&R è colui che si occupa della direzione artistica dei progetti, la persona che contatta i produttori o lo studio di registrazione affinché l'artista possa avere tutti gli strumenti utili per lavorare al meglio.

Ogni artista ha il suo studio di registrazione di riferimento e il suo produttore, noi eventualmente ne consigliamo altri, sempre in vista di una crescita, perché l'artista tende molto spesso a rimanere nella sua comfort zone. Il compito dell'A&R è proprio quello di stimolare l'artista, magari mettendolo a contatto con realtà diverse.

Una volta che il progetto e l'artista sono pronti, come gestite la promozione?

Ogni volta che arriva un nuovo progetto si inizia a lavorarlo, sto parlando sia della totalità dell'artista oppure di un lavoro fatto in vista dell'uscita di un album o di un tour. E' possibile decidere se affidare la comunicazione ad un'agenzia esterna o gestirla internamente. Per una serie di motivi, per esempio la quantità di lavoro che c'è in quel momento nella nostra etichetta, si sceglie se affidare il lavoro ad un ufficio stampa esterno.

Com'è cambiata la casa discografica negli anni, dal 1959, anno di apertura della Carosello, ad oggi?

Ovviamente non te lo so dire perché non c'ero! (ride)

Molto banalmente innanzitutto sono cambiati i metodi di fruizione e ascolto della musica: nel giro di pochi anni abbiamo cambiato tantissimi dispositivi attraverso cui la ascoltiamo: dal vinile alla musicassetta, dal CD fino a Spotify. L'ascolto al giorno d'oggi è davvero frammentato.

Sono cambiati anche i modelli di business: oggi è importantissimo quello che viene chiamato "new business", ovvero tutto ciò che riguarda lo sfruttamento dell'immagine di un artista attraverso accordi con i brand. Si lavora tanto con l'immagine, con i social, con i product placement nei videoclip. Se in un video si vede un prodotto non è stato messo lì a caso o qualcuno se l'è dimenticato, ma è una parte molto importante di introiti. Noi di Carosello cerchiamo di implementare questa parte, che ripeto è molto importante, e la parte più discografica e artistica. Cerchiamo di fare delle proposte di alta qualità, nuove e diverse rispetto a quello che c'è sul mercato cercando di venderle nella miglior forma possibile, invogliando l'acquisto.

La casa discografica è sempre in evoluzione. Anch'io, nonostante sia relativamente poco che lavoro qui, vedo



che di anno in anno le cose cambiano, le priorità cambiano. Per parlare di un arco temporale meno vasto di 60 anni, già cinque anni fa l'egemonia che c'era delle radio e delle televisioni non permetteva a certi progetti di svilupparsi, perché c'erano solo questi due grandi mezzi con cui la gente veniva in contatto con la musica. Adesso, grazie al servizio di streaming, c'è questa cosiddetta forza dal basso, è l'utente finale a scegliere cosa ascoltare e non gli viene imposto da qualcun altro. Oggi ci sono i social, che sono un grandissimo mezzo di diffusione e di promozione per un'artista che può promuoversi indipendentemente da una casa discografica, questo prima non c'era. Lo sviluppo di una casa discografica è strettamente connesso a quello che sono gli sviluppi tecnologici, perché la musica è quel mezzo che si fruisce tramite quei device, quando si sviluppa quello cambia anche il mercato.

Mi sono laureato nel 2015 con la tesi sull'analisi della crisi del mercato discografico e l'avvento dei talent e di come abbiano influito sul mercato discografico, mi ricordo che in quell'anno era l'unico mezzo utilizzato per raggiungere il pubblico. Basta pensare ai nomi che sono usciti all'epoca, i nomi grossi erano tutti di personaggi che venivano dai talent come Emma Marrone, Alessandra Amoroso, Noemi. Era un periodo in cui la televisione era l'unico mezzo per farsi conoscere, il web ancora non aveva preso piede, c'era solo myspace, che era ancora nuova e giovane.

Due anni dopo ecco che arriva il cosiddetto Indie, la musica indipendente, la musica che si scova su Spotify, e la Trap, altro genere completamente nato dal basso. Questi due generi, che prima erano di nicchia, ora sono diventati completamente mainstream. In radio passano artisti come; Calcutta, Thegiornalisti, Coez, Achille Lauro, Sfera Ebbasta, Ghali, che prima non avrebbero assolutamente avuto uno spazio, se lo sono trovato grazie al web e agli strumenti nuovi. Per noi sono importantissimi, anche la fase di scouting avviene per la maggior parte da lì, difficilmente c'è quella scena romantica da film in cui tu sei in un locale e ascolti un artista e te ne innamori. Noi prestiamo molta attenzione a ciò che circola e viene fuori da servizi di streaming, come Spotify o Youtube, a vedere cosa si muove nei vari sottoboschi, ovviamente un artista emergente con un determinato budget usa gli strumenti che ha e che sono quelli, quindi si trovano lì, banalmente è questo.

To be continued...

Sul prossimo numero di gennaio/febbraio troverete la terza ed ultima parte dell'intervista a Giuseppe Barone.

Moni Ziru

Elena Fabris e Alessandro Del Gobbo

giovani musicisti friulani premiati a livello nazionale



A conferma dell'assoluto prestigio di una tradizione didattica e concertistica tutta friulana, il 23 ottobre **Elena Fabris**, del Conservatorio di Udine, è stata proclamata a Perugia vincitrice del Premio Nazionale delle Arti 2019 – Sezione Organo. La giuria, presieduta da Johannes Geffert e composta da Peter Panyavsky e Ottorino Baldassarri, ha assegnato alla giovane concertista friulana, presso la sede del Conservatorio di

Musica “F. Morlacchi” di Perugia, il massimo punteggio tra nove candidati provenienti dai conservatori italiani a seguito della valutazione delle interpretazioni di *Toccata quinta* di Girolamo Frescobaldi, *Triosonata II* di Johann Sebastian Bach e *Prélude et fugue sur le nom* d'Alain di Maurice Durufé. Nata a Udine nel 1997, si è diplomata quest'anno a pieni voti in Organo e Composizione Organistica al Conservatorio di Musica “J. Tomadini” sotto la guida del prof. Giampietro Rosato ed è già stata premiata l'anno scorso nella categoria “studenti” al Concorso Nazionale “Rino Benedet” di Bibione (VE); ha partecipato a numerose Masterclasses con docenti di fama internazionale ed è prossima a intraprendere la frequenza di due semestri, quale studente Erasmus, presso la Hochschule für Musik und Theater di Amburgo nella classe dell'organista Wolfgang Zerer.

Il pianista **Alessandro Del Gobbo**, allievo del 1° anno al biennio superiore del Conservatorio “J. Tomadini” nelle classi dei docenti Franca Bertoli e Luca Rasca, ha conseguito in pochi giorni due dei più importanti riconoscimenti musicali nazionali, il quarto posto al “Premio Venezia”, prestigioso concorso pianistico nazionale giunto alla XXXVI edizione e riservato a pianisti di età non superiore a 24 anni che abbiano conseguito in tutte le sessioni dell'anno accademico 2017-2018 un voto minimo di 10/10 o 105/110 nei diplomi in pianoforte del vec-

chio ordinamento o del primo livello e l'altrettanto ambito riconoscimento assoluto del “Premio Nazionale delle Arti”, XIV Edizione, Sezione Interpretazione Musicale, sottosezione Pianoforte, tenuto al Conservatorio di Musica “L. Cherubini” di Firenze.

Le giurie delle due competizioni musicali, composte da concertisti e musicologi di chiara fama quali Bruno Canino, Massimiliano Damerini, Luca Mosca, Riccardo Rinalti, Daniel Rivera e Fabio Vacchi, hanno riconosciuto la maturità e l'intensità interpretative del giovane pianista friulano che, al termine della competizione veneziana, si è aggiudicato ben sei borse di studio grazie alle interpretazioni, offerte nel corso di tre impegnative prove (selezione, concerto dei concorrenti e concerto della cinquina dei semifinalisti) di un avvincente repertorio nel quale spiccavano *Sonata op. 109* di Beethoven, *Studi e Polacca op. 44* di Chopin, *Images, première série* di Debussy, *trascrizioni lisztiane* da Schubert e una selezione da *Musica Ricercata* di Ligeti, programma che ha ricevuto una menzione particolare da parte della giuria.

Il pianista Alessandro Del Gobbo aggiunge quindi due capitoli fondamentali al già ricco curriculum comprendente Masterclasses, la frequenza del corso specialistico di Stradella (PV) presso l'Accademia del Ridotto nella classe di Aquiles delle Vigne e numerosi riconoscimenti quali il secondo premio al XXIV Grand Prix Lions di Rijeka (HR), il terzo alla XXXI edizione del Concorso Pianistico Internazionale “Città di Albenga”, la borsa di studio “Luigi Mari” al “Tomadini” di Udine, il terzo posto alla XXXIII edizione del Premio “Lilian Caraian” di Trieste, la menzione speciale alla IX edizione del Premio “Lamberto Brunelli” di Vicenza, e la borsa di studio alla XX edizione del Concorso Internazionale Pianistico “Maria Giubilei” di Sansepolcro.

Moni Ziriu



Rigoletto e Le Nozze di Figaro

Grandi classici in programma al Teatro G. da Udine



E' partita la campagna abbonamenti per la stagione lirica 2019/20 del Teatro Nuovo Giovanni da Udine.

Si comincerà con il **Rigoletto di Giuseppe Verdi**, atteso per il **24 gennaio 2020** con inizio alle ore 20.00. Da quell'11 marzo 1851, in cui vide la luce sul palcoscenico del Teatro La Fenice di Venezia, il capolavoro verdiano brilla fra le opere liriche più amate e interpretate al mondo. Drama di passione, tradimento, amore filiale e vendetta che il librettista Francesco Maria Piave trasse da *Le roi s'amuse* di Victor Hugo, è una meravigliosa combinazione di ricchezza melodica e potenza drammatica. Quello proposto è il nuovo allestimento prodotto da Fondazione Teatro Comunale di Modena, Fondazione Teatro Comunale di Ferrara e Azienda Teatro del Giglio, con l'Orchestra Filarmonica Italiana e il Coro Lirico di Modena. Regia di Fabio Sparvoli, direttore David Crescenzi.

Il secondo appuntamento è invece con uno dei massimi capolavori della storia del Teatro musicale, **Le Nozze di Figaro di Wolfgang Amadeus Mozart** su libretto di Lorenzo da Ponte (1786), che rappresenta la perfetta sintesi tra tradizione melodrammatica italiana e genio mitteleuropeo. Mai ospitata prima sul palcoscenico del Teatro Nuovo Giovanni da Udine, andrà in scena il **19 maggio 2020** con inizio alle ore 20.00, mentre il giorno precedente, il 18 maggio alle ore 9.30, è prevista una recita riservata alle scuole.

Nell'esecuzione della splendida partitura mozartiana saranno due eccellenti realtà musicali del nostro territorio, l'Orchestra di Padova e del Veneto e il Coro della Società Musicale San Marco di Pordenone: la prima ha al suo attivo collaborazioni con i nomi più illustri del concertismo internazionale; il secondo, forte di successi in Italia e all'estero, si presenta per questo progetto con una nuova compagine professionale.

Tra i protagonisti, tutti di rilievo internazionale e specializzati nel repertorio mozartiano, citiamo Valentina Farcas, rinomata soprano ospite al Festival di Salisburgo, Alessandro Luongo, indimenticabile Don Giovanni al Maggio Musicale Fiorentino diretto da Zubin Mehta, Guido Loconsolo protagonista in diversi ruoli memorabili alla Scala di Milano, Serena Malfi splendido Cherubino al

Metropolitan di New York e alla Wiener Staatsoper nonché acclamata Doraabella alla Scala di Milano, diretta da Daniel Barenboim.

Non mancheranno anche alcune eccellenze vocali del nostro territorio come Alessia Nadin, affermato mezzosoprano ospite abituale alla Fenice di Venezia. Sul podio salirà il Sovrintendente e Direttore artistico Musica del Giovanni da Udine, Marco Feruglio.

La regia, le scene e i costumi porteranno la firma di Ivan Stefanutti, nato professionalmente al fianco di Sylvano Bussotti e da tempo nel circuito internazionale della produzione operistica.

L'opera è prodotta dalla Fondazione Teatro Nuovo Giovanni da Udine in sinergia con Danieli & C. Officine Meccaniche SpA, Fondazione Friuli, Associazione Ergonauti, Comune di Udine, Camera di Commercio di Pordenone e Udine, Confartigianato imprese del Friuli Venezia Giulia, CrediFriuli, Lavanderia Adriatica, ProntoAuto e la collaborazione di ISIS MalignaniImpegnate.

Gli abbonamenti alla stagione lirica 2019/20 saranno acquistabili nelle seguenti fasi: conferme (per gli abbonati alla stagione lirica 2018/19), fino al 14 novembre 2019, dalle 16.00 alle 19.00. Nuovi abbonati dal 15 novembre 2019, dalle 16.00 alle 19.00.

I prezzi degli abbonamenti sono invariati rispetto alla scorsa stagione.

I biglietti per i due spettacoli saranno in vendita a partire dal 21 novembre 2019 presso la biglietteria del teatro in via Trento 4 da martedì a sabato, dalle 16.00 alle 19.00 domenica, lunedì e festivi oppure apertura da 90 minuti prima dell'inizio della rappresentazione, tel. 0432 248418 - biglietteria@teatroudine.it.

Moni Ziru





Il Natale raccontato attraverso l'Arte Palazzo della Porta Masieri



Una luce vermiglia
risplende nella pia
notte e si spande via
per miglia e miglia e miglia.
O nova meraviglia!
O fiore di Maria!
Passa la melodia
e la terra s'ingiglia.
Cantano tra il fischiare
del vento per le forre,
i biondi angeli in coro;
ed ecco Baldassarre
Gaspere e Melchiorre,
con mirra, incenso ed oro.

Gabriele D'Annunzio, *I Re Magi*, 1903-1912

Natale è il momento magico dell'anno, per grandi e bambini, è il tempo della famiglia, della comunione con i propri cari, dell'amicizia, del raccoglimento e del racconto, il tempo della calma in mezzo al rumore. L'Italia possiede il maggiore patrimonio artistico al mondo e di tutti i tempi. Un capitale immenso di opere, immagini, pensiero e poesia, che permette la narrazione più articolata e

stupefacente in ogni campo della nostra Storia. Pensare al Natale è in qualche modo pensare alla Storia e alle storie e il percorso che segue è stato pensato e rivolto ai bambini e alle loro famiglie, ma vuole soprattutto essere e diventare lo spazio della riflessione e della serenità per tutti.

Guardando alle opere dei due maggiori rappresentanti della pittura del Seicento a Udine: Giulio Quaglio, siamo proiettati in un universo magico di luce e colore che affascina e ci lascia appagati. Attraverso pale e pareti affrescate, la narrazione della storia biblica assume una forza illustrativa e teatrale sorprendente. Il racconto figurato si snoda lungo le pareti, i muri si animano, diventando un libro spalancato davanti ai nostri sguardi. Tante volte siamo passati davanti a un piccolo angelo dipinto senza curarci di lui, se gli avessimo dato ascolto ci avrebbe dedicato storie meravigliose, fatte di fili d'oro e notti incantate, di vecchi re e di giovani profeti.

I bambini sono pronti ad ascoltare ogni sogno, ogni fiaba, che un angolo di strada possa celare. Noi abbiamo pensato di iniziare a Natale facendo loro un regalo diverso, una storia fatta come un libro a tre dimensioni, dove entrare e dialogare con i suoi per-

sonaggi fatti di luce e colore antico, un dono entro il quale cercare e spiare per trovare sogni a volte dismessi, un poco trascurati, ma che popolano il nostro infinito.

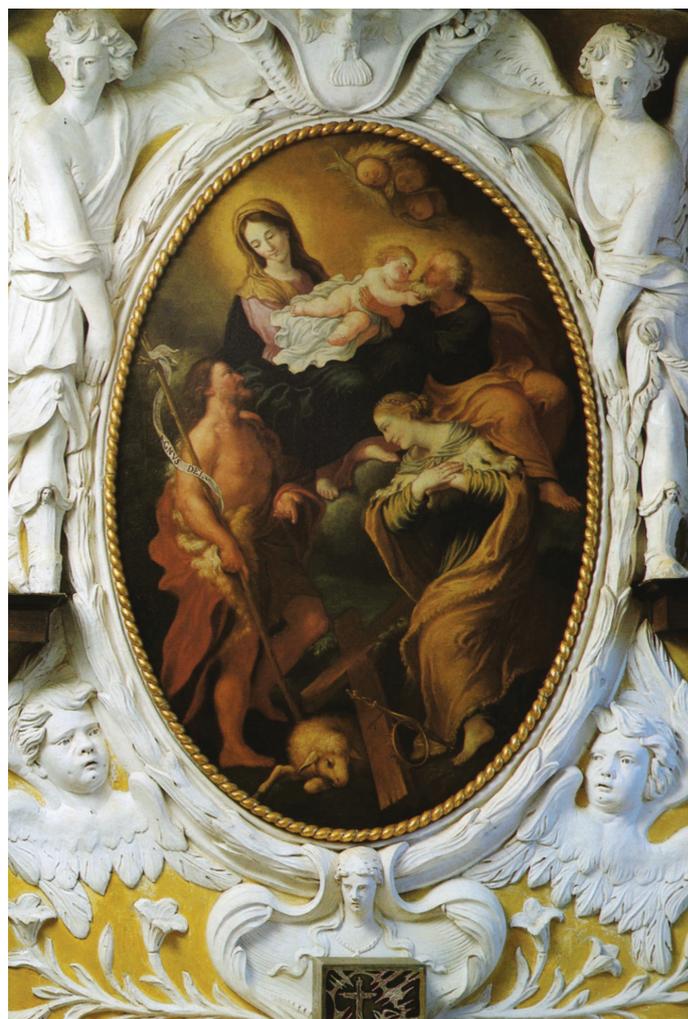
Il luogo speciale del Natale a Udine è Palazzo della Porta Masieri, un tesoro fatto di arte, storia e intimità familiare. Entrando in questa nobile dimora udinese, notiamo subito che si tratta di una tipica casa aristocratica del XVII secolo, ma che conserva quell'atmosfera calda e accogliente di un ambiente friulano saldo e ospitale. Appartenuta ai nobili della Porta, che devono il nome a un coraggioso antenato che nel XV secolo aveva sbaragliato i Turchi alle porte della città di Udine, assunse le forme attuali nella seconda metà del Seicento, con l'elegante portone centrale in bugnato, sormontato da una trifora a serliana, ripetuta in proporzioni minori nel piano superiore e nel timpano, ma è al suo interno che nasconde un capolavoro di colore e inventiva, in contrasto con la purezza lineare della facciata.

