

Erika Di Bortolo Mel

CIVÒLES E CÈSPES

Orti e frutteti
a Castelnovo del Friuli:
dalle *rivindicules* a oggi





LA
STANZA
DELLE
VOCI

ARCHIVIO ETNOTESTI
Centro Internazionale sul Plurilinguismo
Università degli Studi di Udine

La stanza delle voci

6

Dal materiale raccolto e custodito presso l'Archivio Etnotesti dell'Università di Udine nasce l'idea di una collana di studi – etnografici, storici, linguistici – nei quali la viva voce di informatori e informatrici accompagna il testo scritto, permettendo a chi legge/ ascolta di sperimentare la forza della parola. Provenienti da luoghi e momenti diversi, accenti prosodie e inflessioni altrimenti perduti per sempre ‘si rifanno sentire’, conferendo spessore e prospettiva emica alla ricerca. Un'occasione anche per tessere reti tra gli archivi sonori d'Italia, nella consapevolezza che, qualora le si lasci esprimere, *verba manent*.

Direttore

Donatella Cozzi (Università di Udine)

Comitato scientifico

Silvia Calamai (Università di Siena)

Alessandro Casellato (Università Ca' Foscari di Venezia)

Roberto Dapit (Università di Udine)

Erika Di Bortolo Mel (Università di Udine)

Fabiana Fusco (Università di Udine)

Gian Paolo Gri (Università di Udine)

Renato Oniga (Università di Udine)

Daniela Perco (Museo Etnografico della Provincia di Belluno)

Antonella Riem (Università di Udine)

Glauco Sanga (Università Ca' Foscari di Venezia)

Federico Vicario (Università di Udine)

Gabriele Zanello (Università di Udine)

<https://archivioetnotesti.uniud.it>

Erika Di Bortolo Mel

CIVÒLES E CÈSPES

Orti e frutteti a
Castelnovo del Friuli:
dalle *rivindicules* a oggi

Il presente volume è stato pubblicato con il contributo
del Centro Internazionale sul Plurilinguismo dell'Università
degli Studi di Udine.



Progetto grafico

Carlotta Amantini

Stampa

Impressum, Marina di Carrara (Ms)

© **FORUM** 2025

Editrice Universitaria Udinese
FARE srl con unico socio
Via Palladio, 8 – 33100 Udine
Tel. 0432 26001
www.forumeditrice.it

ISBN 978-88-3283-491-8 (print)

ISBN 978-88-3283-586-1 (pdf)

Di Bortolo Mel, Erika

Civòles e cèspes : orti e frutteti a Castelnovo del Friuli: dalle rivindicule a oggi / Erika Di Bortolo Mel. – Udine : Forum, 2025.
(La stanza delle voci ; 6)
ISBN 978-88-3283-491-8 (brossura). – ISBN 978-88-3283-586-1 (pdf)

1. Ortaggi – Castelnovo del Friuli <territorio> – Storia – Interviste
2. Piante da frutto – Castelnovo del Friuli <territorio> – Storia – Interviste

635.09453946 (WebDewey 2025) – ORTAGGI. Pordenone (prov.). Nord

Scheda catalografica a cura del Sistema bibliotecario dell'Università degli studi di Udine

INDICE

<i>Cjastelnouf, un fondigo di pomes</i> di Gianni Colledani	7
Premessa	13
CIVÒLES E CESPÈS	
Introduzione	19
<i>Civòles</i>	21
Storie di paese, storie di famiglia	25
<i>Baratâ</i>	43
Venditori e carradori	49
L'Associazione	55
I luoghi	59
<i>Cèspes</i> e altri frutti	69
Olivì	81
Fiori e funghi	85
Il cavolo broccolo della Val Cosa	95
<i>Tunina, Placidia e Mia</i>	99
Tessere di territorio	107
Bibliografia	115
Ringraziamenti	119

CJASTELNOUF, UN FONDIGO DI POMES

Un fondigo di pomes, questa era la consueta espressione con cui Placidia Cesca Muzzatti (n. 1915) definiva con orgoglio la sua terra. *Fondigo*, ovvero un dovizioso magazzino/deposito di *frutam*, di frutti. Insomma, si parla di un fondaco, vocabolo raro in lingua friulana (ben vivo però a Venezia) che origina dall'arabo *funduq*, alloggiamento per mercanti e deposito di mercanzia. Placidia aveva un bel nome, pacifico e rassicurante. Così aveva voluto chiamarla la mamma in ricordo di una simpatica maestrina catapultata dalla Romagna a Castelnovo nei primi anni del Novecento. Nome sconosciuto e misterioso qui da noi, che affondava le radici nell'antica e travagliata figura di Galla Placidia, figlia di Teodosio e sorella dell'imperatore Onorio, titolare del grazioso e ben mosaicato mausoleo che sta a Ravenna a fianco di San Vitale. La nostra Placidia abitava in località *Sot i Cuei* (Sottocolli), e da giovane, prima di essere gravata dal peso degli anni, era considerata come una delle più attive *rividicules* della zona e super esperta di tecniche orticole e di alberi da frutto. Tutta la zona, infatti, prettamente collinare, considerata la sua esposizione a *parmiedi* (*per meridiem*), a mezzogiorno, ben si prestava a tali produzioni. A seconda delle stagioni Placidia, in compagnia di amiche, spesso scendeva alla Bassa verso Spilimbergo e verso Maniago spingendo un cigolante *barèl* carico di cesti ricolmi di ogni ben di Dio. Nel suo grande orto raccoglieva lattughe e radicchi, zucchine, piselli, cipolle, patate, tegoline e favolose *covoces* per fare gli gnocchi. Specialmente abile era nella produzione dei fagio-

li locali, detti *dal voli*, bianchi con un occhietto nero. «Un anno – ci ha raccontato – avevo concimato e vangato un intero *bearç* e piantato ben 700 *raclis* di nocciolo tagliati in boschi diversi e poi portati a casa, *dut bessola*». Sì, Placidia era una di quelle donne che, con felice espressione e senza tema di smentita, può essere definita una *femina di snait*. Per quanto riguarda il *frutam, bocja ce votu!* Placidia conosceva perfettamente i tempi di concimazione, di potatura e di raccolta di tutti gli alberi da frutto suoi e di quelli di persone anziane che glieli davano in gestione. Stava molto attenta alle fasi lunari e nulla faceva senza attingere al gran pozzo delle sue conoscenze/esperienze e senza consultare il lunario di *Frate indovino* che teneva sempre appeso in cucina. Il ciclo dei lavori era, naturalmente, ripetitivo e spesso il calendario stagionale coincideva con il calendario liturgico e ne era ritmato. Le festività di San Biagio, Sant'Apollonia, San Sebastiano, San Marco, Santa Rita, San Giovanni Battista, San Pietro, San Michele, San Martino, Santa Lucia, dettavano infatti tempi e ritmi. Si cominciava con le ciliegie e si procedeva con *spiersoi* (pesche), *armelins* (albicocche), *baracocoi* (pesche noci/nettarine), *cèspes* (susine), pere, mele, fichi, uva, noccioline e noci per concludere con nespole e castagne. Con i soldini racimolati le *rividicules* potevano acquistare generi di prima necessità come sale, riso, zucchero, pasta, candele, filo e bottoni e qualche metro di *feranda* (tela di Fiandra), quella nera con i fiorellini, per farsi fare *cotoles* e *grimâi*. Sul finire dell'estate e fino ai Santi la stessa Placidia, con altre donne, si metteva in movimento per andare a barattare frutta in cambio di *blava*. Si spingeva, a piedi naturalmente, verso Codroipo, Cordenons, Latisana e il Portogruarese in generale. Raccontava Placidia:

Un anno, in tempo di guerra – raccontava Placidia – spingendo il *barèl* carico di mele e castagne, siamo arrivate fino a La Salute, vicino a Caorle. Si sentiva l'odore del mare. Sulla strada del ritorno caricavamo sul *barèl* il frutto della nostra fatica, i sacchetti

di *blava* (cosa non si faceva per garantirsi la farina da polenta!) e ci si avviava verso casa, assediate dal pensiero, non tanto remoto che, in vista delle nostre montagne, il prezioso carico ci venisse requisito dai tedeschi o dai partigiani. Il nostro vagare, se andava tutto bene, durava circa sette/dieci giorni. Per mangiare ci si arrangiava. Qualche anima buona ci dava una fetta di polenta spalmata di grasso d'oca, un piatto di minestra o un uovo sodo. Per dormire i fienili erano perfetti e confortevoli ma, per paura di incendi, i contadini ci facevano dormire nella stalla vicino alle vacche su un'aspra lettiera di stoppie e non era esclusa l'opportunità di poter fare anche una bella doccia... calda.

Nelle famiglie delle *rivindicules* e delle barattanti si facevano sacrifici enormi per racimolare un gruzzoletto che permetesse l'acquisto di un asino da traino. Da qui il motteglio: «*Cjastelan da la cjanussa al vent la femina par comprâ la mussa, la mussa a trai e il Cjastelan al vai*» (Castellano della cannuccia vende la moglie per comperare l'asina, l'asina scalcia e il Castellano piange). Riguardo al termine *cjanussa* dobbiamo ricordare che, in tempi lontani, i Castellani si ingegnavano a raccogliere e vendere cannucce di palude, quelle che in italiano sono chiamate arelle e in friulano *sturincj*, utilizzate per fare pareti divisorie su cui poi stendere meglio la malta dell'intonaco. Soprattutto al tempo delle *cèspes* c'era un bel daffare ovunque: a Paludea, Braida, Vidunça, Ghet, *Almades*, *Pradeans*, Praforte, *Rêts*, *Mondêl*, Gai, Celante, *Natarù*. Bisognava raccoglierle dal susino con il picciolo e poi la sera, alla luce fioca di candele e di povere lampadine, selezionarle scartando quelle vizze e ammaccate e metterle nelle cestine di *sgrenes* dato che l'indomani sarebbe passato a pesarle e a caricarle *Gjovanin Tonelli*, da tutti conosciuto come il *Futìn di Natarù*, coadiuvato dalla moglie Olimpia. Con le *cèspes* scartate qualche uomo d'ingegno, come il *Carlo dei Cognei*, con l'ausilio di un alambicco artigianale e la complicità di un ruscello (era indispensabile poter contare su acqua corrente), si ingegnava a fare una passabile *sgnape di sfros*, una grappa di frodo che poi, con

le dovute cautele, barattava in Cooperativa con pane e altri generi alimentari. Il top del lavoro *davôr frutam* era però a fine settembre. «*A San Michêl a si tira il bon mél*». Così voleva la secolare tradizione. Tutti allora si mettevano in moto per la raccolta, donne, vecchi e ragazzini. Quest'ultimi, con la destrezza di uno scoiattolo, si arrampicavano fino sui rami più alti dove stavano le mele migliori, che riponevano con estrema cura in una saccoccia di iuta appesa ai fianchi. A Castelnovo, fin dall'epoca dei Savorgnan e della Serenissima, una particolare attenzione era riservata alla melicoltura. Le mele, infatti, in quanto frutti estremamente serbevoli, erano molto utili ai marinai veneziani nei loro lunghi viaggi per mare, non solo per cibarsene ma per poter contrastare l'insorgere del temibile scorbuto. In aprile, all'epoca della fioritura, quando i meli, con le loro chiome vaporose, ricamavano le colline, offrivano uno spettacolo indimenticabile che, unito al diffuso brusio delle api e al profumo dolce dell'aria, ci è rimasto nel cuore. I meli erano tutti di ottima qualità, spesso autoctoni, talvolta innestati con marze provenienti dal Cadore, dalla Carinzia e dalla Slovenia. Tra le qualità più comuni ricordiamo almeno: *Canada rusin e vert*, *rosa mantovana*, *renetes*, *da la rosa*, *milanês*, *di san Pieri*, *dal vueli*, *ape*, *zeuca*, *calemans*. Tra i peri invece i *moscatei*, *di san Jacum*, *di vendema*, *mani lunc*, *ufiêi*, *ruvignats*, *canalins*, *ravadôrs*. Parliamo di mele e pere saporite e profumatissime. Le mele non avviate al commercio perché imperfette (piccole, ammaccate o visitate da un silente inquilino), venivano ridotte in poltiglia coi *macjadôrs*, pestelli di legno a bilanciere, in appositi *lâips*, conche di pietra. Dalla massa, una volta fermentata, si ricavava un delizioso *most*, il sidro che bisognava bere entro i primi mesi dell'anno nuovo prima che inacidisse. Naturalmente, nessuno parlava di additivi o di conservanti.

Tra le numerose borgate di Castelnovo, la meno vocata alla frutticoltura era Celante, più dedita all'allevamento del be-

stiamo, in particolare vaccino, e alla trasformazione del latte in formaggio, burro e ricotta. I *Celantins* erano ritenuti quindi di passarsela un po' meglio degli altri e perciò invidiati. La cosa, seppur indirettamente, ci è confermata dall'antico motto-gioco con cui i suoi abitanti venivano canzonati dai paesi vicini: «*Celantin da la balota salta il fouc a nol si scota, salta l'aga a nol si bagna, Celantin da la cucagna*». La *balota* consisteva in una palla di polenta calda con all'interno del buon formaggio fondente. Piatto umilissimo, come si vede, ma di facile preparazione e gustosissimo, come si poteva sperimentare in occasione della sagra della *balota* di Clauzetto.

Parlando di Castelnovo non si può non ricordare la sua secolare vocazione per la viticoltura. Si producevano vini eccellenti: *piculit neri, ucelut, scjaglin, forgjarin, cjanorie, gaiart, zarè, percussôr, peonàs, noac*. «*Vins*» – diceva il peritissimo enologo Emilio Bulfon «*da bevi in zenoglon*». Ambrosia sublime per liturgie sacre e profane. Ma tra il 1850 e il 1862 arrivò dall'America la fillossera e la viticoltura prese una bella legnata. Nelle braide, nei broli e nei bearzi le viti maritate al *vovol* (oppio campestre), all'olmo o al pioppo languirono e i muri delle case cominciarono ad azzurrarsi di solfato di rame.

Da quanto si è detto, ecco che ci pare più che mai azzeccata l'espressione *fondigo di pomes* con cui l'indimenticabile Placidia, ricca di opere e di giorni, definiva il suo vasto campo di battaglia. Ma tra i frutti più rigogliosi che la sua Terra ingenerava e faceva crescere nessuno, sicuramente, lo era più dei *fruts* e *frutes* che, nel fecondo humus *cjastelan*, nascevano come i fagioli. Sì, *fruts biei, boins e tancj, come i fasôi dal voli* che a maggio spuntavano vigorosi nell'orto di Placidia, desiderosi di prendere il *racli* e di salire in alto in cerca di sole e di vita e di gareggiare con il vento.

Gianni Colledani

La versione di questo volume integrata da alcuni brani audio delle interviste è disponibile nella libreria ad accesso aperto sul sito di Forum (<https://forumeditrice.it/open-access>)

Le interviste complete si possono ascoltare scrivendo all'Archivio Etnotesti all'indirizzo archivioetnotesti@uniud.it

PREMESSA

Se questo libro fosse stato scritto qualche anno fa, anche solo o tre o quattro anni fa, sarebbe stato un testo di etnografia che guarda al presente, la descrizione di un fare, l'elogio di una resistenza agricola erede di tante altre resistenze. Si sarebbe inserito appieno nella messe di testi che implicitamente elogiano, descrivendoli, tanti esperimenti e tentativi, più o meno strutturati, più o meno convincenti, che in Italia – e ovunque nel mondo – vertono attorno alla conservazione della biodiversità, al recupero di antichi saperi, vecchie sementi, *cultivar* accantonati dalla potenza commerciale dell'agrinustria. Tentativi tecnici che spesso sono anche tentativi sociali, antropici, che oltre a salvare un prodotto ambiscono anche a salvare un modo di essere comunità, di essere paese, di vivere, oltre che di coltivare, di creare nuove relazioni, contemporanee, nella trama secolare di vigneti, terrazzamenti, commerci, miserie ed ingegni.

Oggi questo testo, che deve la sua genesi alla volontà tenace di Giannino Cozzi, mio informatore principale, sembra virare inesorabilmente verso l'etnografia del ieri, fosse anche uno ieri calendario. Dalle mie prime incursioni in quel di Castelnovo sono passati due anni; in questi due anni l'associazione *Le Rivindicules*, fondata nel 2010 con l'obiettivo – peraltro raggiunto – di valorizzare la produzione ortofrutticola di Castelnovo del Friuli, ha purtroppo chiuso i battenti, e con essa è forse tramontato un sogno locale di rinascita.

Il focus della mia ricerca, di necessità, si è volto all’indietro, mettendo assieme le testimonianze che ho attinto direttamente dai miei informatori e il prezioso materiale etnografico ‘di seconda mano’ raccolto una dozzina di anni fa da Giannino Cozzi, che in queste pagine appare nel suo duplice ruolo di informatore privilegiato e di etnografo spontaneo. Sono consapevole che il riutilizzo delle fonti – per quanto facilitato dalla collaborazione con il loro raccoglitore – richiede particolare attenzione metodologica. Come è evidente,

re-users necessarily have less information available to them than those who participated in the original fieldwork. They are of necessity more distanced from the data themselves. As Bishop (2005a:15) cautions, we must recognise what she calls the “inescapable problem” of “not having been there”. We feel it is important to acknowledge these difficulties and to think them through [...]. We need to be aware of the dangers of adopting a positivist approach to data due to this distance pertaining between secondary analyst and data. We therefore need to approach re-use with extreme care and reflexivity. [...] The data record – be it a field-note, an interview recording, a photograph, etc. – is the fieldworker’s attempt to produce a permanent record of the observations, interpretations and elicitations that he or she has made, in a process of co-construction with the research participants (Dicks *et al.*, 2006, p. 36)¹.

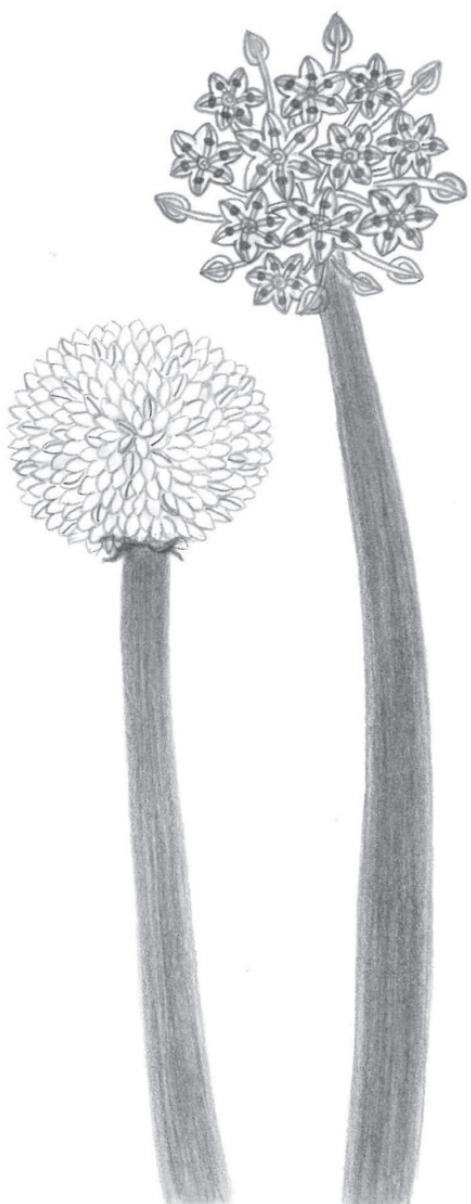
¹ «coloro che riutilizzano il materiale hanno ovviamente meno informazioni disponibili rispetto a coloro che hanno preso parte al lavoro sul campo. Essi sono per forza di cose più distanti dai dati grezzi. Dobbiamo riconoscere ciò che Bishop (2005a:15) definisce “l’ineludibile problema del non essere stati lì”. Riteniamo sia importante riconoscere queste difficoltà e rifletterci a fondo [...]. Dobbiamo essere consapevoli dei pericoli insiti nell’adozione di un approccio positivista ai dati, pericoli dovuti a questa distanza tra i dati stessi e chi li analizza ‘di seconda mano’. Perciò dobbiamo accingerci al ri-utilizzo dei materiali con estrema cura e ponderazione [...]. I documenti – le note di campo, il sonoro di un’intervista, una fotografia ecc. – sono il tentativo di chi lavora sul campo di fissare in modo permanente delle osservazioni, interpretazioni ed elicitazioni che lui o lei hanno fatto, in un processo di co-costruzione con i partecipanti alla ricerca» [t.d.a.].