Gli affreschi di Palazzo della Porta furono il primo lavoro commissionato a Giulio Quaglio quando, appena ventiquatrenne, nel 1692 giunse a Udine, chiamato da un capomastro suo conterraneo, Giovanni Battista Novo, la cui figlia, Margherita, divenne sua moglie. L'artista decorò

saletta, loggia e cappella con episodi tratti dalle *Metamorfosi* di Ovidio, dalla storia greco romana e infine dai Vangeli in una coerenza stupefacente che suggerisce come dalla nascita della nostra Storia a oggi non vi sia mai stata soluzione di continuità. La dinamica fantasia creatrice e il ricco bagaglio culturale dell'artista, lasciano sorpresi e ammaliati. In questo ambiente, delicato ed evocativo insieme, troviamo le cifre che saranno la costante della sua poetica pittorica: forme robuste, dinamiche e narranti, figure gigantesche ed eloquenti, chiaroscurate e incorniciate da cariatidi, putti e mascheroni in monocromo che paiono fare da coro sommesso al racconto che si squaderna accanto nella forma e nel colore.

Nella cappella, Giulio Quaglio affresca in cinque quadri, con intima e sincera ispirazione, i cinque episodi salienti del Natale: Il precursore, Giovanni Battista, l'Annunciazione, lo Sposalizio della Vergine, la Natività e la Fuga in Egitto. Il pittore prende il visitatore per mano e con umanità e sentimento dispiega gli argomenti principe della natività sulle pareti di questo piccolo scrigno. La caratterizzazione intima dei personaggi rende questo luogo lo spazio principe per un racconto didattico, che qui si esprime con un'inedita forza narrativa e accenti permeati da freschezza domestica.

La prima scena che si apre ai nostri occhi, all'alzata del rosso sipario dipinto e allacciato, che ritorna in tutte le scene, è il **San Giovanni Battista** nel deserto, il maggiore tra i profeti. Sereno e contemplativo, il Battista tiene con una mano la croce e con l'altra indica il cielo. Accanto a lui sgorga una sorgente d'acqua e riposa un agnello candido, riferimenti alla purezza di Gesù e al suo battesimo nelle acque del Giordano. Il racconto prosegue con la delicata **Annunziata**, che vediamo assorta nella lettura del Libro. Accanto a lei, un San Giuseppe dormiente ha riposto gli strumenti del suo mestiere: la pialla, il martello e le tenaglie; una citazione ingenua e naturale che riporta alle colorazioni dei quaderni dei bambini. In mezzo a loro, formando un triangolo perfetto, scende l'angelo in volo che annunzia la venuta del Salvatore. Di fronte all'Annunziata si schiude il quadro con lo **Sposalizio della Vergine**. Al centro della scena, il sacerdote unisce le mani della Vergine e di San Giuseppe in segno di legame, solidarietà e armonia, mentre tra loro fa capolino un bambino, che osserva lo spettatore, con sguardo curioso e assorto, come da dietro il sipario di questo piccolo teatro di famiglia.



Volgendo lo sguardo a destra, si incontra il quadro vivo della **Natività**, punto saliente del racconto. La Madonna con il Bambino è la fonte assoluta di luce, mentre verso di lei si corrono, stupiti e abbagliati, i pastori con i loro doni. Narratore silenzioso della scena è ancora un bambino, che indica di spalle l'Altissimo portando in un piccolo cestino due colombe bianche in dono.

Siamo di fronte a un **Presepe** a grandezza naturale, dove ogni personaggio porta un messaggio del racconto della Natività, che qui si chiude a cerchio con l'ultimo quadro: la **Fuga in Egitto**, lieve e dinamica come in un dipinto per i più piccoli. La Vergine tiene tra le braccia il Bambino dormiente, che irradia luce, e cavalca leggera l'asinello trotterellante, che ha l'occhio vigile di chi è consapevole del suo carico prodigioso. Davanti a loro San Giuseppe affronta il cammino e la nuova vita, regge con energia il cordone che fa da briglia, mentre si volge con sapiente tenerezza, con lo sguardo affettuoso come un buon padre, verso le due creature che sta portando al sicuro, per la salvezza dell'umanità intera.

Chiude il percorso del Natale a Palazzo della Porta, la dolcissima pala della Sacra Famiglia con i Santi Giovanni Battista ed Elena, incorniciata dai sontuosi, candidi stucchi di Lorenzo Retti e Giovanni Battista Bareglio, e dove la Madonna ha lo stesso volto delle altre rappresentazioni della Vergine in questo piccolo tempio e tutte ricordano nelle sembianze il viso della giovane, amatissima sposa.

Maria Paola Frattolin

Palazzo della Porta Masieri a Udine, può essere visitato anche con piccoli gruppi, previa prenotazione: www.itinerariafvg.it.



Matteo, il drone e i sogni di un bambino



Da piccoli tutti abbiamo dei sogni riguardo a cosa faremo da grandi e, a mio parere, quando si sogna bisogna farlo in grande. Io sognavo di essere un cantante o un pilota di aerei o un documentarista. Sì, strano: Documentarista? Ha, ha, ha, bizzarro come sogno, ma quando ne vedevo uno rimanevo incantato, avevo le palpitazioni e tra me e me sin da piccino ho sempre desiderato essere dietro alla telecamera o alla reflex, a riprendere quanto la natura ci regala e quanto la natura sia meravigliosa (spero continui ad esserlo visto tutto ciò che sta succedendo causa l'inquinamento, sono dell'idea che ognuno di noi possa fare qualcosa per migliorare la situazione, anche dando esempio ad altre persone) ed avevo una passione innata per tutta la tecnologia. Ho scoperto nelle foto e nei video un mondo spettacolare ricco di emozione, ma non sapevo ancora che poteva far combaciare tutte le mie passioni. Iniziai a scattare foto per gioco, così come fan tutti con il cellulare, senza studiare, senza prestare attenzione a tutto ciò che c'è dietro a un click (luce, composizione, regole, emozioni da suscitare...). Presi la mia prima reflex e cominciai a studiare. Finché un giorno vidi su internet i primi droni in vendita e lì tutto cominciò come per magia, la passione vinse su tutto, presi il primo drone, studiai molto il mondo della fotografia e dei video, le regole del montaggio.

Mi decisi a prendere tutti gli attestati per poter guidare il drone per lavoro, viste le regole (i droni se usati in maniera scorretta possono essere molto pericolosi) e le sanzioni. Sì perché avevo deciso che quello sarebbe stato il mio lavoro: IL PILOTA DI DRONI. Man mano che passava il tempo la passione cresceva, decisi di aprire la mia azienda e cominciai a fare i primi servizi con il drone per lavoro, tutto questo affiancato da tanto studio e tanta pratica. Devo ringraziare innanzitutto i miei genitori per aver sempre assecondato le mie passioni e molte persone, che sono diventate amici e collaboratori, per avermi insegnato tanto riguardo alla fotografia. Con il drone realizziamo video foto, video a 360° in realtà aumentata, ispezioni, svolgiamo fotogrammetria per geometri, si possono ricercare dispersioni e dispersi con le camere termiche, monitoraggio ambientale e di sicurezza negli eventi, promozione del territorio. Si può usare persino in agricoltura: nominata agricoltura di precisione, usando camere multispettrali per verificare dove la pianta ha bisogno di più intervento umano ecc. Il lavoro sta crescendo, in futuro vorrei coronare il sogno di partire con una troupe televisiva per dare il mio contributo come dronista per la realizzazione di un documentario. Magari è un desiderio ambizioso, ma nel mio caso i sogni volano alti.

Ecoretti Matteo





La FLAMUTE

Racconti • Giochi • Disegni • Passatempo...



Checo



L'improvviso temporale primaverile del giorno prima, con potenti raffiche di vento, aveva lasciato gran parte degli alberi mutilati dei loro rami più fragili.

Quasi a farsi perdonare dalla natura così devastata il vento aveva smesso le sue furie per lasciare spazio ad una tiepida giornata dal cielo terso e luminoso.

Bruno lasciava che la fantasia lo trasportasse fuori, lontano dal nero banco di legno che portava i segni di tutti gli alunni che prima di lui aveva ospitato. Date e nomi si rincorrevano nel nero fondo veniciato, incise da improvvisate sgorbie che varie mani su mani di vernice avevano invano tentato di nascondere.

Il foro del calamaio ed il lungo portapenne scavati sul margine superiore del vecchio banco, oggi sostituiti da lucido laminato plastico e da penne a sfera, davano l'idea che gli stessero strizzando l'occhio, incitandolo a fantasticare.

Qualche tempo prima suo padre, parlandogli del nonno Angelo, da poco salito in cielo, gli raccontò di quanto fosse abile nel farsi amici gli animali e di un piccolo passero che al richiamo del suo fischio scendeva sulla sua spalla in attesa di qualche briciola di pane.

Il passero gli stava sempre vicino disturbandolo anche nei suoi lavori di casa tra le risa di chi, passando di là, trovava la scena divertente.

Bruno girò lo sguardo verso il suo vicino di banco, soprannominato Bianco, e vide lo stesso sguardo assente che lui doveva aver avuto qualche istante prima.

Subito sarebbe suonata la ricreazione e tra un morso e l'altro del panino con formaggio, che lo aspettava ignaro della propria fine dentro la cartella di scuola, avrebbe raccontato a Bianco la storia del nonno, magari arricchendola un po' di particolari inventati per renderla più interessante.

Il suono liberatorio della campanella lottava contro l'attesa che il severo maestro desse l'ordine di alzarsi

e di avviarsi in corridoio in fila per due. Bruno non vedeva l'ora di raccontare la storia a Bianco.

Bianco lo ascoltò più interessato al grosso pezzo di focaccia che divorava come se non toccasse cibo da giorni che alla storia, quasi fosse una cosa scontata.

«Dopo gustât tu âs di vignî a cjase mê» gli disse battendogli la mano sulla spalla.

Bruno non era mai stato a casa dell'amico, che abitava a qualche chilometro da lui. Di solito si davano appuntamento, tagliando la strada attraverso i campi, per trovarsi sotto una gigantesca quercia che segnava il confine tra due proprietà.

E così, finito velocemente il pranzo e senza avvisare nessuno, Bruno pedalò curioso fino alla casa dell'amico. Allora le macchine si potevano contare sulla punta delle dita ed il sibilo delle ruote accompagnava nel silenzio pomeridiano le rapide pedalate.



La sorpresa



Bianco lo stava aspettando in strada per segnalargli la casa. Sulla spalla teneva una stupenda gazza ladra che non fuggì neanche all'arrivo di Bruno.

«Vedi Bruno, anch'io ho fatto amicizia con questa gazza e quando torno da scuola mi salta sulla spalla come se volesse parlarmi».

Bruno lentamente accarezzò il nero becco dell'animale che rispose beccandogli la mano come volesse giocare.

«Come mi piacerebbe averne una anch'io» disse con gli occhi che gli brillavano dall'emozione.

«Allora vieni con me» disse Bianco «andiamo a fare una passeggiata per i campi, laggiù.»

La curiosità di Bruno non trovava risposte nel silenzio di Bianco che a stento tratteneva le risate. Arrivarono in un boschetto di aceri, acacie e pioppi che costeggiava un placido fiumiciattolo.

«Guarda lassù» disse Bianco indicando la punta di un alto pioppo che aveva subito la violenza del temporale. Bruno vide i resti di un grande nido abbattuto dal vento. Bianco, come fosse la cosa più naturale del mondo, salì sul grande albero e, in men che non si dica, arrivò al nido.

«Sali!» urlò «Vieni a vedere».

Bruno finse di arrampicarsi per poche decine di centimetri poi, nascondendo il suo terrore per le vertigini rispose: «Rischio di rovinarmi i pantaloni. Poi chi la sente mia madre?»

Bianco scese in un batter d'occhio. Teneva in mano un piccolo di gazza ormai morto.

«Strano» disse «C'era solo questo, quindi vuol dire che gli altri, ahimè, sono caduti. La mia gazza l'ho trovata proprio così. Dopo un grande temporale dell'anno scorso l'ho raccolta morente da terra. L'ho curata e adesso come vedi è sana come... un pesce.

Adesso dopo ogni temporale di stagione vengo qui a controllare. Se i nidi sono in ordine li lascio stare altrimenti cerco nei pressi dell'albero se trovo qualche piccolo da salvare».



La gazza



Cercarono tutt'intorno, Bruno con più attenzione come se ne andasse della propria vita.

E sotto alcune grandi foglie lo trovò. Era un pulcino di gazza che stava da poco piumando.

Era sfinito, ghiacciato e non tentò neanche di scappare dalle sue mani che cercavano di riscaldarlo.

«Portalo a casa Bruno, tienilo al caldo e procuragli qualche vermetto. Se siamo fortunati ce la farà».

Bruno non vedeva l'ora di tornare a casa per mostrare il piccolo ai suoi genitori. Tenendolo in grembo fece la strada di casa parlandogli quasi a rassicurarlo.

Corse da suo padre che fermò il suo entusiasmo dicendogli: «Al è masse picjul. Nol pues durâ!»

Ma Bruno non gli diede ascolto. In una piccola scatola di legno mise una vecchia maglia di lana che sua madre gli diede non senza brontolare affettuosamente. Anche lei era preoccupata per il piccolo.



Il primo giorno fu il più difficile. Il piccolo non voleva saperne di mangiare i vermetti che Bruno gli aveva procurato.

Suo padre allora prese un po' di mollica di pane bagnato in acqua e lo spinse a forza nel becco della bestiola.

Il piccolo boccone restò nel becco qualche secondo, poi come per incanto, sparì nella gola del piccolo che lanciò in alto la testa come a chiederne ancora.

Bruno scoppiò in una risata e corse a prendere altro pane. Suo padre lo fermò, dicendo: «Cun calme. Spete un par di oris».

Le due ore passarono e, dopo di loro, i giorni e le settimane.

Checo, così l'avevano chiamato, era diventato una splendida gazza dalla bianca livrea.

Zampettava per casa per niente intimorita dal piccolo meticcio di volpino che la teneva d'occhio con sospetto.

Ormai sapeva che se voleva uscire picchiava sul vetro della finestra che dava luce alla piccola cucina e, una volta sul davanzale, spiccava il volo verso i tetti delle case vicine.



Al mattino Bruno aspettava di sentire la voce di suo padre o di sua madre che chiamavano Checo dalla finestra per alzarsi e salutare il pennuto amico.

Checo gli rubava qualche pezzo di biscotto poi si appollaiava in alto sullo stipite della porta e con rapidi scatti della testa teneva sotto controllo tutti.

Anche in cortile Checo era sempre vigile.

Aveva imparato a tenersi lontano dalla casa della vecchia Santina che, come unici compagni, aveva decine di gatti.

Erano tempi duri per lei, ma non lasciava mai la loro ciotola senza del buon latte fresco nel quale inzuppava pane raffermo.

La scomparsa...



Ma i felini erano troppi e la loro fame non si placava con quella misera porzione che Santina a stento riusciva a procurargli.

Così, per sfamarsi, avevano affinato le loro naturali doti di predatori: topi o lucertole che fossero avevano vita dura in quella casa.

Quando vedevano Checo si preparavano all'assalto della pennuta preda appiattendosi sul terreno.

Ma Checo non li perdeva di vista un momento e, quando la situazione si faceva critica, volava sul davanzale chiedendo a suo modo di entrare al sicuro.

In casa aveva le sue abitudini: prima sulla spalla della mamma di Bruno attirato dalla lucentezza degli orecchini che tentava di "rubare" con insistenza, poi su quelle del padre che lo accontentava con pezzi di pane.

Saltava poi su quelle di Bruno spingendo il becco sotto il suo mento per tirare il collo della maglia, infine, sapendo che il fratello di Bruno non lo voleva più sulle sue spalle causa un piccolo incidente o, meglio, un grosso bisognino che aveva lasciato sulla camicia, la gazza restava a guardarlo dal tavolo come a chiedergli scusa.



Passarono i mesi e, con l'arrivo del freddo dicembre, Checo preferiva passare gran parte delle sue giornate fuori all'aperto tornando solo per mangiare o infastidire la mamma di Bruno che rideva divertita dagli invani tentativi di impadronirsi degli orecchini.

Ma un giorno Checo non si fece vedere. Il padre rassicurò Bruno dicendogli: «Al torne, al torne no sta' preoccupati. Al varâ ciatât la morose».

Passarono alcuni giorni. Bruno più volte si affacciò alla finestra chiamandolo ad alta voce.

Ma niente.

Pensò ai gatti di Santina e corse a chiederle se sapeva qualcosa. Ma la signora non vedeva più la gazza da giorni e nessuna piuma in cortile presagiva che Checo fosse stato catturato dai suoi gatti.

L'insegnamento

Tornando a casa gli parve di vedere una nera forma dibattersi sulla strada.

Parte dei gatti di Santina puntò verso quello strano movimento, incuriosita.

Bruno immaginò potesse essere Checo e corse urlando e facendo scappare i gatti.

Era proprio Checo.

Bruno la raccolse da terra e vide che le due zampe erano state quasi interamente amputate da due stretti cappi di fili di nylon.

Checo non riusciva più a camminare e anche le piume delle ali le erano state tagliate in modo che non potesse volare per scappare dalla prigione di chi voleva tenerla per sé.

Ma la voglia di Checo di ritornare a casa non si piegò neanche davanti al dolore e al rischio di essere preda dei gatti della vecchia Santina.

Bruno la adagiò nella vecchia scatola, pensando che se si fosse rimessa sarebbe stato il più bel dono da ricevere per l'imminente Natale.

Più tardi, qualcuno disse di aver visto una gazza ladra legata ad un palo nel giardino della vicina casa di Eno, il ragazotto di un'agiata famiglia, forse geloso per non averla tutta per sé.

Checo morì quella notte stessa lasciando un triste, ma impareggiabile regalo per quel Natale al piccolo Bruno.

La libertà è dove senti di essere a casa tra il calore di chi ti ama.

Forse il più importante dono che il Natale dovrebbe regalarci.



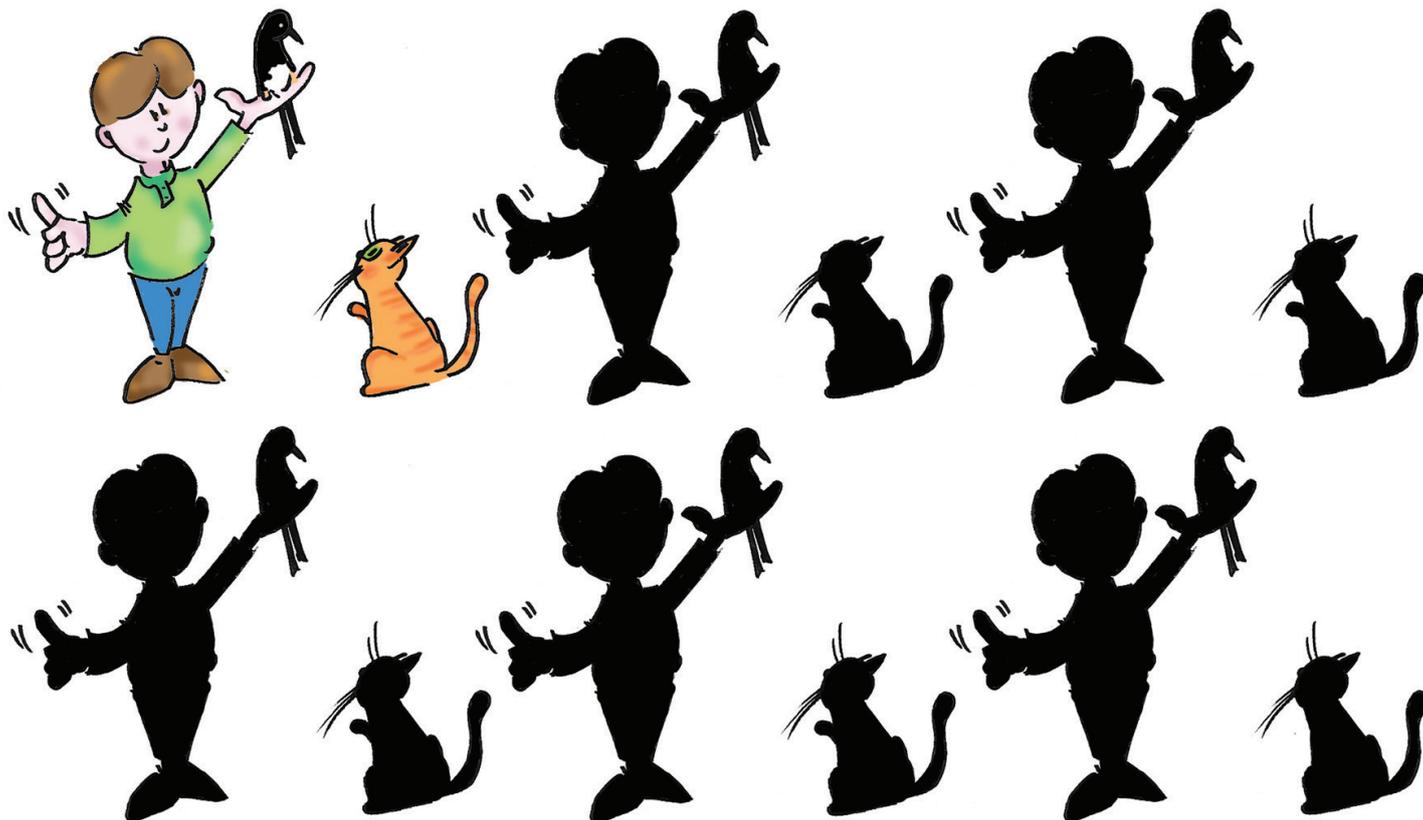
Storia e disegni di Bruno Gardin

Tantissimi Auguri

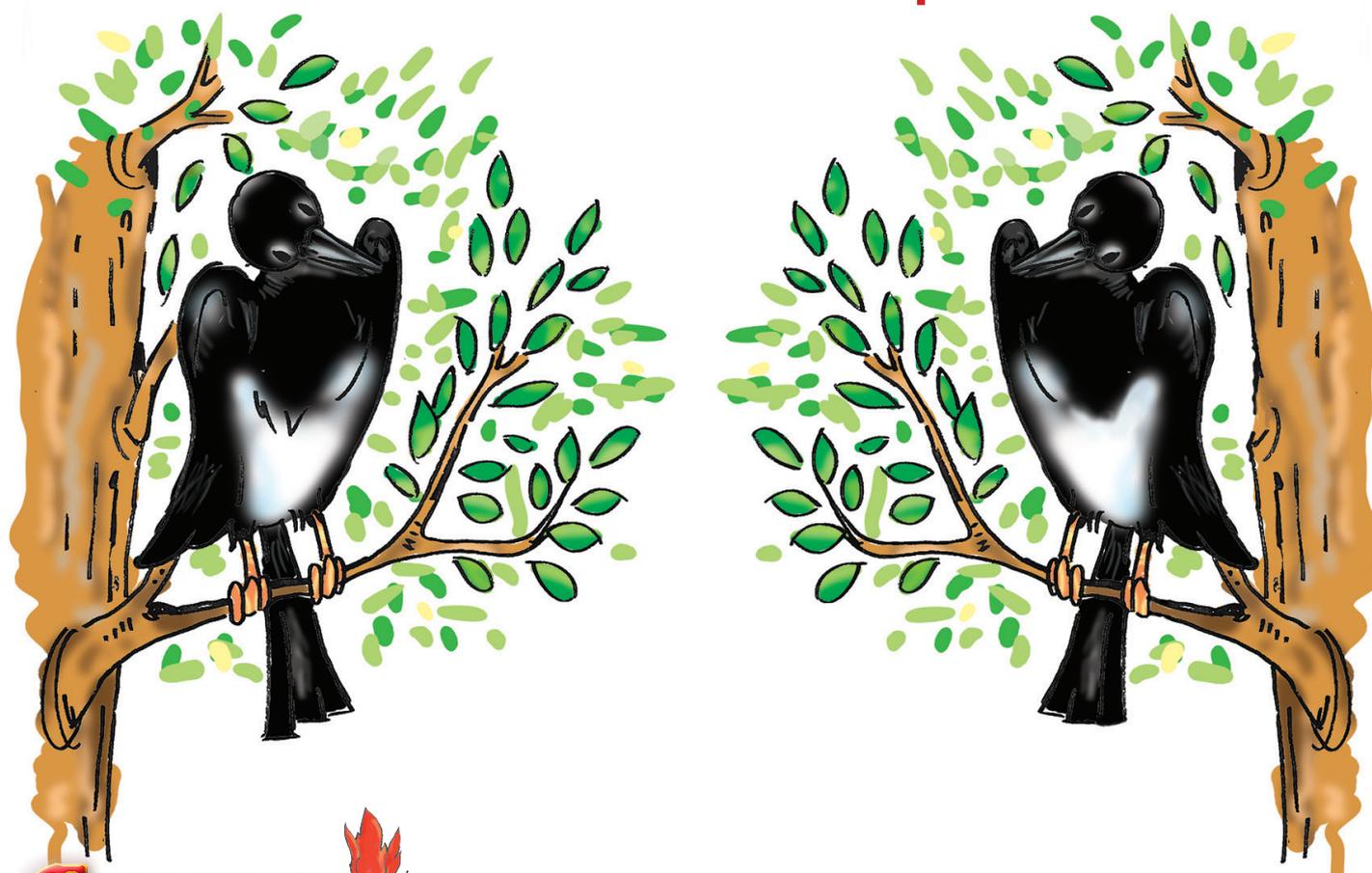


La FLAMUTE

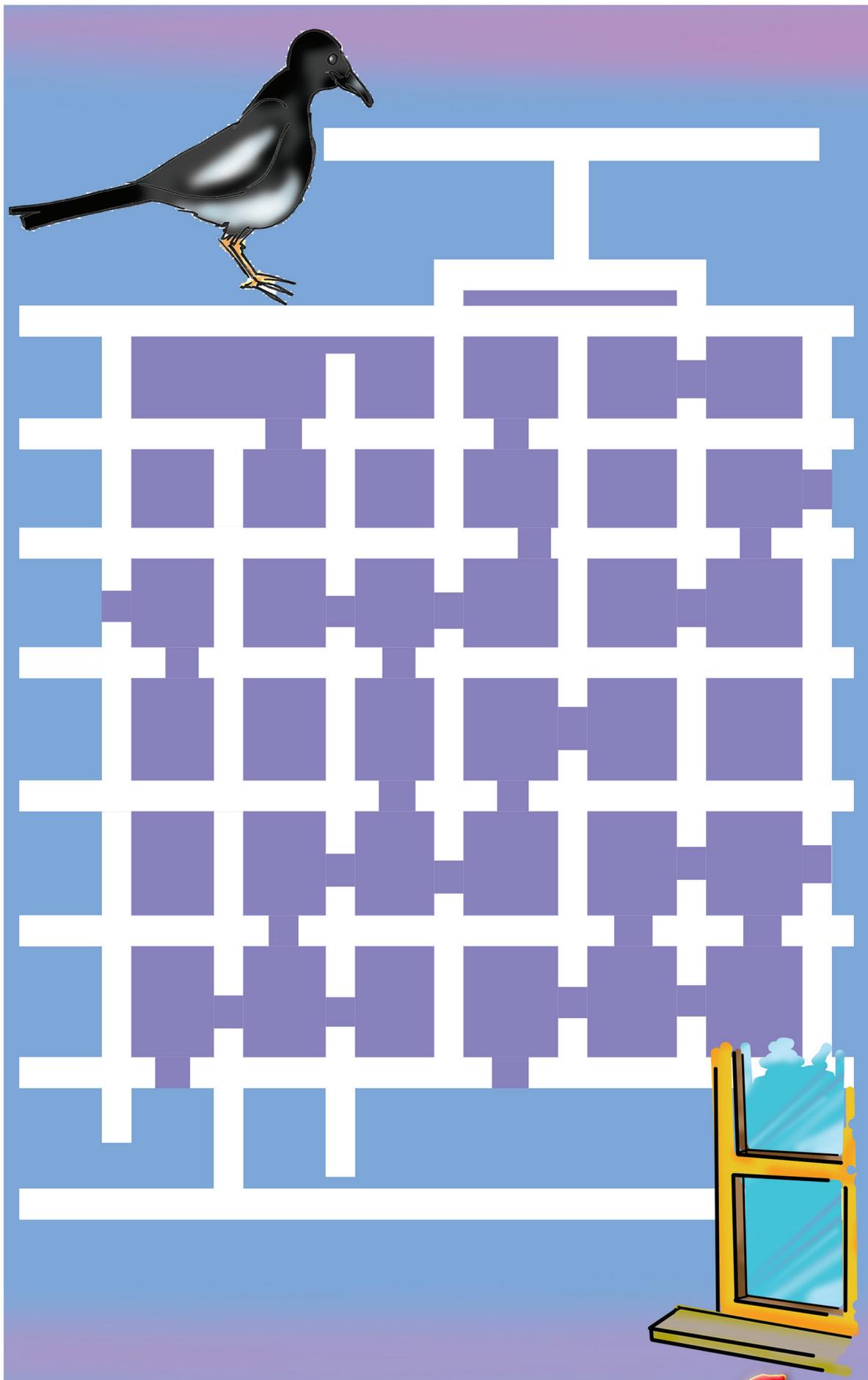
Solo un'ombra corrisponde a Bruno e Checo. Quale?



Trova le 5 differenze allo specchio



Scopri, insieme a Checo, la strada per tornare a casa



LA FLAMUTE

Completa le parti mancanti del disegno e coloralo

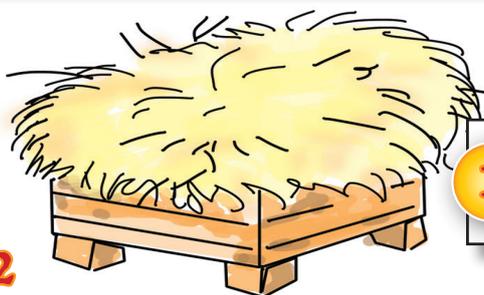
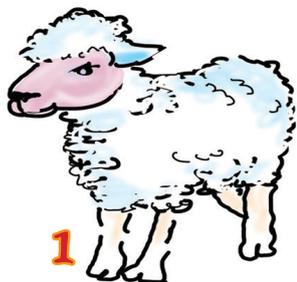


Colpo d'occhio. Osserva attentamente gli alberi di Natale: quale dei tre ha più palline rosse?



La FLAMUTE

“Voltilis par talian” · Scrivile in italiano



1

Piore

.....



2

Grepie

.....

3

Ciampanili - Tor dal

.....



4

Glesie

.....



5

Slite

.....

5



6

Pastôrs

.....

Ecco alcune
parole friulane
che puoi tradurre
in italiano

7

Rene

.....

8



8

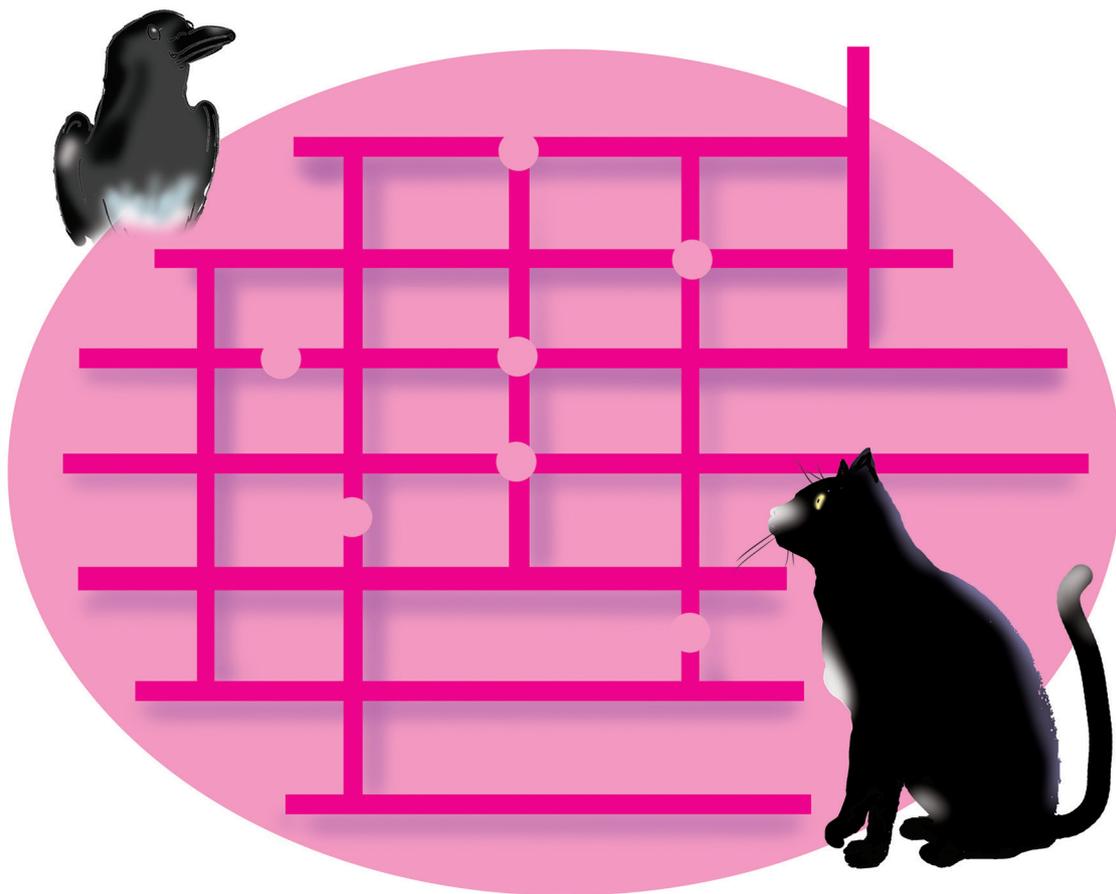
Presepi

.....

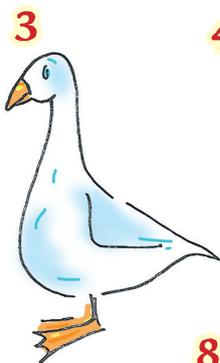
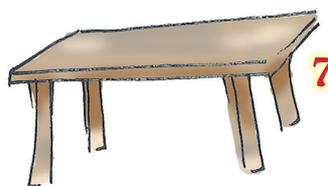
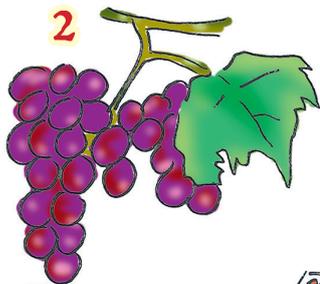
TANTISSIMI
AUGURI

La FLAMUTE

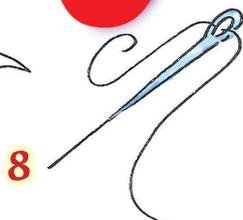
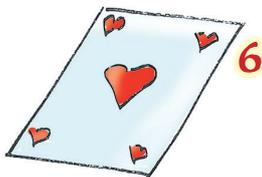
Solo un strada non porta al gatto. Aiuta Checo a trovarla.



Scrivi nelle caselle le iniziali delle figure. Cosa si legge?



9

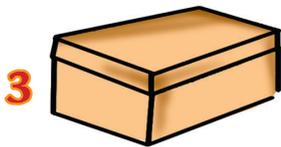


| |
|---|
| 1 |
| 2 |
| 3 |
| 4 |

| |
|----|
| 5 |
| 6 |
| 7 |
| 8 |
| 9 |
| 10 |

La FLAMUTE

“Voltilis par talian” · Scrivile in italiano



1 Nît
.....

2 Biciclete
.....

3 Scjate
.....

4 Rincjins
.....

5 Dons
.....

6 Letare · Letarute
.....

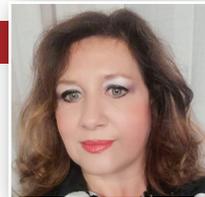
7 Stele comete
.....