Molte delle persone delle quali Giannino ha registrato le voci, persone che hanno vissuto anche grazie alla frutticoltura e al commercio ad essa collegato, oggi non ci sono più. Non le ho conosciute, non ho condiviso con loro neppure il breve spazio di un'intervista. Nei loro dialoghi ci sono molti impliciti condivisi con il raccoglitore, impliciti dei quali a volte neppure sospetto l'esistenza, figli di una consuetudine personale e della condivisione di spazi e tempi. Provo ora a mettere assieme le loro parole, custodite (già su supporto digitale) in questi anni dal loro compaesano con la speranza venissero un giorno messe per iscritto, con quelle di chi oggi, continuando a 'fare territorio', a coltivare, a potare, a zappare negli orti dietro casa vive a Castelnovo, un po' più anziano/a, spesso un po' meno ottimista sulle prospettive future di queste borgate di collina.

Non si troveranno quindi nelle righe seguenti elogi alle magnifiche sorti progressive della Val Cosa; si vuole proporre invece un piccolo omaggio alle minute vicende di uomini e donne di queste terre, al loro passato laborioso e a un presente che forse non è quello atteso, se non altro dal punto di vista demografico e della vitalità del settore agricolo. Un'etnografia del frammento che rimanda ai frammenti di un territorio (come quelli di tutta l'Italia in verticale) sminuzzato dalla polverizzazione fondiaria, un'etnografia della tessera musiva – sono pur zone di mosaico e mosaici le vallate sopra Spilimbergo! – che, accostata alle altre, componga un abbozzo delle colline castellane tra ieri e oggi, ben sapendo che la bellezza dei luoghi rimane un credito importante di questa porzione di Friuli, ancora mai davvero riscosso.



CIVÒLES
E
CÈSPES



Fiori di cipolla (disegno di Alice Tabacco).

INTRODUZIONE

Dalla casa di Giannino Cozzi, sul cocuzzolo che domina la località di Vigna, la vista spazia dal greto del Tagliamento giù verso la pianura friulana fino al mare e, nelle giornate più limpide, si riescono persino ad intravvedere ad ovest i Colli Euganei. Gli olivi frammezzati a ciliegi e altri alberi da frutto sul declivio sotto l'abitazione spezzano la continuità dei boschi circostanti che, negli anni, hanno ricoperto le colline di Castelnovo del Friuli. Su tutto spicca la vecchia torre del demolito castello di *Borc*, al posto del quale troneggia, bianchissima, la novecentesca chiesa.

È sicuramente uno dei paesaggi più suggestivi del Friuli pedemontano *di là da l'Aghe*, quello che si articola tra le 40 borgate di questo comune diffuso dal nome altisonante. Un comune che oggi conta poco più di 800 abitanti (i *cjastelans* «con dimora stabile» erano 3.067 nel 1871, all'epoca del primo censimento dell'Italia unita, 3.904 nel 1911, massimo raggiunto; 2.472 nel 1951), che come tante realtà della montagna e della montagna di mezzo di tutta Italia soffre lo spopolamento e l'impoverimento demografico, che si destreggia tra la bellezza dei paesaggi, un microclima favorevole, una distanza – dal punto di vista del pendolarismo – sopportabile con i centri della vicina alta pianura spilimberghese, e un passato recente brulicante di attività, di lavoro minuto sui terrazzi strappati alle pendenze, di microeconomie – spesso al femminile – che ad un certo punto sembravano anche promettere traiettorie di uno sviluppo particolare, dopo le grandi miserie durate fin dopo il se-

condo conflitto mondiale. I geografi chiamano questo tipo di territori ‘corrugati’, con un’espressione che dal geologico sembra a volte scivolare nel fisiognomico, con velati accenni ad asperità topografiche, dislivelli bruschi e tormenti disegnati sulle cartine. Qui no, qui la dolcezza delle linee domina il susseguirsi di mottaroni, collinette e fondo valle, preludio alle retrostanti, spigolose Prealpi Carniche.

Giannino Cozzi, mente lucidissima nei suoi ottantaquattro anni, questi paesaggi li conosce bene, in ogni plaga, in ogni sorgente, in ogni albero. Nato a Udine da genitori castellani, vissuto tra le frazioni di Castelnovo fino ai quattordici anni e ritornato in Friuli dopo esperienze lavorative a Milano e in Libia, poi residente per lunghi anni a Usago di Travesio, a pochi chilometri dal suo nido attuale, dopo la pensione ha restaurato la casa degli avi e vi si è stabilito. È lui, peraltro ben consapevole di ciò, la memoria storica di questi luoghi, il custode di tanti saperi naturalistici e di tante spigolature di storia locale, che dispensa con la generosità di chi appartiene a una generazione-spartiacque, ma anche di chi, chiamato dalla vita a guadagnarsi il pane con il lavoro manuale, non ha mai trascurato l’approfondimento, la salvaguardia della memoria, il confronto con gli ‘specialisti’ di tanti settori.

Le interviste con Giannino si sono svolte nella sua abitazione, balcone di invidiabile bellezza e testimone delle sue abilità artigianali. Sue le murature, suoi i pavimenti in terrazzo e il *fogolâr*, sue le idee per portare la tradizione costruttiva del passato dentro le comodità di un’abitazione contemporanea. Le pietre dell’edificio, ci tiene a sottolineare il proprietario e costruttore, sono tutte recuperate, come recuperate sono le travi: una, di castagno, imponente, secolare, proviene dalla casa più vecchia di Paludea. Per essere tagliata ha fatto fumare la motosega. Anche i mattoni sono recuperati da antiche strutture abbattute.

CIVÒLES

Di Giannino, ovviamente, sono le potature delle piante che circondano la casa, l'impostazione dell'orto, gli innesti, dei quali è maestro e cultore. E sua è l'idea, risalente agli anni Ottanta, di tornare a coltivare una varietà particolare di cipolla, oggi nota come Cipolla rosa di Castelnovo, nel 2008 divenuta Prodotto Agroalimentare Territoriale (PAT) di tutta la Val Cosa.