8 Arbul di Nadâl
.....

9 Cjamin · Fumarûl
.....

10 Cheche lare
.....

Ecco alcune parole friulane che puoi tradurre in italiano



Il Natale in Friuli Venezia Giulia

Il fascino delle tradizioni e un po' di nostalgia



Foto di Jgor Sorgon

Il Friuli, terra antica, di confine, spesso teatro di invasioni, anche cruente, ha visto nei secoli passaggi e insediamenti di varie popolazioni, che hanno lasciato tracce significative nella lingua e nella cultura di questa regione situata nella parte più settentrionale ed orientale della penisola italiana. Andando a ritroso nel tempo, in epoca protostorica, nel 400 a.C., in Friuli troviamo i Carni, popolo di origine celtica che diede appunto nome alla Carnia, oltre che alla Carniola (Slovenia) e alla Carinzia (Austria). I Carni importarono da noi avanzate tecniche nella lavorazione del ferro e dell'argento e studiosi sostengono che è attribuibile a questo popolo di origine indoeuropea anche l'introduzione del cavallo da tiro (*capall-cjaval*) e del carro (*kar-cjar*), nonché dell'agricoltura nella pianura friulana.

E c'è chi, su basi meno scientifiche e sicuramente con una certa dose di ironia, sostiene che un aspetto del carattere friulano, una tendenza alla melanconia, quello "spleen" baudelairiano, sia proprio un'eredità celtica. I celtici Carni hanno sicuramente lasciato la loro impronta nel patrimonio culturale, nelle tradizioni, nei riti stagionali ancora in parte presenti in Friuli. Il periodo natalizio, che coincide con il solstizio di inverno, con la luce vittoriosa sulle tenebre, ne offre un significativo repertorio. La tradizione di accendere fuochi propiziatori e di purificazione in occasione di equinozi e solstizi è da ricondurre all'adorazione del dio celtico Beleno, fulcro della religiosità dei Carni. Sono riti che si perpetuano nei falò epifanici (*pignarul*, pan e vin, *fogaron*), o nel lancio delle "cidulis" nelle vallate

montane, usanza pervasa di magia, che consiste nel lancio da un'altura di rotelle infuocate realizzate con legno di faggio o abete. E mentre le donne intrecciano rami d'abete a formare corone con 4 candele e fiocchi rossi, una per ogni domenica d'Avvento (le si possono vedere anche sugli altari delle nostre chiese), il 5 dicembre, in molte località della Carnia e della Pedemontana friulana, si festeggia San Nicolò. Secondo la tradizione, con la barba folta e bianca e accompagnato da Angeli, il Santo distribuisce doni ai bambini che si sono comportati bene. Lo stesso giorno, al tramonto, "fuochi friulani" dal sapore ancestrale illuminano di bagliori inquietanti il bosco di Rutte, sopra Tarvisio. E' la discesa dei "diavoli dei boschi" in processione, degli orribili Krampus che si palesano con sinistri suoni di campanacci e rumori di scudisciate, pronti a punire i bambini cattivi. Una tradizione pagana tipica di certe zone del Friuli settentrionale, ma pure di Carinzia e Slovenia, che ai giorni d'oggi è stata "esportata" anche in altri territori del Friuli, assumendo un carattere più spettacolare e forse meno autentico. Proseguendo con i riti del Natale in Friuli, annoveriamo il "Missus" o novena di Natale, che affonda le sue radici nell'antica tradizione della chiesa aquileiese. Nei nove giorni che precedono il Natale la comunità si ritrova in chiesa per prepararsi alla Natività. Un'usanza molto diffusa nel passato - e che ora sopravvive forse nelle famiglie più legate alla tradizione - è il suggestivo rito del "Nadalin", chiamato anche "zoc". Pur essendo un'usanza di origini pagane, fu "sdoganata" in epoca cristiana con

un significato preciso, che attribuisce al fuoco il calore di Gesù Bambino che viene a scaldare i nostri cuori. Protagonista è il “fogolar”, il centro “spirituale” della casa e il “nadalin” univa idealmente la famiglia, dall’esponente più anziano che sceglieva con cura il ceppo migliore di faggio o di quercia, spesso aspergendolo con qualche goccia di vino cotto e benendolo con l’acqua santa, all’esponente più giovane, cui spettava il compito di accendere il fuoco la notte della vigilia di Natale. A vegliare sul fuoco, nei giorni seguenti, ci avrebbe pensato il più anziano, avendo cura che esso continuasse ad ardere fino a Capodanno ma, se si riusciva a mantenerlo in vita fino all’Epifania, ci sarebbe stata fortuna per l’intero anno. Si credeva anche che una notte San Giuseppe sarebbe arrivato a raccogliere le braci per scaldare il Bambin Gesù. Le ceneri del “nadalin” venivano sparse sui quattro angoli che delimitavano i campi a protezione del raccolto contro il maltempo. Un altro rito sopravvissuto fino a non molto tempo fa e che sapeva coniugare la fede cristiana con la magia delle credenze del mondo contadino aveva luogo la sera dell’Epifania, quando le case e le stalle venivano benedette con l’incenso per allontanare il Male e sulle porte veniva apposta con il gesso bianco la scritta C + M + B: le iniziali di Caspar, Melchior e Balthazar, i re Magi, ma anche l’acronimo per “Christus Mansionem Benedicat”.

In alcune località del Friuli, la vigilia di Natale, i ragazzini in corteo, guidati da una stella in vetta ad un bastone (Stele di Nadal), si spostavano di casa in casa intonando canti natalizi. La ricompensa, per auguri così speciali, consisteva nei cosiddetti “siops”, oppure qualche spicciolo. I “siops” erano un dono augurale: nocciole, castagne, patate lesse, chicchi di granoturco bolliti, fagioli, qualche pane dolce, noci e mele. Questa usanza ancora, in qualche modo sopravvive, a Sauris, il primo giorno dell’anno però. In tempi in cui i giovani non avevano molte occasioni per uscire di casa ed incontrarsi liberamente, la Messa natalizia serviva anche a scopi non esattamente religiosi, ma sicuramente romantici: era occasione di incontro per ragazzi e ragazze e propiziava qualche dichiarazione d’amore. Offrire l’acqua santa ad una ragazza dopo la Messa di mezzanotte o lasciare un ceppo sulla porta della sua casa equivaleva infatti ad una dichiarazione.

Secondo una credenza molto diffusa e molto naive, la notte di Natale gli animali erano in grado di parlare. Chissà se qualcuno è mai riuscito a sentirli davvero... Legati alla tradizione antichissima dell’acqua lustrale, erano i riti che precedevano l’Epifania e che ancora in parte ritroviamo.



Alla vigilia del 6 gennaio, una cerimonia liturgica molto importante era la benedizione dell’acqua. In alcune località venivano portate in chiesa addirittura grandi tinozze, da cui i fedeli attingevano per un uso personale e molto diversificato: l’acqua benedetta veniva anche bevuta come medicamento per il corpo e lo spirito. Talvolta la cerimonia era preceduta da una breve processione in cui un bambino portava la croce; il bambino veniva chiamato “la mascarute” e rappresentava l’ingresso del Carnevale.

Riti e credenze popolari, spesso a metà tra il sacro e il profano, ma comunque modi di vivere il periodo natalizio in serenità, con uno stupore fanciullesco di fronte al prodigio della nascita del Creatore. In un periodo in cui si facevano i salti mortali per mettere insieme un pasto, il Natale era anche l’occasione per mangiare qualcosa di buono, un momento di gioia per l’intera famiglia. E laddove il fuoco non bastava a scaldare, compensava il rassicurante calore di saldi affetti familiari. Così dovrebbe essere anche oggi.

Il Natale cristiano è in sé legato all’idea del dono e dell’abbondanza, della festa, insieme, anche a tavola.

Un giorno di gioia, per tutti, come si evince chiaramente dalla memorabile e quantomai attuale omelia natalizia di Papa San Leone Magno (V secolo): “[...] non è lecito lasciar posto alla tristezza nel giorno in cui nasce la vita: quella vita che, distrutto il timore della morte, infonde in noi la gioia dell’eternità promessa. Nessuno è escluso dalla partecipazione a questa felicità, unico è il motivo della gioia comune a tutti: il fatto che il Signore nostro, vincitore sul peccato e sulla morte, non avendo trovato nessun uomo immune da colpa, venne a liberarci tutti. [...]”.

Silva Dorigo

Tokyo - Trieste: attimi, eternità, fotografie, architetture



Foto: Nicola Tanzini



Foto: Nicola Tanzini

Nel cuore della notte un mondo parallelo si sveglia, vive tra suoni che la maggior parte di noi non sentirà abitualmente e che forse non udirà mai. Scalpiccio di stivali nell'acqua, passi veloci, rapidi che vanno verso la meta ormai inconsciamente memorizzata. Campanelli che invitano a spostarsi, a far spazio tra la folla fatta di decine, centinaia di persone che ad ogni alba, puntuali, riforniscono i propri banchetti. Rumori di carretti traballanti che spostano ceste stracolme, trasportando l'odore del mare e non solo i suoi frutti, all'interno di architetture costruite per il medesimo scopo in molti porti del mondo. Le campane delle aste richiamano i più sognatori, ormai in viaggio negli oceani della mente, al lavoro per il quale si sono svegliati nel cuore della notte. Corrono con i loro carrelli di legno dalle ruote cigolanti nella speranza di aggiudicarsi il pezzo migliore, almeno oggi, almeno una volta. Saranno poi le lame dei coltelli a incidere i doni che gli abissi hanno voluto concedere nella notte ai pescatori. Con l'avvicinarsi dell'alba, anche le voci aumentano, in una incessante frenesia per aggiudicarsi il tonno migliore, il granchio più saporito, i sardoni più turgidi. Un vibrante aumento di suoni, di persone. Finché tutto, d'un tratto, sembra terminare. Senza quasi accorgersene, il folle brulicare della notte scema con la luce del giorno. In questo ciclo perpetuo il tempo sembra non esistere, o per lo meno non risponde alle leggi preordinate dell'orologio.

Per più di 60 anni, ad 8 ore di distanza, a Tokyo e a Trieste, le stesse scene, con attori diversi, in architetture diverse. A Tokyo, nel mercato di Tsukiji, a Trieste, all'ormai ex Pescheria, Salone degli Incanti. Due mondi distanti, due luoghi molto differenti, due architetture, due contenitori molto diversi. Due dismissioni molto diverse. Da un lato, in estremo oriente, un puro contenitore. Dall'altro, nella "città dalle mille anime dove gli orsi ballano sui moli" *, una architettura sacrale, figlia del vento che arriva a Trieste da Vienna nel 1913, emersa dalla mente dell'architetto Giorgio Polli.

Per la sesta edizione di Trieste Photo Days, festival internazionale di fotografia urbana una mostra mette a confronto i due luoghi, le due culture, le due personalità. *Tsukiji a Tokyo e la Pescheria di Trieste: dismissioni a confronto*. Le fotografie nipponiche di Nicola Tanzini, selezionate da Benedetta Donato, dialogano con quelle selezionate da Claudia Colecchia negli archivi della Fototeca dei Civici Musei triestini. Il destino dei due luoghi viene poi legato da un antico filo di

Arianna rintracciato dalla conservatrice del Civico Museo d'Arte Orientale, Michela Messina. Oggetti antichi giunti a Trieste dall'oriente grazie al cosmopolitismo dei suoi cittadini ed ammiratori, che parlano di una quotidianità ancestrale con il mare e i suoi frutti. Le dismissioni, i riutilizzi, le demolizioni delle architetture, nel dibattito architettonico internazionale sono temi molto complessi, diversificati ed eterogenei, così come lo sono le culture, i cibi e il valore che nelle singole città si dà al tempo e al suo trascorrere. Per questo l'indagine fotografica proposta è molto interessante. Tanzini congela i volti, i gesti, gli attimi prima della chiusura quotidiana del mercato di Tsukiji. Che diverranno anche gli ultimi attimi di esistenza del mercato in quel luogo. Testimonianza non voluta, ma poi diventata documentazione effettiva del momento prima del rimescolamento della vita delle persone che facevano esistere questa architettura come luogo. Luogo ormai dismesso dal 2018. Dall'altro, le fotografie selezionate da Claudia Colecchia che, forse proprio per la vicinanza culturale dei loro protagonisti, ci appaiono come un momento passato, che non tornerà, ma ben determinate nel luogo. Nel caso di Trieste l'architettura diventava scenario alle attività e al trascorrere del tempo. Per Tokyo l'indagine è forse più complessa. Il tempo e l'approccio al costruito è culturalmente molto differente.

Per questo motivo, ho voluto chiedere all'autore delle foto degli ultimi venditori di pesce edochiani di Tsukiji, Nicola Tanzini, una sua riflessione sul tema centrale del tempo. Il tempo della cultura, della quotidianità, di uno scatto, ma anche del tempo architettonico percepito.

Nelle tue fotografie si potrebbe oggi cogliere una sorta di nostalgia per quello che sappiamo essere ormai un mondo perduto. Come credi che questa sensazione si combini con la spinta verso la perenne innovazione del Giappone? Nella cultura giapponese l'individualismo (che diventa spesso solitudine), la tecnologia, ma anche la presenza costante dei simboli della tradizione, sono paradossalmente lati della stessa medaglia?

La società giapponese sta vivendo in questi anni una profonda crisi identitaria. Una crisi indubbiamente figlia della sua millenaria cultura profondamente radicata e chiusa in se stessa e fondata su valori che, dalla seconda guerra mondiale in poi, hanno difficoltà a convivere nel confronto/scontro

con i valori occidentali. Il Paese ha lavorato per ricostruirsi, ammodernarsi e acquisire una posizione di leadership nell'economia della globalizzazione, ma questo risultato è stato ottenuto a caro prezzo non essendo riuscito (o forse non avendo dato la necessaria importanza) a sviluppare politiche sociali adeguate. Il risultato è un paese a crescita demografica zero e incapace di integrarsi. Individualismo, nostalgia, solitudine sono componenti oramai caratterizzanti di questo meraviglioso popolo e penso che nel mio lavoro siano aspetti assolutamente presenti. Tokyo Tsukiji è anche il racconto di uno degli ultimi luoghi, forse l'ultimo, ove era possibile osservare e nel mio caso ritrarre, un Giappone vivo e basato sul continuo quotidiano fluire delle attività lavorative pre sviluppo economico.

L'autore e fumettista Igort, che ha fatto del paese del Sol Levante uno dei suoi soggetti preferiti, in merito dice proprio che "In Giappone il passato e il tempo in generale sembrano categorie diverse da come sono concepite in occidente". Potremmo forse immaginare la quotidianità giapponese come un insieme di flussi delle varie epoche che scorrono contemporaneamente nel presente. Credi che la fotografia, come il fumetto, possa essere uno degli strumenti più efficaci per trasmettere questa particolarità?

Assolutamente. Tokyo Tsukiji rappresenta questa caratteristica della società e della cultura Giapponese. Visitare il mercato del pesce di Tsukiji era come calarsi in un'altra dimensione temporale, nella quale la presenza della tecnologia, a dire il vero poca, era solo un di cui al quotidiano e millenario lavoro dei mercanti di pesce.

La concezione del tempo e del suo modo di influenzare la cultura di un popolo, può essere il fattore che, secondo te, differenzia maggiormente le esperienze di dismissione dei due mercati del pesce? Quello di Tsukiji e quello di Trieste? In Europa, e soprattutto in Italia, il tema della dismissione, anche architettonica, è sempre legato al tema (o paura) della perdita della memoria collettiva dei luoghi. In Giappone, questa "multi-temporaneità" del presente può favorire la dismissioni di luoghi, senza necessariamente essere accompagnata dal timore della perdita della tradizione o percepisci la medesima preoccupazione?

Contrariamente alla cultura occidentale, la cultura giapponese tende alla conservazione e alla tutela di ciò che è antico quale vestigia di una cultura che fu o per salvaguardare la memoria collettiva. L'esempio in assoluto più significativo è la periodica ricostruzione dei templi che vengono sempre ricostruiti nel solito luogo nel rispetto dell'architettura precedente. Questo non è stato per il mercato del pesce di

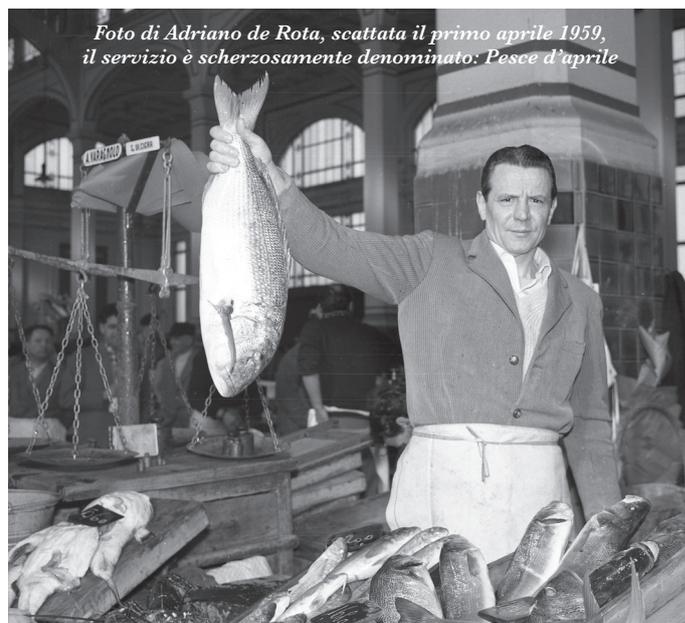


Foto di Adriano de Rota, scattata il primo aprile 1959, il servizio è scherzosamente denominato: *Pesce d'aprile*

Tsukiji che, a suo modo, rappresentava comunque un tempio al lavoro, nel quale si perpetuava la ritualità quotidiana della commercializzazione del pescato che, ad ogni alba, culminava con l'asta dei tonni. Secondo me e dalle tante reazioni contro la decisione del governo, con Tsukiji il Giappone ha perso un importante pezzo di storia e di tradizione.

Pensi che in Giappone il timore della perdita della memoria storica del "come" si usano i luoghi prevalga sul timore del perdere il luogo stesso? In Europa ed in Italia, molto spesso, la perdita di un luogo, di un "contenitore" viene vista drammaticamente (e a volte anche in modo ipocrita) anche quando il suo contenuto è magari svanito già da molto tempo e si è perso il significato del luogo stesso.

Nel caso di Tsukiji sicuramente sì. In questo mercato il Giappone, o almeno una parte della società, aveva un baluardo della sua storia. La sua chiusura è stata per molti la caduta di uno degli ultimi, forti legami con la propria identità.

La mostra *Tsukiji a Tokyo e la Pescheria di Trieste: dismissioni a confronto* è visitabile fino al 6 gennaio 2020 al Civico Museo Orientale di Trieste**. Il lavoro di documentazione realizzato da Nicola Tanzini in questi anni è stato raccolto nel libro *Tokyo Tsukiji*, edito da Contrasto e curato da Benedetta Donato.

Chiara Pasut

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

*Luigi Nacci, *Trieste selvatica*, Laterza editore

**da giovedì a domenica, dalle ore 10.00 alle ore 17.00 ingresso gratuito



Foto: Nicola Tanzini



Foto: Nicola Tanzini



Cebele Cjase: casa incontro con le api

Da molti anni ormai le mie stagioni si accompagnano a quelle delle api. Nel 1998 passando in un boschetto nel torrente che fiancheggia il mio paese ho incontrato un apicoltore intento al recupero di uno sciame di api posato su acacie molto alte. Mi ha chiesto aiuto, stava legando tre scale insieme per riuscire a raggiungerlo. Ben volentieri l'ho aiutato e mi è piaciuto così tanto che dopo un mese circa mi ha venduto le prime tre famiglie. Così è iniziata il mio rapporto con le api. A quei tempi facevo vino nell'azienda di famiglia e già coltivavo la maggior parte di quello che mangiavo. Quell'apicoltore, oltre alle api, mi ha passato un libro di Rudolf Steiner "Nove incontri con l'agricoltura biodinamica". Sempre in quel periodo una cara amica mi ha portato "la rivoluzione di un filo di paglia" di Masanobu Fukuoka. Questi due libri e soprattutto le api hanno dato una grossa svolta alla mia vita, portando grossi cambiamenti interiori che si sono manifestati anche esternamente. Ho lasciato l'azienda di famiglia e ho viaggiato per alcuni anni, soprattutto d'inverno, a primavera tornavo per occuparmi delle api, poi andavo e venivo, erano altri anni, avevo poche colonie e bastava lasciarle fare. Quando tornavo trovavo anche miele in abbondanza!

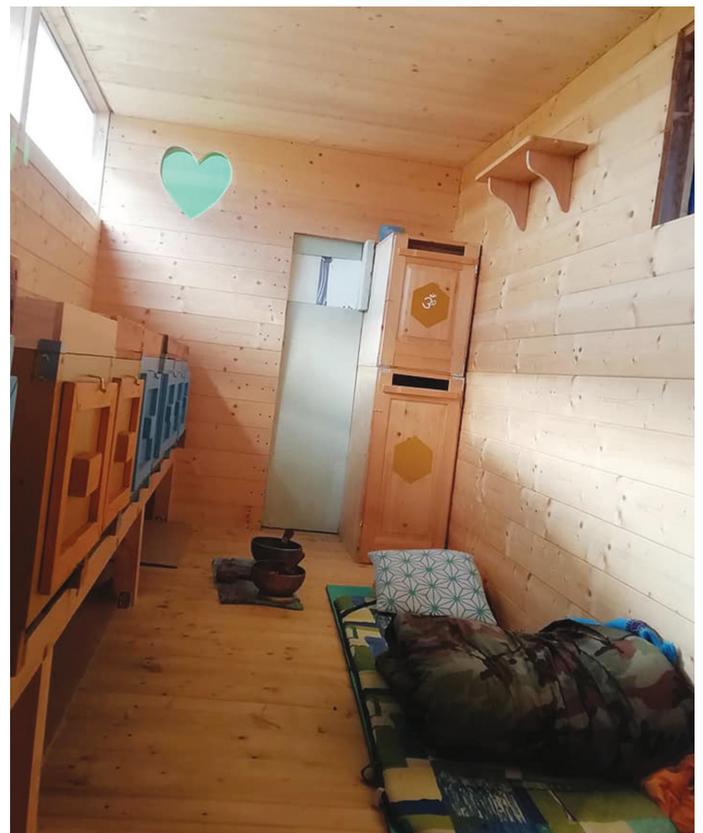
Sono passati gli anni e tante esperienze, sempre comunque lavorando in agricoltura ed integrandola sempre più con l'apicoltura. Ormai da una decina di anni è diventato il mio lavoro principale, ma è sempre più difficile. Le campagne risentono di tanti anni di colture intensive, mancano gli anziani che coltivavano orti e piccoli frutteti in giro al paese, le stalle pressoché scomparse e così i prati, tanti fossi, siepi. Macinati in tutte le stagioni dai moderni trincia tutto. Il clima pure è in forte cambiamento e dunque per le api e gli apicoltori è sempre più difficile. E sono in una zona fortunata, ancora qualche prato è rimasto ed il torrente a fianco a cui vivo ha una grande biodiversità, anche

se il non prelevare mai ghiaia dal greto fa sì che anche questi ambienti così peculiari siano in riduzione.

Ma come le api neanche io voglio estinguermi e la spinta a costruire questa casetta dove api ed umani si incontrano è arrivata già alcuni anni or sono. Ho letto testi di apiterapia, poi tre anni fa ho partecipato ad un seminario in cui ho conosciuto due medici che hanno fondato la società italiana di apiterapia, aprendo nuove possibilità di studio a conoscenze vecchie come l'uomo. Siccome le cose che devono arrivare arrivano se ci diamo la possibilità, poco dopo ho conosciuto un apiterapista sloveno. Ed ora la mia casetta di condivisione con le api è pronta. Ho compreso che non basta più seminare fiori per le api e cercare di farmi aiutare dai vicini. Ho capito che dopo tanti anni e tanti cambiamenti è importante far conoscere a più persone possibile perché le api sono in difficoltà. Ho costruito Cebele Cjase per farle vedere ai bambini ed ai ragazzi di oggi che non hanno avuto la fortuna come me di crescere a contatto diretto con la natura selvatica ed un'agricoltura che ancora si integrava con essa. Ritengo che ritrovare questo rapporto sia l'unico modo che abbiamo per poter garantire un futuro a queste generazioni. Non è troppo tardi, la natura è forte, era, è e sarà sempre più forte di noi umani. Ma urge un cambiamento epocale del rapporto, un ritorno a casa. Un ritorno alle cose che contano e rimetterci al nostro posto di piccoli di fronte ad un qualcosa di più grande di noi. Ancora, dopo tanti anni, quando vado dalle api, provo un senso di rispetto e di meraviglia di fronte alla perfezione della vita.

Così, per condividere tutto questo, ho costruito una casetta dove possiamo vedere le api da vicino, percepire il loro profumo, rilassarci col loro suono e curarci con i vapori che emettono.

Gabriele Filiputti





Eccellenze e specialità a "Km. zero"

Nella nostra regione, il Friuli Venezia Giulia, si distinguono sempre più le eccellenze, le specialità, i piatti tipici delle nostre tradizioni, tali da diventare quasi delle "icone" ormai famose, come ad esempio il frico.

La loro ri-scoperta ci dona un tesoro da valorizzare consapevolmente ci fa apprezzare oltre ogni confine e ci rende orgogliosi di essere friulani e riuscire a far vivere e conoscere le nostre peculiarità.

Un'opportunità che apre a nuove esperienze e per me diventa, oltre che lavoro, conoscenza e crescita personale.

La bellezza della scelta di offrire prodotti, pietanze, vini regionali definibili quasi a "chilometro zero" mi dà la possibilità di scoprirne, nella ricerca, di sconosciuti o con caratteristiche veramente sorprendenti.

Riesco a vedere la realizzazione del prodotto, le difficoltà, i pregi, le caratteristiche, ascolto racconti di vita vera, storie di famiglie, e credetemi, si sente l'anima e la voglia di fare bene, di fare tutto con la maggior qualità possibile. Si sente il peso delle difficoltà e del duro lavoro, giornate lavorative interminabili senza orari o soste per malattia, perché la passione è tanta e l'amore per quel che si realizza va oltre i vari ostacoli, ma preferisco non aggiungere altro. Ringrazio queste persone così dedite al "lavoro", ecco perché scelgo di affidarmi a loro, acquisto direttamente da loro e con fierezza propongo ai miei clienti quello che realizzano.

La sfida, insieme ai miei genitori, alla Vecchia Pretura, è accogliere chi ci sceglie in un ambiente in cui stare bene, dove si mangia "come a casa": il ragù, gli gnocchi al sugo d'anatra, gli gnocchi di rapa rossa al burro e salvia, il risotto con i funghi, il minestrone di verdure o fagioli, le zuppe di stagione, le tagliatelle al San Daniele, la "balota", il co-techino e polenta, la frittura di pesce, il formaggio erborinato ai frutti rossi, la "pitina", il "formadi frant", il brasato con salsa alle verdure, un buon tagliere di salumi vari, la tagliata di manzo, le ricotte di capra, la porchetta, i salami a forma di animali, originali cicchetti per gli aperitivi, le crostate, le torte con la frutta, il tiramisù... sono alcuni esempi di ciò che amiamo cucinare e proporre.

Ma guardiamo anche alle altre regioni, sempre utilizzando prodotti della zona, per realizzare piatti classici quali il baccalà e polenta, le sarde in saor, il pesto alla genovese, i



canederli al San Daniele, l'amatriciana "alla friulana".

Però a me sta venendo fame, e a voi?

Insomma, anche noi ci siamo innamorati della "filiera corta" e della sostenibilità. Vogliamo sentirci in armonia con l'ambiente che ci circonda per stare tutti insieme a tavola, per brindare e fare insieme un aperitivo, anche originale. Abbiamo imparato ad apprezzare anche la stagionalità che impone variazioni, ma sprona anche ad inventare qualcosa di nuovo.

Ci sentiamo grati per ciò che il Friuli Venezia Giulia offre, le eccellenze che sempre più si evidenziano in questo "viaggio", accomunando tutte le regioni con prodotti sempre originali che offrono all'Italia un'immagine nel mondo veramente unica e che, come al solito, ci fa distinguere.

Michele Piagno



Polinote Music Room

Lab, Workshop, Jam Session



Nel centro storico di Pordenone ha preso da poco vita **Polinote Music Room**, un originalissimo progetto pensato, voluto e realizzato dalla cooperativa *Polinote* e da un gruppo di musicisti professionisti.

Il progetto affianca la già ampia attività di formazione musicale offerta dalla scuola di musica *Polinote* e nasce dall'esigenza di approfondire la cultura musicale in modo originale, dando spazio al piacere di condividere e di fare musica assieme.

Polinote Music Room si identifica in una stanza in movimento dove, attraverso una serie di appuntamenti, si possono conoscere sia artisti del territorio che grandi musicisti di fama nazionale e internazionale, condividendo interessi e passioni e suonando insieme.

Un'offerta varia, innovativa e di qualità nel panorama musicale provinciale e regionale.

L'idea è di creare un luogo aperto a tutti, rivolto a chi vive di musica, a chi ne ha fatto uno stile di vita o a chi semplicemente aspira a farlo; a ragazzi e adulti, professionisti e non, allievi dei conservatori e semplici appassionati. L'obiettivo è coltivare l'interesse per la musica rivolgendosi ad un pubblico ampio e variegato.

Il progetto Polinote Music Room vuole valorizzare e far comprendere l'esperienza musicale in tutti i suoi aspetti, anche attraverso la conoscenza diretta e ravvicinata di un artista: sapere quello che pensa, cosa c'è dietro la sua musica e le sue esibizioni, conoscere quali esperienze artistiche abbia vissuto.

Nei **LAB** saranno protagonisti i musicisti professionisti del territorio i quali, una volta al mese - in forma gratuita - condivideranno la propria musica. In questi incontri aperti si tratteranno diversi generi musicali tra ascolto e pratica.

Nei **WORKSHOP** invece, si incontreranno musicisti di fama nazionale e internazionale che terranno delle lezioni

collettive pomeridiane a cui è possibile partecipare su prenotazione.

A seguire, i partecipanti potranno cenare con l'artista alla Taverna di Mr. O di Pordenone (locale convenzionato) e prendere parte alla jam session serale aperta a tutti.

Nel SALOTTO MUSICALE "Una serata con...", musicisti rappresentativi si racconteranno in un'intervista tra musica ed esperienze di vita.

Programmazione da ottobre a dicembre 2019

- **LAB** lunedì **21.10.2019** ore 21.00
BRUNO CESSELLI • **MUSICA PRATICA: REINVENTARE GLI STANDARDS** - Ingresso gratuito
- **WORKSHOP** domenica **10.11.2019** ore 15.00
STEFANO BAGNOLI • **MUSICA D'INSIEME**. A seguire, per i partecipanti, cena con l'artista alla Taverna di Mr O, Pordenone. **Ore 21.00 JAM SESSION** aperta a tutti.
- **LAB** lunedì **25.11.2019** ore 21.00
LUCA COLUSSI e **ALESSANDRO TURCHET** • **I TEMPI DISPARI NEL POP, JAZZ, FUNK** - Ingresso gratuito.
- **WORKSHOP** domenica **8.12.2019** ore 15.00
FEDERICO MALAMAN • **MISSIONE BAND DALLA SALA PROVE AL PALCO** - A seguire, per i partecipanti, cena con l'artista alla Taverna di Mr O, Via del Maglio 2, Pn. Ore 21.00 **JAM SESSION** aperta a tutti.
- **LAB** lunedì **9.12.2019** ore 21.00
MARKO ČEPAK MAKI • **DAL BALKAN AL JAZZ** - Ingresso gratuito.

Nuove e interessanti proposte continueranno la programmazione di Polinote Music Room a partire da gennaio 2020. Per info: www.polinote.it

Angela Tagliariol



Emozioni e benessere

La consapevolezza ci dà il piacere di goderci il bello che ci circonda e le emozioni vengono assaporate profondamente. Purtroppo nell'era moderna spesso si vive in modo inconsapevole e questo ci fa perdere i profumi e i colori di tutto quello che ci circonda. Ci arrabbiamo e innervosiamo anche per cose futili e questo mette a dura prova l'emergere delle emozioni più belle. Tutto ciò che ci circonda crea in noi delle emozioni. I rapporti personali, il cibo, il lavoro, l'ambiente, la musica, la scrittura. Abbiamo mille opportunità per emozionarci. Nella società occidentale si è orientati a parlare di benessere inteso come salute fisica. Invece il vero benessere è una condizione che deriva sia dalla salute che dalla nostra mente. Come il nostro fisico anche la mente è soggetta a stress, sia per sforzi di concentrazione o di attenzione, sia da pensieri o preoccupazioni che derivano dal nostro quotidiano. I pensieri sono estremamente potenti e purtroppo la maggior parte delle volte sono macchiati dalle nostre credenze, emozioni e attaccamenti. Non pensiamo partendo da una tabula rasa, liberi da preconcetti, condizionamenti, paure e giudizi. Ogni cosa che pensiamo si basa sui nostri ricordi, sulla nostra programmazione. Come avviene questo? Quando eravamo piccoli abbiamo sentito e visto determinate cose, abbiamo fatto delle esperienze e a un certo punto incominciato a credere che la realtà fosse in un certo modo e l'abbiamo resa così. Siamo rimasti intrappolati in questo circolo vizioso di riproduzione perpetua di ciò che credevamo. Questo porta a una considerevole quantità di confusione e infelicità in quanto ci allontana da una corretta percezione della realtà. La vita spesso è percepita in base alle nostre esperienze passate. Per goderci ogni cosa, dovremmo resettare le nostre menti, focalizzarci sul momento presente e riaprire il nostro cuore verso nuovi punti di vista. Prendiamo ad esempio alcuni fattori importanti che fanno parte della vita e vediamo come ci rapportiamo ad essi in base al nostro stato emotivo: cibo e salute, rapporti interpersonali e ambiente.

In base al nostro stato d'animo cambia il nostro rapporto con il cibo e la salute

Quando siamo sereni, siamo orientati a volerci bene e le nostre scelte alimentari ci portano verso cibi salutari che vanno ad incrementare il nostro benessere. Sappiamo che nutrendoci bene possiamo mantenere un buon equilibrio psicofisico. Le cose cambiano quando proviamo emozioni quali rabbia, collera, tristezza che ci portano a consumare cibi che in qualche modo hanno il potere di anestetizzare il nostro stato d'animo e allo stesso tempo causare l'effetto opposto, ovvero un aumento di ansia e stress. Un uso smodato di zuccheri semplici ad esempio, ai quali spesso si ricorre per ritrovare il buon umore, possono andare a stimolare il rilascio di neurotrasmettitori eccitatori (adrenalina) che amplificano gli stati ansiosi. Il cibo è un ingrediente fondamentale per l'equilibrio psicofisico, ma troppo spesso ce ne dimentichiamo e se siamo tristi invece di aiutarci con una sana alimentazione ci trascuriamo, mangiando meno, mangiando troppo o mangiando male. I sapori, i profumi tutto è alterato dalle emozioni. Quando in noi regna la serenità mangiamo in modo consapevole e il cibo ha un gusto che ci gratifica e ci dona forza vitale. Quando proviamo ansia e rabbia, tendiamo a mangiare in fretta senza assaporare il cibo e ne perdiamo il grande potere curativo che ha, sia per l'organismo che per la mente. Il modo in cui ci nutriamo non è più guidato dai bisogni fisiologici, ma è legato alle emozioni, alla storia e alle abitudini. L'assunzione di alimenti molto complessi (numero di ingredienti, processi di produzione) crea dipendenza fisica per un'alterazione dell'equilibrio, l'equilibrio chimico pre-

sente "nei circuiti di ricompensa" regolato dalla dopamina (l'ormone del piacere e della ricompensa che ci fa sentire euforici e appagati). Dovremmo imparare che la medicina più potente per ritrovare il benessere è il prendersi cura di se stessi con una sana alimentazione e un corretto stile di vita, certo non è semplice quando le emozioni negative attanagliano la nostra mente, ma è il primo cambiamento da fare. Si deve procedere a piccoli passi per arrivare a grandi risultati.