Ci furono delle diatribe sull'origine del bulbo – le prime piante erano coltivate nella località Maraldi di Cavasso – ma come si legge nelle righe vergate dallo stesso Giannino in risposta ad alcune accuse di aver 'rubato' la semenza cavassina, la questione è un po' più complessa. Se inizialmente la *ceva* era sì originaria del paese sulla sponda destra del Meduna, a due valli di distanza da Castelnovo, la sua diffusione, in un passato caratterizzato dallo scambio e soprattutto dalla vendita delle sementi, era andata ben oltre i confini comunali. Le donne che coltivavano gli orti per l'autoconsumo e il commercio minuto – quelle *rividicules*, le venditrici ambulanti di frutta castellane di cui tratteremo più diffusamente – nei propri appezzamenti avevano riprodotto la cipolla di Cavasso già nella prima metà del Novecento, e ne era risultata una varietà più rosata, meno piccante, in virtù dei suoli più argillosi della Val Cosa. In altre parole, simile ma distinta dalla 'madre'. Con il grande esodo di abitanti dalle borgate di Castelnovo a partire dagli anni Cinquanta, e con il venir meno della florida orticoltura locale, la semente andò perdendosi. Giannino Cozzi, nel frattempo stabilitosi a Travesio, e Celio Lovisa, cavassino a sua volta



Cipolla in cassetta (foto archivio Giannino Cozzi).

residente a Travesio, colleghi nel locale cementificio, appassionati di coltivazione e di ‘cose locali’, durante i primi anni Ottanta si ritrovarono a parlare della cipolla in questione, che anche a Cavasso ormai era rara da trovare. Dopo varie ricerche, Celio Lovisa riuscì a recuperarne delle piante, le mise a dimora e le condivise con l’amico. Come ha scritto Giannino chiarendosi con un nipote di Celio:

Inizial anch’io a ricavarne i semi e così insieme riuscimmo ad affinare le tecniche di coltivazione e siamo riusciti di nuovo ad ottenere questa cipolla di colore rosa che coltivava anche mia madre. [...] Celio, con generosità, mi chiese di non perderla ancora e di diffonderla nella nostra valle. Purtroppo poi morì e sua moglie Nives mi regalò le semenze che le rimanevano in quanto non ne avrebbe fatto più niente. Intanto io nel mio orto l’ho sempre coltivata. Nel 2000, già in pensione, mi sono trasferito a Castelnovo e qui ho allargato la mia coltivazione privata ottenendo buoni risultati. Così ho pensato di mettere a disposizione del mio comune e del mio territorio questo straordinario prodotto, creando con alcune persone la nostra associazione con l’intento

di salvaguardarlo e non perderlo più. Questo era anche l'intento di tuo zio! Ti ricordo comunque che in passato (anni Trenta), una signora del luogo che abitava vicina a me (*Tunina da le semences*, una *rividicula*) coltivava la cipolla rosa per vendere i semi al mercato. Ti dico anche che avrei potuto approfittare della situazione e vendere le semenze a una ditta sementiera del Centro Italia che ne era venuta a conoscenza e mi avrebbe pagato profumatamente. Ma non l'ho fatto per riconoscenza [...] comunque negli anni Ottanta non poteva esistere ancora il marchio Cipolla Rossa di Cavasso, anzi [...] alla prima mostra de *Il Gno Ort* una signora di Cavasso mi chiese un po' di semenza dicandomi che là a suo dire non se ne trovava più. Io gliela diedi gentilmente senza problemi. [...] mi sento profondamente offeso da chi mi reputa 'il ladro della semenza'. E ricordo a queste persone che un prodotto coltivato nello stesso luogo per più di 23/25 anni diventa Prodotto Agroalimentare Territoriale (PAT). Non lo dico io ma i tecnici dell'Ersa [messaggio su Facebook del 2018].

Lo scontro per la primogenitura si è ricomposto quindi riconoscendo origine, diffusione e (ri)scoperta del prodotto nelle sue diverse varietà.

Come scrive Cattivello, già agronomo dell'Ersa, e convinto sostenitore del recupero delle varietà orticole e frutticole locali, si tratta di

una cipolla a giorno lungo, con bulbo di medie dimensioni, appiattito e con apice singolo o multiplo. Il seme presenta una germinabilità non elevata che in natura raramente supera il 50%. Si semina, o più frequentemente si trapianta, a partire dai primi giorni di marzo. Le plantule, già dalle prime fasi, formano un abbozzo di bulbo con colorazione rosa accentuato. I bulbi, che presentano tunica esterna e sottotunica rosa, si raccolgono in tarda estate e sono caratterizzati da conservabilità elevata. Essi sono particolarmente apprezzati per il sapore dolce e la scarsa piccantezza. La tecnica di coltivazione in campo è riconducibile alle metodiche usualmente impiegate per le cipolle a giorno lungo.

Le cipolle 'a giorno lungo' sono così chiamate in quanto producono bulbi solo dopo che la luce diurna ha raggiunto un minimo di 14 ore.

Il bulbo, una volta estratto dal terreno, è lasciato asciugare per alcuni giorni in andane, dopodiché è raccolto, confezionato in tipiche trecce che sono conservate in locali asciutti ed aerati. La conservazione del prodotto – confezionato in apposite trecce, ottenute intrecciando gli scapi fiorali ormai secchi – avviene normalmente nei solai appendendolo alle travi di sostegno del tetto¹.

«Gran parte delle caratteristiche organolettiche sono dovute alla genetica della pianta, poi ovviamente anche il terreno ci mette il suo, la presenza di terreni dilavati da calcio e zolfo permette di ottenere una cipolla più delicata, più digeribile, da consumare fresca. Poi la cipolla ama un clima fresco, ecco, non sopporta il caldo estivo, quindi mettendola a dimora ai primi di aprile, più o meno, dipende dall'annata, riesce a chiudere il ciclo vegetativo. Quindi a metà luglio, essendo una cipolla precoce, è già pronta» spiega Renato Muzzatti di Castelnovo, già docente all'Istituto agrario di Spilimbergo.

Negli orti del passato inoltre in queste zone tutti coltivavano la *ceva* (da alcuni detta *civilin*): uno scalogno, diverso da quello attuale, che produceva delle teste simili a quelle dell'aglio.

¹ <http://www.ersa.fvg.it/cms/consumatore/prodotti/prodotti-vegetali/Cipolla-rosa.html>.



[Play]

L'abilità commerciale della mamma di Giannino Cozzi, *rivindicula* di Castelnovo

STORIE DI PAESE, STORIE DI FAMIGLIA

L'associazione *Le Rivindîcules* è nata nel 2010 per merito di Giannino (già presidente della Pro Loco di Castelnovo) e di altri castellani, con lo scopo di salvaguardare e diffondere piante e sementi coltivate in loco, e con la dedica, doverosa, alle venditrici ambulanti del passato locale: «*ai pratindût, pal fatto ch'a volevin valorisâdes chestes femines chi, parsè a an fat vîtes al di là da la soportassion umana. Chestu. Con dut ce ch'a an provât e dutes 'ste robes chi*»¹. Si avverte in tali parole il suo forte legame e la riconoscenza nei confronti delle donne di queste zone, in particolare della madre. Come ben evidenziato negli scritti che Gianni Colledani e altri hanno dedicato alle *rivindîcules*, esse erano abitanti della zona di Castelnovo che, per contribuire ai magri bilanci familiari, soprattutto dopo la Grande guerra e poi fino agli anni Sessanta, si recavano a piedi trainando un carretto, *il barèl*, o in bicicletta – più raramente usando i mezzi pubblici, e solo su alcune tratte – nei paesi della

¹ «ho preteso, per il fatto che andavano valorizzate queste donne qui, perché hanno fatto vite al di là della sopportazione umana. Questo. Con tutto quello che hanno provato e tutte queste cose qui».

Il parlato friulano degli informatori è stato trascritto fedelmente, rispettando l'idoletto dei singoli. Da ciò derivano le oscillazioni, come si può riscontrare ad esempio nell'eloquio di Giannino Cozzi, tra l'uscita in *-a* del femminile, tipica della Destra Tagliamento, e l'uscita in *-e* del Friuli Centrale, o ancora, l'alternanza *parcé/parsé*. Della parlata locale è anche la congiunzione/il complementatore *ca*, al posto di *che*, e l'uso di *i* come pronome di terza persona plurale al posto di un atteso *a*.

pianura o nelle colline limitrofe, ma meno produttive, a vendere frutta di produzione propria. Dalle ciliegie, con le quali si inaugurava la stagione, alle pere, alle pesche, alle numerose varietà di mele, fino alle susine, per concludere con noci, nocciole, castagne e nespole, tonnellate di frutta profumata prendevano la strada del commercio ambulante, gestito quasi esclusivamente dalle donne. Munite di una bilancia manuale per la pesatura della merce, donde l'altro nome che le identifica, quello di *balanciutes*, avevano il loro posto nei mercati del circondario: lunedì Maniago, mercoledì San Daniele, sabato Spilimbergo. Negli altri giorni, e anche negli stessi giorni di mercato se non riuscivano a vendere tutta la merce, praticavano la vendita propriamente ambulante, muovendosi nei paesi e cercando clientela. Non tutte avevano la stessa abilità commerciale, dote che invece poteva vantare la madre di Giannino: «*Parcé ch'a veva grinta, eh. Jê a vendeva. Jê a zeva a vendi, e alora a menava jù la fia da la Tunina*², chi, *ch'a era me agna diventada, no?* E *no veva tant coragju, no, e alora a zeva jù: "Va 'nta chê famea lì, domàndighi a chê famèa!"*». E *a zeva là, e no diceva nuja, chei àitris no ghi domandavin nuja, tornava 'ndavour cussì. Allora a la fin, cuan che mè mari a veva vendût dut, a cjapava la sô roba e a zeva a vénaghila ancia a jê!*³.

Colledani motiva l'assenza, o esigua presenza, di frutta nelle pianure con due fatti: nelle terre basse dominava il latifondo, e i grossi proprietari non avevano interesse a produrre un bene così voluttuario, mentre nella zona di collina di fatto

² Per la figura di *Tunina* si veda il penultimo capitolo.

³ «Perché aveva grinta, eh. Lei vendeva. Andava a vendere, e allora portava giù la figlia della *Tunina*, che, che era diventata mia zia, no? E non aveva tanto coraggio, no, e allora andava giù: "Vai in quella famiglia lì, domanda a quella famiglia!". E andava là, e non diceva niente, quelli non domandavano niente, tornava indietro così. Allora alla fine, quando mia madre aveva venduto tutto, prendeva la sua roba e andava a vendergliela!».

vigeva un sistema di piccoli proprietari, che diversificavano la produzione in base alle proprie esigenze. In secondo luogo, considerata la fame endemica del passato, gli eventuali alberi da frutto in pianura sarebbero stati spogliati prima di arrivare alla maturazione del loro prezioso carico, in zone troppo vaste per poter essere capillarmente controllate dai possidenti, e nessuno si sarebbe fatto troppi scrupoli a rubare a un latifondista⁴. In montagna invece c'era più controllo reciproco, e taciti accordi di non rubare (o non troppo, nel caso dei bambini...) nella proprietà altrui. Le condizioni di vita peraltro erano pesantissime, come si evince dalla lettera che il 13 dicembre 1933 un gruppo di capifamiglia di Castelnovo scrisse al prefetto:

Facciamo presente i sacrifici enormi che sopportano gran parte degli abitanti, partendo di buon mattino con dei carretti a mano carichi di 50-60 chilogrammi di mele o castagne, percorrendo in una giornata 30 o 40 chilometri per scambiare detta merce con grano o patate. Se l'E.V. vedesse lo squallore e la miseria in cui si dibattono gran parte delle famiglie di questo comune resterebbe certamente meravigliata del tenore di vita cui sono costretti degli esseri umani per l'unica colpa di non riuscire a procurarsi lavoro. Nonostante questo stato di cose il gravame fiscale è tale che ci toglie più di quanto effettivamente rendano i nostri ma-

⁴ Sul furto della frutta è eloquente quanto scriveva Gabriele Luigi Pecile nel «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana» (1862a, p. 109), all'interno di un discorso più ampio sulla viticoltura friulana, della quale depreca l'arretratezza e il tipo di gestione: «Se domando al contadino, perché non metta le tali e tali viti di buona qualità, e pianti invece delle specie più scadenti, le quali danno un vino di sapore aspro e disgustoso che non svanisce nemmeno coll'invecchiare, il contadino mi risponde che non pianta buona uva perché altri ne la mangerebbe. Meno poche eccezioni, da per tutto si risponde così. E non è questo un darsi la zappa sui piedi? Se l'uva di una colonia fosse tutta raccolta in un vigneto, valerebbe la pena di custodirla giorno e notte; facilmente custodita, si potrebbe attendere il momento della perfetta maturità, e il vino fatto con uva di buona qualità e matura vale almeno il doppio dell'altro in qualunque paese».

gri poderi, tant'è vero che per farvi fronte molte famiglie hanno dovuto privarsi dell'unica armenta posseduta e che forniva latte, unico nostro companatico, a tutta la famiglia, spesso numerosa e composta in gran parte di bambini e di vecchi⁵.

La famiglia materna di Giannino risiedeva a Molevana di Sopra, una borgata di Castelnovo, ma era di origine saurana per via femminile: il bisnonno Del Colle, castellano di Celant infatti, che in estate svolgeva la monticazione a Lateis salendo per la Valle di Preone, aveva trovato moglie lassù, e la prima figlia era nata appunto a Lateis⁶ (tra l'altro la bimba fu registrata all'anagrafe una volta tornati a Castelnovo, quando la data esatta di nascita era stata ormai dimenticata). Giannino, figlio di giovani non ancora sposati, viene alla luce all'Opera Maternità e Infanzia a Udine nel 1941 mentre il padre è al fronte⁷, e inizialmente prende il cognome della madre, Sguerzi, fino al matrimonio dei genitori. Il nonno Giovanni – detto *Giuan dal Sècul* a motivo di un antenato vissuto cent'anni – al quale lo lega un forte affetto,

⁵ Archivio IFSML, fondo P.N.F., busta 2, fasc. 3., in Domenicali, pp. 29-31.