Come le nostre emozioni influenzano la qualità delle nostre relazioni

Quando capita di essere di cattivo umore, tutto sembra cupo, compresi i rapporti relazionali. Di rimando, quando le relazioni interpersonali non funzionano in modo soddisfacente, si è più propensi a sentirsi tristi e un po' ansiosi. Senza accorgersene, si mettono in atto degli atteggiamenti e dei comportamenti che inducono gli altri ad allontanarsi. Allo stesso modo, nelle relazioni più intime, la tendenza a vedere sempre il negativo di una situazione è in grado di rovinare le interazioni con coloro che ci amano. È un dato di fatto che gli individui caratterizzati da un umore tendenzialmente depresso possono inconsapevolmente comportarsi in modi che aumentano lo stress interpersonale. Se voi o il vostro partner siete stressati o infelici, la vita quotidiana e la vita di relazione diventano una lotta. Questo porta a non vedere più il buono che esiste nel rapporto e può indurre l'uomo a ritirarsi pian piano dalla relazione, e la donna a sperimentare invece un senso di colpa per tutto ciò che vede non funzionare e non soddisfarla. A lungo andare ciò che "sembra" un problema può diventare un problema reale. Tuttavia, si può intervenire prima che ciò accada. Ma bisogna avere il coraggio di affrontarsi. Riconoscendo che il nostro benessere/malessere emotivo influisce sulla qualità delle nostre relazioni, potremmo adoperarci per mettere in moto un cambiamento nella nostra interiorità, nel rapporto con noi stessi al fine di ridisegnare la mappa delle nostre relazioni e dirigerle verso una direzione favorevole. È opportuno riconoscere i rapporti che ci intossicano da quelli che ci arricchiscono. È sempre il cambiamento, l'ingrediente che porta ad aprirci alla vita e spesso è proprio la sofferenza che ci dà la spinta verso la voglia di percorrere un nuovo cammino. Più relazioni positive abbiamo, più il nostro stato emotivo tornerà in equilibrio.

Ambiente ed emozioni

Se pensiamo agli ambienti che frequentiamo nella vita quotidiana, capiamo che non ce n'è uno che sia per noi perfettamente neutro di emozioni. La leggera apprensione nella sala d'attesa del dentista, la noia della fila all'ufficio postale e la quiete profonda di un paesaggio sono solo alcuni esempi di come ogni ambiente crei particolari stati emotivi. Gli scrittori e i cantautori hanno ben capito che l'ambiente descritto nei loro testi non è soltanto una cornice più o meno piacevole, ma un amplificatore di emozioni che partecipa alla riuscita (o al fallimento) della loro opera. Le emozioni sono dunque risposte intense e immediate a stimoli ambientali o interni all'individuo. In un ambiente sereno, l'individuo sarà predisposto a provare delle emozioni positive, in un ambiente ricco di tensioni e stress, l'individuo sarà predisposto ad accumulare emozioni negative. Dovremmo essere in grado di non farci travolgere dalle negatività che si respira in certi ambienti, sapendo che dentro di noi può comunque regnare la pace. Imparare a gestire lo stress che arriva dall'esterno è un'arma per combattere il cattivo umore.

Erika Ottoni

BAR AL GIARDINO

WORKING CLASS PUB | FAMILY PLACE | FRIENDLY MOOD

electronic christmas party

PIAZZA GIARDINI
CODROIPO (UD)

DJSET



BUONE FESTE

Venerdì
20 dicembre
dalle ore 19.00

C O D R O I P O



BEAT COMMUNITY



I curiosi ritratti di Lucia Zamburlini



Ho avuto la fortuna di frequentare grandi maestri internazionali e di avvicinarmi ai tanti modi espressivi di realizzare l'acquerello: la precisione delle tavole botaniche, la libertà istintiva dei lavori a macchia, gli astratti.



Ho scelto quello che più mi caratterizza: amo dipingere minuziosamente, soprattutto ritratti. Bambini che con la loro immediatezza esprimono gioia, paura, sorpresa. Anziani che la vita ha segnato, ma che hanno mantenuto forza e dignità. Donne che vivono appieno la loro esistenza. Dove gli occhi parlano e raccontano di storie intime e donano emozioni che parlano al cuore. Animali che comunicano i loro sentimenti di curiosità, amore e sofferenza.

Qualcuno ha detto che i miei lavori sono 'mandala' che donano benessere. Se fosse vera una piccola parte di questo ne sarei felice e avrei raggiunto il mio scopo.

Sono orgogliosa, infine, di aver creato insieme alle artiste Sandra di Lenardo e Germana Snaidero "L'acquerello del Doge", una realtà che nasce come branca del *Circolo Culturale Quadrivium* di Codroipo con l'intento di realizzare a Codroipo-Passariano un Polo Internazionale per l'Acquerello, diventando un punto di riferimento importante in Regione per artisti ed appassionati.

E ciò anche con la programmazione di workshop di grandi Maestri per favorire l'apprendimento della tecnica e mostre importanti nelle quali apprezzare opere di prestigiosi artisti nazionali e internazionali.

Poter utilizzare l'arte e l'acquerello per promuovere cultura nel territorio è il coronamento di un percorso artistico. L'acquerello per me è come la vita. L'acqua scorre... e spesso, nell'imprevedibile percorso, ci stupisce con colori e fusioni irripetibili.

È un momento di calma, pazienza, eppure così veloce e immediato. Direi magico.

Lucia Zamburlini

Mi presento: mi chiamo Lucia Zamburlini e vivo a Latisana (Udine). Ho sempre amato disegnare e dipingere.

Osservo e assaporo le piccole sfumature di quello che mi circonda. Tutto passa attraverso le emozioni che mi suscita uno sguardo, un sorriso, un tramonto, un colpo di luce e cerco di trasferirle nei dipinti.

La poetessa Rita Maria La Boria ha scritto alcuni versi che esprimono profondamente le mie opere:

Lo sguardo è silenzio di parole non dette e di emozioni raprese è il filo di pensieri che ti sembra di afferrare nell'aria, è la storia narrata dagli occhi negli occhi.

Perché, quando l'arte è espressione della "levitas e della gravitas" della bellezza, quando supera la superficialità e la pesantezza del distratto "guardarsi d'attorno", in quel momento è il sorriso che ti ritrovi sulle labbra ed il respiro che avevi trattenuto.

Sono acquerellista per passione. Questa tecnica così raffinata e difficile mi ha affascinato.

Ho imparato a lasciare andare, infatti l'acqua segue il suo percorso, inserendosi tra le cellule vive della carta di puro cotone, i pigmenti si fondono e mi sorprendono sempre. Come se fosse una magia inaspettata. Invece nasconde una tecnica precisa, una concentrazione quasi meditativa e allenamento.

In questi anni ho cercato di trasmettere questa mia passione nei vari corsi, presso l'UTE di Latisana e nelle Gallerie dove insegno.

Con le mie allieve artiste partecipo a eventi e fiere dove invitiamo adulti e bambini ad approcciarsi a questa meravigliosa tecnica. Ogni volta è una grande soddisfazione vedere nel volto delle persone la gioia e lo stupore per gli effetti dei giochi dell'acqua e colore.





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

Il fondamento metafisico dell'etica: la verità dell'uomo



Il “giudizio popolare” sugli atti umani di rilevanza morale non è mai commisurato ai parametri dell'abilità professionale [i classici direbbero alla *tékne* - τέκνη] ma alla umanità intrinseca all'atto stesso. Che significa? Significa che si è già a buon punto, poiché quasi istintivamente, e certo intuitivamente, la gente ha cognizione di ciò che possa essere considerato un atto buono o un atto cattivo, e, se buono, pienamente umano.

Già a questo punto si potrebbe, dunque, inserire la duplice nozione consistente in a) *atto umano* [cioè pienamente pertinente alla sana ragione umana] e b) *atto dell'uomo* [cioè tecnicamente appartenente all'essere umano]. Il primo dei due si configura quindi come atto moralmente retto, il secondo come atto la cui moralità deve ancora essere commisurata alla ragione, ma di cui [dell'atto] l'uomo è comunque capace. *Stricto sensu*¹ anche un omicidio è un atto dell'uomo [sopra abbiamo detto che gli atti dell'uomo sono quelli tecnicamente fattibili dall'uomo stesso]².

Si può dunque inferire la nozione di moralità dall'umanità stessa dell'uomo.

Come dice anche A. Poppi:

“[...] l'uomo che agisce contro la propria natura contraddice se stesso, rinnega la propria specifica verità: in ciò consiste il male morale, l'assurdo etico.”³

Oppure con superiore autorevolezza [me lo consenta il professor Poppi], san Tommaso:

“[...] bonum et malum in actibus [...] est accipiendum secundum id quod est proprium hominis in quantum est homo”, vale a dire “il bene e il male negli atti [umani] è da ritenersi secondo ciò che è proprio dell'uomo in quanto uomo”.^{4 5}

O ancora, fino dal settecento inglese [ed è tutto dire!] William Wollaston sosteneva che:

“Ogni essere, dotato di intelligenza, di capacità di azione, di libertà, deve comportarsi in maniera da non contraddire la verità con nessun atto; vale a dire, deve trattare ogni cosa per quello che essa è”.

E infine possiamo anche citare don Antonio Rosmini,⁶ il quale un secolo dopo affermava che l'etica è razionalmente fondabile sulla necessità di “riconoscere l'essere nell'ordine suo” [...] e, “ama l'essere dovunque lo conosci, in quell'ordine che presenta alla tua intelligenza”.⁷

Appare a questo punto come ragionevole un parallelismo, quello con la teoresi gnoseologica o di una critica della conoscenza logica: se l'intelletto, conoscendo, deve adeguarsi alla realtà delle cose così come esse sono,⁸ anche le scelte morali devono informarsi ad una verità etica che tenga conto della natura delle cose e della conformità ad esse delle azioni umane.

Forzare in senso contrario i giudizi sugli atti umani porrebbe l'osservatore nella stessa posizione di chi cerca di negare il principio logico-metafisico di non contraddizione, affermando e negando insieme ciò-che-è. Dunque, anche nel campo etico si possono considerare validi i principi conoscitivi primi, pena la contraddizione e la Babele dei linguaggi.

La visione teleologica della natura umana come fonte di normatività

Innanzitutto cerchiamo di evitare equivoci circa ciò che si debba correttamente intendere per “natura umana”. Senz'altro nulla che somigli all'idea classicamente platonica, ma neppure a ciò che si intende nell'accezione fisicista-empirista-meccanicista di stampo illuministico settecentesco.

Atteso che l'essere umano possiede una sua dimensione biologico-zoologica, così come classificato nel sistema linneano,⁹ la natura umana designa ciò che i classici chiamavano *quidditas*, cioè la realtà essenziale, l'essenza, la sostanza, con un linguaggio che dà conto di un fondamento semantico insuperabile circa il concetto stesso di natura.¹⁰ Natura, dunque, come *phùsis* [φύσις], cioè progetto aperto, principio attivo di realizzazione, possibilità di attualizzazione.¹¹

Oltre al semplice nutrirsi, sentire e vivere, che sono funzioni vegetativo-sensitive,¹² la natura umana, e dunque l'uomo, deve vivere secondo ragione in un contesto socio-culturale dove egli si realizza pienamente come uomo, adempiendo ad una teleologia intrinseca della sua stessa natura.

Mentre la natura animale o di altri enti resta “bloccata” nei e dai determinismi fisico-biologico-ambientali, la natura umana si protende fuori, perché è autotrascendente, cioè tende sempre a raggiungere e superare il limite, il *limes* come orizzonte o come confine, sempre inquietamente insoddisfatta del termine raggiunto. Questo è l'uomo. La natura umana, composta di una dimensione corporea e di una psichico-spirituale è essenzialmente una natura spirituale, volta com'è, da millenni, alla ricerca della verità e della bellezza. Lasciamo pure da parte in questa sede la dimensione della Trascendenza soprannaturale, che merita una trattazione a parte, ma, anche solo sulle basi dette, appare chiaro come siano insufficienti le visioni puramente utilitariste e materialiste dell'uomo. Troppo “in qua” si ferma quella concezione dell'uomo che nella contemporaneità l'ha fatto in qualche modo *dio*, o quantomeno *demiurgo* unico del suo destino.



Il personalismo etico

Scegliendo tale titolo si deve precisare ciò che si intende prima di tutto come *persona*, distinguendo chiaramente tale termine e la sua accezione dal termine di *individuo*. Abbiamo già sviluppato la tematica in un capitolo precedente, per cui in questa sede è più utile sottolineare come la persona sia un soggetto che non deve essere mai reificato o strumentalizzato, particolarmente in quanto essere razionale. La persona è nello stesso tempo singolare e universale, perenne e storica, quasi una sintesi di ciò che rappresenta il vertice della natura dell'essere, testimone dinamica del reale che scorre, portatrice di una genetica biologica e storica, inquieta indagatrice in attesa e in azione negli eventi, *speculum et imago Creatoris*.¹³ La contraddizione apparente fra il suo essere [di natura] e il suo divenire [di natura] come sviluppo della sua potenza d'essere, si ricompone nella consapevolezza del suo valore e della sua eticità oggettiva.

La persona è spirito incarnato e *animal rationale*,¹⁴ la persona è per il suo fine ultimo [e penultimo], ma anche per la sua quotidianità.¹⁵ Per questo l'acquisizione della verità etica non può essere un atto unico, come la risoluzione di un problema geometrico pitagorico o euclideo, né come la dimostrazione sillogistica di una datità logica,¹⁶ ma è lenta, e richiede l'ausilio di altre scienze umane, che devono operare in modo sinergico, quasi parallelo: la storia, la sociologia, la psicologia, l'antropologia culturale, l'etnologia, l'ermeneutica, la letteratura, l'estetica, la religione, etc..

Lo stesso progresso sociale e civile costituisce un elemento fondamentale della maturazione di una "coscienza etica" nell'essere umano.¹⁷ In questo senso non ha torto Hegel, quando "vede", evolutivisticamente, la progressiva realizzazione dello Spirito nella storia, anche attraverso le tragedie, i dolori e le vicissitudini contraddittorie, che vedono l'uomo di volta in volta come attore e come vittima.¹⁸

Renato Pilutti

1. Lat.: in senso stretto.
2. Cf. le nozioni tommasiane di *recta ratio factibilium*, la capacità di fare, e la nozione di *recta ratio agibilium*, la capacità di discernere tra le cose da fare.
3. POPPI A., *Per una fondazione razionale dell'etica*, Padova 1995, p. 32.
4. TOMMASO d'Aquino, *De malo*, q. 2, a. 4
5. Da sottolineare la dizione tommasiana che rafforza l'aspetto ontologico pregnante dell'umanità coinvolta, con la modalità detta "reduplicativa": cioè dell'uomo in quanto uomo.
6. ROSMINI A., sacerdote e filosofo, *Principii della scienza morale*, cap IV art. 8, Torino 1830.
7. IBIDEM, cap. IV, art. 7, Torino 1830.
8. Si tratta dell'espressione aristotelico - tommasiana "*adaequatio intellectus et rei*", [adeguazione dell'intelletto e della cosa] principio di solido realismo, che si distacca, sia dal materialismo dell'espressione "*adaequatio intellectus ad rem*", [adeguazione dell'intelletto alla cosa], sia dall'idealismo dell'espressione "*adaequatio rei ad intellectum*" [adeguazione della cosa all'intelletto].
9. Secondo il regno [animale], il tipo [vertebrati], la classe [mammiferi], l'ordine [onnivori], la famiglia [primati], il genere [*homo*], la specie [*homo sapiens*], la sub-specie [*sapiens sapiens*].
10. Cf. *L'idea di natura in san Tommaso d'Aquino*, del p. M. J. NICOLAS, Paris 1976, tr. it. p. R. Coggi, Studium Theologicum-Philosophicum S. Thomae - Facoltà di Teologia dell'Emilia Romagna, Bologna, 2004; tr. note dei testi di san Tommaso di R. Pilutti; e il *Commentarium sententiarum Petri Lombardi*, di san Tommaso d'Aquino.
11. Cf. ARISTOTELE: "[...] infatti quel che ogni cosa viene ad essere al termine del suo sviluppo, noi lo diciamo essere la sua natura, sia essa uomo, cavallo o casa" [*Politica*, I, 2, 1252, b 32 - 34].
12. Cf. ARISTOTELE, *Ethica Nicomachea*, I, 7, 1097, b 24ss.
13. Lat.: specchio e immagine del Creatore.
14. Definizione aristotelica.
15. Cf. P. PIOVANI [a cura di], *L'etica della situazione*, Napoli 1974.
16. Ad. es.: il triangolo è una linea spezzata-chiusa-formante tre angoli [a-priori necessario]; oppure: l'uomo è razionale [premessa minore]/ il razionale è libero [premessa maggiore e *medium demonstrationis*]/ l'uomo è libero [conclusione logica].
17. Cf. *ethos* del sacrificio: dai sacrifici umani [Aztechi, Fenici, Cananei, etc.] ai sacrifici simbolici [la Messa cristiana]; oppure, dal concetto di inferiorità della donna all'acquisizione di diritti civili [*ius romanum*] e alla parità dei sessi [etica cristiana]. Si osservi anche la diacronia dello sviluppo dei valori: nel mondo orientale indo-cinese la libertà di scelta della donna nella coppia umana non è un elemento ancora acquisito; cf. studi di F. Alberoni, specie in *Innamoramento e amore*, Garzanti, Milano 1990.
18. MENEGONI F., *Moralità e morale in Hegel*, Padova, 1982



I Nadâi di cuanche i erin fruts



I Nadâi di cuanche i erin fruts, cui po dismenteâju: i me-
tevin un pâr di scarpis jenfri lis lastris e i scûrs sierâts in
cop, juste par ch'al podès passâ l'usselut che nus lassave tai
scafarots cualche neranse, un librut e tancj tocs di len, che
nus fasevin capî che dilunc l'an i vevin fat i salvadis, dun-
cje i meritavin dome che pachis. La veretât a ere un'altre:
sfincars no 'nd erin, ma nô si contentavin di cussî, duçj
tal paîs i erin siôrs di pocje bondançe. Tai curtîi a erin i
morârs grançj, ma no si podevin jemplâju di lusutis parcè
che no si saveve nencje se ch'a fossin, po parsore li a vevin
di lâ a durmî lis dindiûs, lis faraonis e i usseluts.

Però in gambio par consolânus, cuanche i lavin a scja-
ldâsi ta la stale, i grançj a tacavin a contâ se ch'a vevin
passât ta l'ultime guere, robis brutis ch'a ti fasevin une pôre
santissimade, cussî i lavin a poiâ il cjâf tal grin da la none
ch'a spesseeve a cuviergi lis nostris pôris cul sô grumâl
ch'al odorave di polente, di lat e di amôr, chel grumâl ch'al
suiave li' nestrîs lagrimis e cul pic, nus sgnofave encje il nâs,
cuanche i cjapavin cualchi vuadolade. Se i domandavin il
parcè che chist al sclopave, nus rispundeve che bastave no
barufâ e par prins no vevin di fâlû nô, dopo nus cjarinave
cu la sô man gropolose.