⁶ Sui rapporti della Val Cosa con Sauris è significativa la testimonianza fornitami da Renato Muzzatti: gli allevatori della zona di Castelnovo mandavano spesso gli animali in alpeggio a Sauris, vista la scarsità di fienagione in loco, per quanto sul monte Ciaurléç ci fossero pascoli e malghe, raggiunte passando per Almadis o per Braida Vidunza. Il nonno materno di Renato aveva tre vacche a monticare a Malga Malins, nel saurano; di norma si consegnavano i capi ai malgari a passo Rest. Capitò che un'estate, verso gli anni Cinquanta, giunse dalla valle del Lumiei una cartolina, recante la notizia che un animale stava male; in una rapida riunione di famiglia si decise di partire e andare a controllare di persona, ovviamente a piedi. Grande fu il sollievo del proprietario giunto in alpeggio, quando constatò che nel frattempo la bestia si era per fortuna ripresa.

⁷ Dopo aver combattuto in Eritrea, Aldo Cozzi fu richiamato per la campagna di Albania. Catturato dai tedeschi dopo l'8 settembre 1943, riuscì a scappare dal lavoro in miniera cui era stato destinato, e si unì ai partigiani albanesi. Finalmente sbarcato in Italia, ritornò da Taranto con i piedi fasciati in pezzi di juta.

gli tramanda anche il soprannome in versione ridotta: al nipotino infatti il paese affibbia il simpatico nomignolo di *Seculùt*.

Con il ritorno del genitore dall’Albania, a fine 1945, la giovane famiglia andrà a vivere in una casa lasciatale quasi gratuitamente da un nucleo familiare emigrato in America, con il solo vincolo di tenere ‘d’acconto’ la proprietà, ricca di alberi da frutta⁸: «*ta la borgada tancju i erin partîs, no, e lassât le proprietâs in mans ai parincj, chel o chel altri. Come cuan ch’al è tornât gnô pari sin zûs in afit di una faméa ch’era zuda in America*»⁹. Inizia qui in qualche modo la enorme passione del *Seculùt* per la terra e l’agricoltura, ereditata peraltro da entrambi i rami della famiglia. Giannino ricorda di essere andato al pascolo con le vacche dei nonni, di solito in orario pomeridiano. Aveva poi un rapporto speciale con la mucca di famiglia, che lo seguiva come un cane e che lo lasciava salire in groppa. Un giorno la fece entrare in casa mentre la madre cucinava, con le conseguenze che è facile immaginare... Giannino comincia la scuola di mosaico a Spilimbergo, mentre papà Aldo, classe 1915, è nel frattempo emigrato in Francia; è la mamma a spingerlo, a dodici anni, per evitare che stia, parole sue, «tutto il giorno per i boschi». Dell’infanzia ricorda infatti la libertà di scorazzare nella natura: «*jo i zevi indevant a scuola parcé i puartavi i foncs a la maestra! No fasevi mai lessons! [...] i scarpés noufs a duravin sì e no ‘na setimana [...] A erin dome sorgens, dapardut... no*

⁸ Dopo la Seconda guerra mondiale molti emigrarono stabilmente con le famiglie Oltreoceano, e di fatto lasciarono la terra in mano a parenti e paesani, che così poterono incrementare la produzione di frutta. Esempio di una solidarietà comunitaria legata all’utilizzo del suolo, evidente anche nel diffuso scambio reciproco di manodopera agricola, *il gjambet*.

⁹ «nella borgata erano partiti in tanti, no, e avevano lasciato le proprietà in mano ai parenti, questo e quello. Come quando è tornato mio padre, siamo andati in affitto da una famiglia che era partita per l’America».



Da sinistra, Rosa Bertoli, zia di Giannino, con la figlia Nella; Mia Bertin *di Berton* con in braccio Francesca, figlia di Rosa; Maria Sguerzi con in braccio il figlio Giannino; Maria Del Colle e Giovanni Sguerzi, nonni di Giannino e Francesca (archivio Giannino Cozzi).

*esistin pì... ducju i rûs chi, i erin pescosi, i erin... i 'nd ai cja-pâs jo gjambers di fâ poura! Me mari a era stufa: "Butta via che roba i" a diseva "ch'a no pos pì!". Dopo a sì cjapava i bisâs chi sota [...] parcé che sul Cosa nol era sbarament... e dopo chei pissùs cussì. In tal Cosa, al era pescosissimo, e ducju a zevin a pescjâ, a erin i marsons, i gjavedons*¹⁰; a scanso di controlli e rivalità, si andava di notte con le reti per prendere il pesce. Le anguille riuscivano a risalire persino i *rûs*, i ruscelli che solcano le pendici delle colline.

Giannino allevava poi per passione le ghiandaie, che lo seguivano anche al lavoro nei campi e nelle sue scorribande. Il merlo del vicino di casa Gino R. detto *Gjno Crepa*, invece, addestrato a parlare, ripeteva in continuazione: «Giannino!». Aveva imparato dai continui richiami della madre al figlio, perennemente a zonzo.

Il ragazzo lascerà presto i banchi di scuola: a quattordici anni ancora da compiere, nel 1955, trova lavoro a Milano come manovale, in una ditta che impiegava quasi esclusivamente friulani. Eseguivano lavori in mosaico applicato, pavimenti e rivestimenti. La maggior parte dei pavimenti erano in palladiana, alcuni in terrazzo, più delicato da eseguire, fatto dagli operai più anziani. La palladiana consiste nell'accostamento di ritagli di lastre di marmo, ed era usata per rivestire i pavimenti prima che ci fosse il boom delle piastrelle; più economica del terrazzo, «*par me a era arte*» afferma Giannino. I ritagli erano scarti della lavorazione del marmo, di varie fogge e colori. Nella sua esecuzione si

¹⁰ «io andavo avanti a scuola perché portavo i funghi alla maestra! Non andavo mai a lezione! [...] gli *scarpés* nuovi duravano sì e no una settimana [...] C'erano solo sorgenti, dappertutto... non esistono più... tutti i rii, qui, erano pescosi, erano... ne ho presi io di gamberi da fare paura! Mia madre era stufa: "Butta via quella roba li" diceva "che non ne posso più!". Dopo si prendevano le anguille qui sotto [...] perché sul Cosa non c'erano sbarramenti... e dopo quei pesciolini piccoli così. Nel Cosa, era pescosissimo, e tutti andavano a pescare, c'erano gli scazzoni, i ghiozzi».