Pre Toni Marcolin, ch'al ere il nestri predi, la messe di
miezegnot, a la faseve a cinc di matine; si viôt che Jesù
Bambin a San Vidot al veve decidût di nassi a chê ore li,
justapont, par vie ch'al ere Jesù, lui al podeve nassi a cual-
siasî ore e là ch'al voleve. Dutcâs il scûr e li' stelis, a erin
come chês di miezegnot, come il frêt ch'al faseve cricâ par-
fin li' pieris. Dopo vè cjapade messe e la comunjon, cuan-
che i rivavin a cjase, nus davin di bevi un pôc di caffè bon,
cu la sgnape dentri, cussî i rivavin a scjaldâsi. A chei che
dopo li' vendemis a puartavin la trape ta la cantine sociâl
di Codroip, sot Nadâl i vignive dade in gambio, un pocje di
sgnape e cussî duçj a podevin gjoldi di chist e par l'ocasion
encje il Signôr che i vevin tal stomi.

Al ere un di chei agns, mi somee il cincuantecuatrici, ch'al
ere vignût un frêt mostro. Finide messe, bevude la sgnape
cul Signôr tal stomi, la lune nus veve fat viodi il Var lusint,
sfandorôs e fer, a si jere inglazzât e a nô fruts no nus pareve
vere, i erin saltâts dentri contents come paschis, cui scafa-
rots gnûfs ch'a nus tignivin cjalts i pîts, i vevin scomençât a
sgliciâ. I vevin tirât sù i cunins e dopo vendûts par comprâ
chei scafarots. Ma vûstu che une volte a erin pi fruts che
claps, vûstu che il glaç al ere masse fin sul pi biel al si ere
rot, e nô i erin finîts duçj in muel. Cussî cuacios, cuacios, i
erin lâts a finîle dentri ta la stale da la cjase là che i eri a stâ
jo in plazze da la glesie, e duçj strafonts si erin metûts tal
mieç dai vigielus di lat, ch'a erin za stâts scjernîts. Nissun si
ere scomponût tal viodinus, a varan pensât ch'i vessin vût
frêt, mancumâl parcè che i vevin ben iniment i lens che
l'usselut nus veve partât. I vevin spetât cuiets ch'a sunàs
messe grande, par cjapâ encje chê, di tant bogns ch'i erin.

No sai se e al ves centrât di pi Jesù Bambin o l'efiet da
la sgnape, riguart al fat che al ere capitât dopo, fato sta
che nissun di nô, si ere inmalât nencje un rafredôr, nencje
une starnudade, quasi un miracul. Ma encjemò cuanche
mi ven iniment chist fat mi inprudulîs dal frêt.

I Natali di quando noi eravamo bimbi

I Natali di quando noi eravamo bambini, chi li può dimentic-
tare? Mettevamo un paio di pantofole sulla soglia della fine-
stra della camera lasciando le imposte solo accostate, in modo
che l'uccellino che portava i regali potesse passare agevolmente.
L'indomani trovavamo ciò che lui aveva depresso: qualche
arancia, un dolcetto e un pezzo di legno che ci faceva capire
che durante l'anno non ci eravamo comportati bene.

La verità era diversa, nessuno aveva tanta disponibilità fi-
nanziaria, tutti stavamo vivendo in un periodo ricco di mise-
ria! Nei cortili di allora c'erano parecchi alberi e sopra i loro
rami dormivano le tacchine, le faraone, non servivano certo
per essere addobbati per il Natale.

Però per consolarci, quando nelle lunghe notti d'inverno
andavamo nella stalla a ripararci dal freddo, ascoltavamo i
racconti di ciò che avevano vissuto gli adulti, durante l'ultima
guerra mondiale. Questo ci spaventava e andavamo vicino
alla nonna, per poter posare la nostra testa sul suo grembo
e lei copriva le nostre paure, con il suo grembiule che odora-
va di polenta, di latte, di amore; era lo stesso grembiule che
usava anche per asciugarci le lacrime e soffiarcî il naso. Alla
domanda del perché potessero scoppiare le guerre risponde-
va: "Bambini, prima di tutto cercare di non litigare, perché il
litigio fa degenerare il tutto in qualche cosa di incontrollabile
e, soprattutto, non dovete farlo voi bambini". Poi, con una
carezza, concludeva il suo discorso.

Don Antonio Marcolini per anni è stato il nostro prete, la
messa di mezzanotte la celebrava alle cinque del mattino:
"Gesù aveva deciso di nascere a quell'ora nel nostro paese,
essendo appunto Gesù, lui poteva decidere quando nascere e
dove nascere". Comunque il buio era lo stesso di mezzanot-
te, come il freddo che stava spaccando le pietre. Dopo aver
ascoltato la Santa Messa, arrivati a casa ci facevano bere un
po' di caffè con dentro la grappa, questa ci veniva data dalla
Cantina Sociale di Codroipo, in cambio della vinaccia che i
contadini portavano lì dopo aver pigiato l'uva. In quel giorno
tutti potevano godere di questo, anche l'Ostia che avevamo
nello stomaco. Non ricordo bene l'anno, forse il 1954, l'in-
verno fù particolarmente rigido, così finita la messa e bevuto
il caffè ci ritrovammo tutti in piazza, la luna illuminava tutto,
anche il fiume Varmo che, ai nostri occhi, si presentò come
una scheggia d'argento: "C'è il ghiaccio, è ghiacciato" urlò
qualcuno e tutti insieme scivolammo dentro con tanta gioia.
Ai piedi avevamo delle babbucce di feltro, comperate con i
soldi ricavati dalla vendita dei conigli, ma sotto il nostro peso,
il ghiaccio si rompe e ci ritrovammo nell'acqua. Mogi, mogi,
entrammo nella stalla della casa in cui io abitavo, nessuno ci
chiese niente, probabilmente pensarono che la temperatura
rigida ci avesse spinti a cercare un po' di ristoro. Quando le
campane suonarono per avvertire che la seconda messa sa-
rebbe incominciata da lì a poco, uscimmo per andare in chie-
sa. Riguardo a ciò che accadde in seguito, non me lo so anco-
ra spiegare, se in ciò c'entrasse più il Bambinello o la grappa,
nessuno di noi ebbe un raffreddore, della tosse, neanche uno
starnuto. Però ancora oggi quando ci penso, mi sento gelare
i piedi e le gambe.

Marisa Gregoris



Recuarts di Nadâl contâts dai nonos

Cheste volte o ai volût sintî i nonos sui lôr ricuarts di Nadâl di cuant che a jerin piçui.

Nono Elie, nassût a Gridiscjute di Vildivar tal 1939, mi conte che la gnot di Nadâl, prin di lâ a durmî, al meteve sul barcon la çucule ch'al puartave ogni dì e tal doman di buinoris, prin di lâ a messe di Madins (ad matutinum), al lave a viodi ce che l'ucielut i veve puartât: doi mandarins, une strasseganassis e cuatri caramelis e se bêçs no 'nd jerin a metevin un tocuto di çarbon disint che al veve fat il trist. Nol faseve tant cês a ce che i vignive metût parcè che in te sô memorie i jere restade la glesie vistude a fieste, cui standarts e confenons, tapêts e draps.

Nono Janco, al jere nassût a Creta tal 1937 (e jere sot de Italie). A scjamparin di là a pene che e scomençà la seconde vuere mondiâl e a tornarin tal paîs dal pai a Vildivar. A vevin une miserie di jevâ di pês e par meti dongje un plat in di la mari e faseve miracui. Duncje l'ucielut nol jere di cjase e lui si visave che tal dì di Nadâl une famee lu invidave a gustâ e no si è dismenteât che i davin il bacalà cun la ue calabrie e il gust di chest plat i è restât fin in di di vuê.

Nono Berto al jere nassût a Musclêt di Codroip tal 1936. Il so Nadâl di frut al è finît adore, tor i sîs agns. A jerin in tancj in tal mulin di Musclêt, che si cjate fra il Cuar e le roie che e faseve cori la ruede dal mulin. I fradis e cusins plui vecjos i disevin che l'ucielut e jere le mame. Lui, che al jere stât simpri il plui svelto di duçj e ancje un bon pescjadôr cu lis mans, une gnot di Nadâl, daspò di vê metût il çocol sul barcon e dopo che duçj a jerin lâts a durmî, si metè in spiete. Un biel moment al viodè, jenfri lis fressuris de puarte, il balinâ di une lûs (no vevin ancjemò l'electric). E jere le mame cul ferâl, che e lave a meti i bombons e altris robis di mangiâ, come lis strasseganassis, mandarinuts e un tocuto di mandolât. Al salte jù dal jet, al ven fûr dut sburît e maraveât, e i dîs a sô mari: - Isal chest l'ucielut? - E la mari: - Tu lu âs viodût fin cumò e cui agns cu vegnin no tu lu viodarâs plui -. Ta la matine aes cinc a lavin duçj a messe di Madins. Finide messe, a fasevin di gulizion cul zuf (farine di blave, coce e lat a pene molt) e po dopo si preparavin pe messe grande. Vignûts a cjase di messe, la taule e jere pronte par gustâ. Il çjapon ch'a tiravin sù e ch'al vignive cjastrât il mês di Març al faseve bon pro cuntun bon brût: jal davin dome cuant che al stave mâl. Si vise che so barbe al zontave dentri il so brût ancje un got di vin neri e la mame e resen-tave il plat, ae fin, cuntun pôc dal vin vançât. Duçj i nonos mi disin che la gnot di Nadâl a metevin sul fogolâr o tal spolert un biel çoc, ch'al duredi impiât fin tal doman e lu clamavin il Nadalin.

Pauli Burtulus
Paolo Bortolussi

Ricordi di Natale raccontati dai nonni

Questa volta ho voluto ascoltare i nonni sui loro ricordi di Natale quando erano piccoli.

Nonno Elia, nato a Gradiscutta di Varmo nel 1939, mi racconta che la notte di Natale, prima di coricarsi, metteva sul balcone gli zoccoli che portava ogni giorno e la mattina dopo, prima di andare a messa dei Madins (ad matutinum), andava a vedere quello che l'uccellino gli aveva portato: due mandarini, carrube e quattro caramelle, e se non avevano soldi, mettevano un pezzettino di carbone, dicendo che erano stati birichini durante l'anno. Non dava troppa importanza al contenuto, perché nella sua memoria è rimasto l'addobbo della chiesa vestita a festa, con standardi, gonfaloni, tappeti e drappi.

Nonno Janco, era nato a Creta nel 1937. Scapparono di là all'inizio della seconda guerra mondiale e ritornarono nel paese del papà, Varmo. Avevano una miseria estrema e per procurare un piatto al giorno la mamma faceva miracoli. In questa condizione l'uccellino non arrivava e lui si ricorda che una famiglia di Varmo lo invitava a pranzo e non si è dimenticato della pietanza che gli veniva data: baccalà con l'uva passa e il gusto di questa pietanza lo ricorda con piacere fino al giorno d'oggi.

Nonno Berto era nato a Muscletto di Codroipo nel 1936. Il suo Natale di bambino è finito molto presto, verso i sei anni. Erano in tanti nel mulino di Muscletto, che si trova fra il Corno e la roggia che faceva girare la ruota. I fratelli e cugini di età più grande gli dicevano che l'uccellino era la mamma. Lui, che sempre stato molto perspicace e anche un buon pescatore con le mani, un notte di Natale, dopo aver messo lo zoccolo sul balcone e dopo che tutti erano andati tutti a dormire, si mise in attesa. Ad un certo momento fra le fessure della porta ecco un bagliore di luce (non avevano l'elettricità)! Era la mamma con la lampada a olio che andava a mettere le caramelle ed altre cose da mangiare come castagne secche, mandarini e un pezzettino di mandorlato. Salta giù dal letto, esce tutto stranito e meravigliato e dice alla mamma: - È questo l'uccellino? - E

la mamma: - Lo hai visto fino ad ora e con gli anni a venire non lo vedrai più -. La mattina alle cinque andavano tutti a messa di Madins. Dopo messa facevano colazione con la farinata (farina di mais, zucca e latte appena munto) e poi si preparavano per la messa grande. Arrivati a casa, la tavola era apparecchiata per il pranzo. Il capone che allevavano e che veniva castrato nel mese di marzo invogliava ad assaggiarlo con un buon brodo: glielo davano solo quando era ammalato. Ricorda che suo zio metteva nel suo mezzo bicchiere di vino nero e la mamma sciacquava il piatto, dopo aver finito il brodo, con un po' del vino restante.

Tutti i nonni mi dicono che la notte di Natale mettevano sul focolare o nello spolert un grosso ceppo, in modo che durasse acceso fino il giorno dopo e lo chiamavano Nadalin.





Sua maestà il cioccolato

Con l'arrivo dell'autunno e della stagione fredda, ma soprattutto, ben lontani dalla famigerata prova costume, possiamo concederci finalmente le coccole del cioccolato! Che sia al latte, alla gianduia o fondente, con qualsivoglia percentuale di cacao, grandi sono le soddisfazioni che ci dà, ma grandi anche le difficoltà nel caso dell'abbinamento con il vino. Il nostro fine ultimo, come ormai sappiamo, è quello di creare un abbinamento armonico, con totale valorizzazione e godimento sia del cibo che del vino. Senza approfondire l'aspetto merceologico di questa delizia, è nota a tutti la complessità olfattiva e gustativa del cioccolato, con il suo ventaglio aromatico declinato su moltissime percezioni e il suo gusto intenso ricco di sfaccettature. Sono proprio l'intensità e la molteplicità delle sensazioni che il cioccolato ci propone a renderlo così difficile all'abbinamento corretto con un vino. Per accompagnare in maniera degna un cioccolato degustato in purezza, oppure un dessert a base di cioccolato come una mousse, una Sachertorte o quella delizia dal nome impronunciabile che è la Schwartzwaelder Kirschtorte, dovrò pertanto affidarmi ad un vino ricco di profumi intensi e dalle sensazioni gustative altrettanto intense e persistenti. Rimarremo sempre nella categoria dei vini da dessert, ma in questo caso andremo a scegliere preferibilmente un vino liquoroso, oppure un vino aromatizzato che, rispetto ai passiti di cui abbiamo parlato precedentemente,

possiedono un corredo di profumi e di sapori ancora più travolgenti e coinvolgenti, sia per quantità che per complessità. In breve, un vino liquoroso è un vino a cui è stata aggiunta una fortificazione alcolica, cioè una parte di alcol sotto forma di mistella (mosto non fermentabile con alcool etilico o acquavite), alcool etilico, brandy o acquavite per raggiungere una gradazione alcolica fino al doppio di quella del vino di partenza, cioè circa 18°- 22°. Stiamo parlando del Marsala prodotto in Sicilia, del Porto ovviamente portoghese, dello Sherry o Jerez spagnolo, per fare alcuni esempi dei liquorosi più noti. Tutti questi vini racchiudono profumi e sapori derivanti dalle uve, dai territori di origine e dalle pratiche enologiche e di maturazione, ma anche dall'alcool usato per l'alcolizzazione che determina grande longevità e grande intensità gustativa e olfattiva. Un esempio, invece, di vino aromatizzato molto famoso, è il piemontese Barolo chinato, che altro non è che un vino rosso addizionato sia di alcool che di un estratto di china calissaia che ne amplifica lo spettro aromatico. E allora, tra praline ripiene e dolci al cucchiaio "cioccolatosi", tra dolci dai ricordi austroungarici decisamente ipercalorici, concediamoci un bicchiere di questi vini, non per nulla definiti "speciali", che non solo accompagnano perfettamente i nostri sogni golosi, ma che, essendo anche vini da meditazione, ci offrono l'occasione di un momento felice tutto per noi.

Raffella Nardini



Biscotti di Natale (senza sensi di colpa)

Quale miglior regalo di Natale se non una scatola di biscotti? Vi propongo questa versione vegan, senza glutine, senza burro e senza uova. Con un solo impasto potrete realizzare più gusti e soddisfare il vostro palato senza sensi di colpa! L'impasto, inoltre, essendo privo di burro non necessita di alcun riposo in frigo, li preparerete in 10 minuti circa.

Ingredienti:

- 320 gr. farina di grano saraceno • 180 gr. di acqua circa
- 100 gr. di farina di ceci • 50 gr. di farina di cocco
- 3 gr di lievito per dolci • 80 gr. di olio di semi
- 40 gr. di zucchero di cocco o di canna integrale
- Un cucchiaino di aroma (vaniglia, cannella, scorza di arancia...)

Per decorare: • 10 gr. di cacao amaro in polvere (da utilizzare per la parte di impasto al cacao)

- Cioccolato fondente q.b. (da tritare e far sciogliere a bagnomaria)
- Granella di pistacchio, nocciola o mandorla
- Confettura a scelta e/o nocciolata • Farina di cocco

Procedimento: Versate tutte le farine in una ciotola e mescolatele. Unite il lievito, l'aroma scelto e lo zucchero. Versate a filo l'olio di semi e l'acqua un poco alla volta ed iniziate ad impastare fino ad ottenere un impasto morbido e non appiccicoso. Dividete l'impasto a seconda della quantità di gusti che volete preparare. Io personalmente l'ho diviso in tre parti uguali: la prima parte l'ho lasciata così com'era, alla seconda parte invece ho aggiunto il cacao in polvere mentre alla terza parte ho aggiunto il cioccolato fondente tritato e la granella di nocciole. In alternativa

potete scegliere la granella di pistacchio o di mandorle. A questo punto, una volta che gli ingredienti sono stati inglobati nei vari impasti, potete stendere l'impasto e formare i biscotti con le formine che più vi aggradano. Disponete poi i biscotti su una placca ricoperta da carta forno e cuoceteli a forno ventilato a 170°C per circa 10/12 minuti. Una volta raffreddati, decorate i biscotti a vostro piacimento: io ho optato per una buona confettura di fragole biologica, della nocciolata, e per i più golosi ho intinto metà biscotto nel cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria e l'ho ricoperto di granella di pistacchio.

Buone Feste a tutti!

Chiara Della Mora





Il presepe di sassi

Avevo portato da un viaggio in Spagna un piccolo souvenir: un insieme di sassolini piatti incollati l'uno vicino all'altro a formare delle faccine che cantavano in coro. L'oggetto mi era piaciuto, aveva acceso la mia fantasia e mi aveva dato un'ispirazione per il presepe di Natale. Ci ho sempre tenuto a fare il presepe e l'ho sempre fatto anche se, e anche perché, a molti colleghi disturbava. Lo facevamo in classe, quando gli anni ruggenti non permettevano di fare di più, e in corridoio quando, con la caduta del famoso muro, è ritornata la distensione. I bambini avevano accolto, capito e sposato con entusiasmo la mia idea: costruire un presepe coi sassi. I personaggi, le casette, la Madonna e il Bambino Gesù sarebbero stati fatti tutti coi sassi. Avevamo trovato un libricino di didattica del tipo "fai da te" che ci svelava tutti i segreti e che ci guidava nell'impresa. Avevamo anche la fortuna che Riccardo aveva il papà marmista e "il mio papà ha della colla, maestra, che attacca anche i sassi". Avevamo tutto: l'entusiasmo, la materia prima, la colla, le tempere per pitturare, le ore a disposizione il giovedì. Era una caccia al sassolino. Non facevamo più un passo o una capatina nel cortile senza cercare il nostro sasso; quello grosso poteva es-

sere una collina, quello largo una casetta, quello alto, quello stretto, quello lungo, l'appuntito, lo spezzato, il variegato... C'era chi si accontentava della prima scelta, c'era il pignolo che prima di realizzare un pastore doveva trovarlo proprio tale e quale l'aveva immaginato. Tutti ci siamo cimentati col Gesù Bambino: oltre che il protagonista, era anche un personaggio troppo importante e abbiamo dovuto farne venti - e ventuno col mio - per scegliere il migliore. Più il lavoro procedeva e più fiorivano le idee: erano comparsi anche la lana gialla per i capelli degli angeli, la stoffa per i vestiti dei pastori, gli oggetti più disparati per gli attrezzi dei mestieri... Attendevamo con ansia la giornata dedicata alle attività manuali, ma il giovedì non ci bastava più: senza rendercene conto dedicavamo all'impresa tutti i momenti liberi ed ora sacrificavamo anche la ricreazione piccola e persino quella grande. Abbiamo realizzato un presepe da cartolina, da fotografare, da conservare. Mi fa piacere pensare che ci sia qualcuno, come me, che ha saputo conservarne il valore e il ricordo.

Dirce Mari

Scuola a tempo pieno di Terzo di Aquileia, anno scolastico 1988/89 Classe III A

E SI CHIAMA POESIA

Novembre... autunno e altro...

E l'autunno mi scivola addosso con ancora giornate calde a ricordare l'estate infuocata appena passata. Lo sento sulla pelle con refoli d'aria, preludio di gelidi tempi, lo sento dentro agli occhi con chiarori smorzati, con vortici di foglie dai colori degradanti, che, dal verde passando attraverso i gialli e rossi, vanno a morire in angoli remoti e ne fanno tappeto. L'aria autunnale ha un odore decadente, come la sua stagione, sa di bora scura e di tramontana; il sole declina presto, allunga le ombre delle case, i lampioni si illuminano e la luna e le stelle si accendono prima. Ma inevitabilmente, e puntuali, arrivano le prime nebbie, le brume sulla campagna e i vapori umidi sprigionati dalle zolle di terra. E le ricorrenze, con tutti i riti religiosi e civili, con le corone di alloro sui monumenti ai caduti e i cimiteri diventati campi fioriti, fanno riemergere spesso ricordi negati. L'autunno mi sorprende sempre per i suoi ritmi più lenti, il vivere interiore, per le emozioni di una stagione che, nei colori, sembra l'opera di un pittore, con i ricordi dei tempi passati e con la malinconia di affetti all'apparenza perduti, ma solo diversi nella loro essenza. E l'autunno porta voglia di tenerezza, di poesia e di pace interiore dopo il frastuono dell'estate. Non a caso pittori, scrittori e poeti hanno cantato l'autunno con immagini suggestive, con colori sorprendenti, con racconti nostalgici e con rime, spesso tristi, a ricordare amori e affetti perduti. E allora c'è poesia in tutto, anche in quel mistero profondo e ineluttabile che ci ferma a riflettere e che puntuale arriva a novembre, nei suoi primi giorni, con una scadenza sempre uguale e con riflessioni che ci avvicinano, sorprendentemente, al passato e ci fanno prigionieri dei ricordi. E il 2 novembre ci riporta a interiorizzare i nostri morti, e il 4 novembre riaffiorano i ricordi e il monito dei nostri caduti in guerra. Il tutto riunito in una speranza, preludio di un incontro di risurrezione. E allora c'è poesia anche a parlare di passato, di dolore, di assenze, di morte, perché sono inevitabilmente, esperienze di una vita vissuta nella sua interezza.



La morte amica

La mano scarnita spolvera
i tetti
passa sui rosai
sfioriti.
Spinge le finestre
che scricchiolano
al tocco del vento.
Passa le sue dita sul volto
avvolto di lenzuola
e bende
ne conta le rughe
ne legge le storie.
Accarezza la fronte
ne accompagna
tocco pietoso
le palpebre
che fremono
piano
su occhi oramai
vuoti.

Marisa Dreosto Nardini

EVENTI IN REGIONE

DICEMBRE

- 6 dicembre ore 20:00 Harmony Gospel Singers in concerto · Chiesa Parrocchiale · Basiliano (UD) · Ingresso gratuito
- 6 dicembre ore 20,30 La Crus — Concerto · Capitol — ex cinema · Pordenone · Biglietti www.maiticket.it
- 9 dicembre ore 21:00 Francesco Renga in concerto · Politeama Rossetti · Trieste · Biglietteria del teatro · www.ticketone.it
- 12 dicembre ore 20,45 Orchestra dell'Accademia Nazionale di S. Cecilia · direttore Gustavo Dudamel
Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.vivaticket.it
- 13 dicembre ore 20,45 Una notte a Venezia · Operetta di J. Strauss · Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria teatro · www.vivaticket.it
- 13 dicembre ore 20,30 Harmony Gospel Singers in concerto · Chiesa S. Giovanni Battista · Duino · Aurisina (TS) · Ingresso gratuito
- 14 dicembre ore 20,45 Harmony Gospel Singers in concerto · Chiesa di Villanova · San Giorgio di Nogaro (UD) · Ingresso gratuito
- 17-18 dicembre 20,45 L'onore perduto di Katharina Blum · dal romanzo di H. Boll · Prosa
Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.vivaticket.it
- 19 dicembre ore 19,30 L'onore perduto di Katharina Blum · dal romanzo di H. Boll · Prosa
Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.vivaticket.it
- 20 dicembre ore 20,30 Harmony Gospel Singers in concerto · Chiesa di S. Tommaso · Moruzzo (UD) · Ingresso gratuito
- 21 dicembre ore 20,30 Harmony Gospel Singers in concerto · Palazzo dei Congressi · Grado (GO) · Ingresso gratuito
- 27 dicembre ore 20,30 Harmony Gospel Singers in concerto · Aula Magna · Palazzolo dello Stella (UD) · Ingresso gratuito
- 28 dicembre ore 20,30 Harmony Gospel Singers in concerto · Sala Parrocchiale · Trivignano Udinese (UD) · Ingresso gratuito
- 29 dicembre ore 20,30 Harmony Gospel Singers in concerto · Chiesa Parrocchiale · Castions di Strada (UD) · Ingresso gratuito
- 31 dicembre ore 18,00 Strauss Festival Orchester Wien — Direttore P. Guth, soprano E. Merhaut, tenore F. Gurtelschmied
Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.vivaticket.it

GENNAIO

- 7 gennaio ore 21:00 Niccolò Fabi in concerto · Teatro Nuovo G. da Udine · Udine
- 10 e 11 gennaio 20:45 The Full Monty · Musical · Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.vivaticket.it
- 11 gennaio ore 16:00 The Full Monty · Musical · Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.vivaticket.it
- 12 gennaio ore 17,00 The Full Monty · Musical · Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.vivaticket.it
- 14 gennaio ore 10,30 Perlasca · Il coraggio di dire no · Teatro scuola
Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.vivaticket.it
- 14 gennaio ore 20,45 Perlasca · Il coraggio di dire no · Prosa · Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.vivaticket.it
- 18 gennaio ore 21:00 Succi · Concerto · Circolo Henry Chinaski · Auditorium biblioteca · Buja (UD)
- 24 gennaio Ore 20:00 Rigoletto di Giuseppe Verdi · Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro

FEBBRAIO

- 19 febbraio ore 21:00 Negrita in concerto · Teatro Nuovo G. da Udine · Udine · Biglietteria del teatro · www.ticketone.it
- 27 febbraio ore 21:00 Pinguini Tattici Nucleari · Palasport · Pordenone · Informazioni su www.bpmconcerti.com

per sicurezza verificate sempre che non ci siano cambiamenti di programma...



Niccolò Fabi, Negrita e Massimo Ranieri in concerto al Teatro Nuovo Giovanni da Udine

Un calendario che unisce il meglio della musica italiana capace di soddisfare i gusti di diverse generazioni.

Niccolò Fabi, Negrita, Massimo Ranieri: va componendosi il calendario dei concerti e spettacoli organizzati da Zenit srl al Teatro Nuovo Giovanni da Udine per la stagione 2019/2020.

A tre anni e mezzo di distanza da “Una somma di piccole cose”, album che ha segnato un punto fondamentale per la ventennale carriera del cantautore, Niccolò Fabi, artista fra i più amati dal pubblico italiano, torna con un nuovo progetto discografico dal titolo “Tradizione e Tradimento”, disco di inediti pubblicato lo scorso 11 ottobre. All’uscita del nuovo lavoro l’artista farà seguire un tour nei principali teatri della penisola, prodotto da Magellano e Ovest, che vedrà anche un’unica attesa data in Friuli Venezia Giulia il prossimo 7 gennaio 2020.

Continuano le celebrazioni in casa Negrita. Come poteva concludersi l’anno che ha visto la rock band tornare protagonista assoluta della scena musicale italiana, se non con l’annuncio di un nuovo tour?

Naturale seguito dei due recenti giri teatrali, caratterizzati da decine di sold out e da unanime entusiasmo di pubblico e critica. La nuova serie di date vedrà la band tornare in regione il prossimo 19 febbraio 2020. Sul palco a band porterà il nuovo progetto live dal titolo “La Teatrale: Reset Celebration”, che vedrà i Negrita alternare momenti acustici ed elettrici, con molti estratti da “Reset”, album campione di vendite che quest’anno festeggia vent’anni e che per l’occasione è stato ristampato.

Cantante, attore, volto televisivo e showman, Massimo Ranieri è senza dubbio uno di quegli artisti che più ha contribuito a portare l’immagine dell’Italia nel mondo, oltre ad ottenere fin dai suoi esordi il consenso univoco e l’amore incondizionato del suo pubblico. L’istrione napoletano continua imperterrito, successo dopo successo, il viaggio di “Sogno e son desto... 500 volte”, il suo celeberrimo spettacolo riproposto oggi in una versione nuova e aggiornata. L’appuntamento con Massimo Ranieri è per il 17 marzo 2020.

I biglietti sono in vendita sul circuito TicketOne e alle biglietterie del Teatro Nuovo Giovanni da Udine (orario da martedì a sabato dalle ore 16.00 alle 19.00). Tutte le info su www.azalea.it - www.teatroudine.it

Moni Zinu



I PINGUINI TATTICI NUCLEARI annunciano il loro concerto al Palasport di Pordenone



I Pinguini Tattici Nucleari annunciano le nuove date del tour invernale. Dopo il tour primaverile, tempestato di sold out nei migliori club italiani, ecco in arrivo le nuove date di concerti che toccheranno anche il Friuli Venezia Giulia: il 27 febbraio infatti suoneranno al Palasport di Pordenone.

La band ha scelto questo palazzetto come luogo in cui fare un'intera settimana di prove per prepararsi al meglio prima del debutto a Milano. I biglietti per il concerto di Pordenone sono disponibili sul circuito ufficiale Ticketone.

La data Zero del Tour sarà realizzata in collaborazione

con FVG Music Live, l'Amministrazione Comunale e l'Assessorato al Turismo di Pordenone.

La dichiarazione di Luca Tosolini, Amministratore di FVG Music Live: "In qualità di promoter locali siamo felicissimi che i Pinguini Tattici Nucleari abbiano scelto di esibirsi a Pordenone. Dopo i grandi concerti degli anni precedenti e della stagione estiva appena conclusa, è la prima volta dal 2016 che la nostra società FVG Music Live si trova coinvolta nell'organizzazione di un concerto invernale indoor. Siamo pieni di entusiasmo e orgogliosi di poter portare a Pordenone, città da sempre musicalmente attiva, questa giovane formazione che sta conquistando, anno dopo anno, nuove fette di pubblico. Siamo certi che sarà un grande successo e ci auguriamo di cuore che questo evento faccia da apripista ad ulteriori collaborazioni con il Comune di Pordenone. A quattro anni dalla nascita del progetto, i Pinguini Tattici Nucleari stanno dimostrando di avere le carte in regola per il successo. Se Gioventù Brucata ha permesso alla band di raggiungere il grande pubblico, è con brani come Irene e Tetris e, ancora di più con l'ultimo disco Fuori dall'Hype, che ha consolidato il proprio successo. Da lì una climax ascendente, con oltre quattro mesi di tour e con sessantamila presenze, numerose date sold out e una fanbase particolarmente attiva.

L'annuncio della tappa live di Pordenone arriva in un periodo di particolare vivacità della band: dopo aver conquistato il primo DISCO D'ORO con Irene, anche Verdura si aggiudica il medesimo riconoscimento. Inoltre, i Pinguini Tattici Nucleari saranno protagonisti del primo fumetto interamente dedicato alla band che uscirà per BeccoGiallo il 31 ottobre. Realizzato da 10 tra i più promettenti fumettisti contemporanei, il libro sarà presentato a Lucca Comics & Games.

Moni Zirru

"Porta un amico a teatro"

Anche quest'anno è tornata la rassegna teatrale della compagnia teatrale *Sot la Nape* e, a differenza degli altri anni, si è deciso di portare uno spettacolo al mese anche a Camino al Tagl.to. Tra i prossimi appuntamenti ricordiamo il 7 dicembre con il pluripremiato spettacolo "Hotel a 9 stelle" della compagnia Udinese "Melodycendo", l'11 gennaio con "Cuestione di quore" della compagnia "Improbabili" di San Vito al Tagl.to, diretta da Claudio Moretti e concludiamo il 18 gennaio con il richiestissimo "Altri che fulminanz" della compagnia "Teatri di país" di Buja. È partita, quasi per scherzo, la campagna "Porta un amico a teatro": chiediamo al pubblico di portare una persona nuova alla serata teatrale successiva. Il premio non è niente di meno che un ringraziamento ufficiale dal palco! Incredibilmente quest'iniziativa ha già avuto molto successo. Coinvolgere il pubblico in maniera a volte divertente per noi della compagnia *Sot la Nape* è fondamentale, anche perché, alla fine, lo riteniamo il vero promotore della rassegna. Mi raccomando, portate un amico.

Zanini Sandra



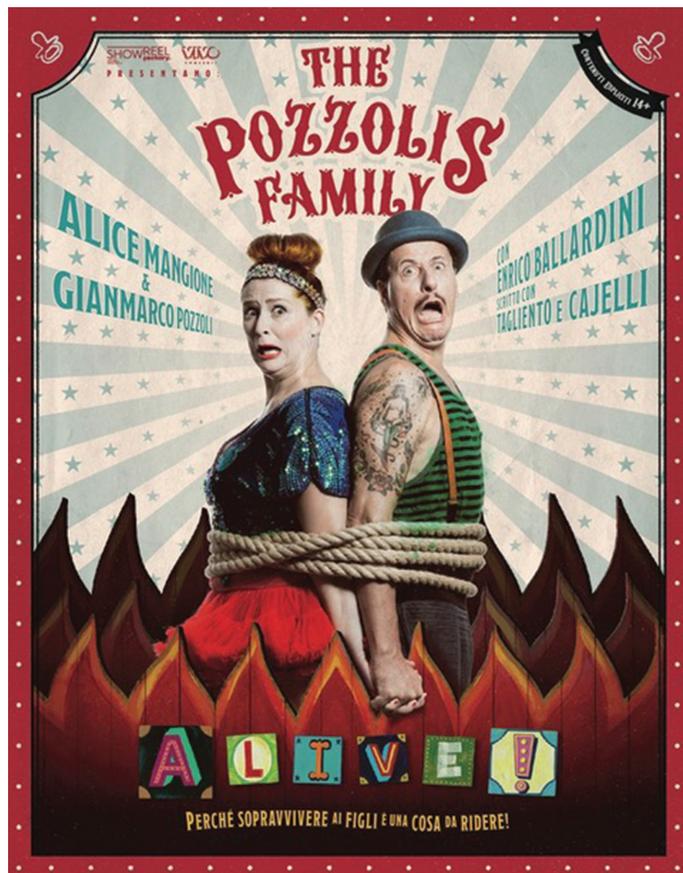
La The Pozzolis Family in arrivo a Udine

Dopo il tutto esaurito di Milano, Bologna e Roma la **The Pozzolis Family** sarà in scena al Teatro G. da Udine il 20 febbraio 2020 con lo spettacolo **“A-Live! Perché sopravvivere ai figli è una cosa da ridere!”**. Dal 2018 per la Family Influencer è stato un successo dietro l’altro, punto di riferimento per i genitori e non solo. Con due libri pubblicati e uno spettacolo che ha ottenuto il sold out nelle anteprime primaverili.

La famiglia più amata del web presenterà il suo nuovo travolgente spettacolo che racconta di quotidianità e tematiche genitoriali con il loro tono ironico, irriverente, ma soprattutto veritiero! Un grande show ricco di stand-up, canzoni, numeri di varietà e riti spirituali, che trasporterà il pubblico nel meraviglioso “mondo Pozzolis”. **Alice Mangione** e **Gianmarco Pozzoli** saranno insieme sul palco con la nuova edizione del loro dissacrante spettacolo. Porteranno lo spettatore all’interno del loro tendone da circo “Perché” – dicono – “cosa c’è di più circense di un genitore?” Sono degli equilibristi che riescono a sopravvivere tra maternità e lavoro. Fantasisti! Quando si tratta di preparare una cena alle otto di sera e non si è fatta la spesa. Contorsionisti! Nel letto, cercando posizioni plausibili per “riposare” mentre quei piccoli angioletti ti sfraccellano la schiena con le ginocchia. Clown! Per far divertire i bambini e ridere di noi stessi, ma soprattutto... Domatori! “Perché ogni tanto, metterli in gabbia sarebbe... ah, non si può?”

Biglietti in vendita online su Ticketone.it e in tutti i punti vendita. Info su www.azalea.it.

Moni Zinu



VECCHIA
PRETORA
Cicchetteria - Ristorantino

Nuove idee, nuovi percorsi gustativi...

in Via Verdi 7 a Codroipo





Chitarre classiche di liuteria