vedeva la personalità dell'operatore: bisognava evitare di *fâ macjes*, di creare macchie di un colore, distribuendo i pezzi in modo armonioso. Nei condomini popolari dell'epoca il lavoro non era sempre curatissimo, ma c'erano anche palladiane di una certa qualità. Si iniziava gettando una caldana in malta magra di cemento, con la calcina spenta, che non indurisse subito, perché ci voleva il tempo per mettere giù i pezzi di marmo, senza disegni preparatori. Di uguale spessore, di solito di 2,5 cm, essi venivano adagiati e battuti con una specie di tavola e un martello, bagnando progressivamente la malta. Alla sera la palladiana veniva battuta per essere livellata; una volta indurita, dopo un paio di giorni, si stuccava, quindi si usava la *machina par freâ*, la levigatrice (le Cassani erano considerate le migliori, come d'altronde le pari marca per il terrazzo). Anche le fughe avevano regole precise di esecuzione: non dovevano essere troppo lunghe, perché avrebbero stonato nell'insieme. I pezzi di marmo provenivano da tutt'Italia e dall'estero, come l'*Onice del Perù*. Il magazzino della ditta mostrava alcuni campioni ai clienti, che sceglievano in base ai propri giusti; i bagni erano spesso di colore *Nero grande antico*, sui salotti andava il *Botticino*, sul grigio, e il *Trani*. Da Massa Carrara giungeva il *Marmo bianco*, poi c'era il *Verde Alpi*, il marmo carnico come il *Rosso Verzegnis*, il *Marmo di Timau*, color fior di pesco (con il quale Giannino ha pavimentato la sala della casa di Usago), l'*Aurisina*, il *Marmo Versiliese*... Le palladiane erano una prerogativa delle maestranze friulane, legate alla tradizione del mosaico e del terrazzo.

Giannino rimane undici anni nella città meneghina (con la parentesi del servizio militare in Sicilia), poi torna al paese a causa dei problemi di salute dei genitori, e perché insopportante al grigiore della metropoli. Continua a fare il muratore in Friuli, ma per la scarsa redditività del lavoro – soprattutto per la difficoltà a riscuotere i crediti – intraprende la strada dell'emigrazione in Libia come carpentiere nei can-



La palladiana fatta da Giannino nella casa di Usago (foto di Antonella Cozzi).

tieri delle grandi opere¹¹. Fatto ritorno in patria dopo un anno e mezzo su richiesta esplicita di madre e fidanzata, poi diventata moglie, inizia a costruire la casa a Usago, lavorando prima per undici anni in cementeria a Travesio, poi aprendo un magazzino di bibite, attività che porta avanti fino alla quiescenza e oggi in mano al genero.

La cassapanca della bisnonna, portata in dote, troneggia nella cucina di Giannino. Al piano di sopra, celata agli occhi degli estranei, c'è un'altra cassapanca con incisa sopra una dama, dove custodisce foto e scritti di famiglia. Non la vedrò, nei miei incontri con il padrone di casa, e rispetto la sua ritrosia nell'aprire questo forziere della memoria. Un *sancta sanctorum* di ricordi e di documenti dal valore affettivo immenso, dove anche la curiosità della ricerca deve fare un passo indietro. Da essa sono usciti, per farvi presto ritorno, alcuni documenti e fotografie che si trovano in questo volume. Tra essi l'attestato firmato dal generale Alexander che riconosce l'apporto della madre Maria Sguerzi, classe 1920, durante la Seconda guerra mondiale, quando insieme ad altre donne aveva svolto il ruolo di fornitrice di vettovaglie a una pattuglia inglese paracadutata sul monte Turié (del quale il colle Ciaurléç, o più correttamente Cjavurléç, che più volte ritorna nella narrazione, è parte) con grande

¹¹ Giannino ricorda con nostalgia il periodo passato in Libia tra 1968 e 1969. Il cantiere, nella zona di Derna, posto su un altopiano sull'orlo del deserto, si trovava a 20 chilometri dal primo nucleo di beduini, dai quali capitava di essere invitati a prendere il tè. Lui e il compare avevano acquistato una cinepresa, con la quale erano riusciti a filmare, tra le altre cose, una festa beduina, materiale purtroppo andato perduto. La ditta, la Farsura di Milano, fu poi assorbita dall'Impregilo. Tra i ricordi indelebili Giannino cita in particolare i tramonti africani, qualcosa che, dice, «rimane impresso per sempre». Dopo una vita di emigrazione come carpentiere – in Francia da giovane, dove a Tolone già lavorava il genitore, in Valle d'Aosta, in Argentina per un breve e sfortunato periodo, a Milano e ancora in Francia nel dopoguerra – anche suo padre Aldo trascorse alcuni anni lavorando nei cantieri libici, non lontano dal figlio.



This certificate is awarded to

Sguerzi Maria
as a token of gratitude for and
appreciation of the help given to the
Sailors, Soldiers and Airmen of the
British Commonwealth of Nations,
which enabled them to escape from, or
evade capture by the enemy.

H.R. Alexander

1939-1945

*Field-Marshal,
Supreme Allied Commander,
Mediterranean Theatre*

Attestato del Generale Alexander, rilasciato a Maria Sguerzi (archivio Giannino Cozzi).

rischio per la propria incolumità. Il ruolo ovviamente era favorito dalla profonda conoscenza dei luoghi, derivante anche dall'attività di *rividicules*.

Giannino si considera «il quattordicesimo figlio» della nonna materna Maria Del Colle, in quanto nato subito dopo i più piccoli dei suoi zii. La nonna morì il 2 agosto 1944, uccisa dai nazifascisti. Era salita su un cucuzzolo a monte di Molevana di Sopra, dove viveva, per vedere dove fosse la figlia Palmira, che lavava i panni nel sottostante torrente Cosa. Da quel cucuzzolo, ai tempi totalmente spoglio, chiamato Meda, si poteva facilmente controllare la provinciale che collega Travesio a Paludea, ma altrettanto facilmente si poteva essere individuati, cosa alquanto rischiosa nei frangenti bellici dell'epoca; una pattuglia di tedeschi e repubblichini, partiti a piedi dalla piazza di Travesio, vedendo una figura stagliarsi sui prati, aveva sparato nella sua direzione, colpendola a una gamba. Fu ritrovata l'indomani, morta per dissanguamento. Nel mentre la madre di Giannino, classe 1920 (il fratello più vecchio era del 1913, il più giovane del 1932, lei era la più grande delle sorelle rimaste a casa), si trovava a fare fieno; era l'addetta «*pa zí a recuperâ qualchi franc. Parsé la famea a era granda, i vevin tre quatri fedes, no vevin nencja la vacja. No vevin gran terens*»¹². Il nonno materno, Giovanni Sguerzi, già a nove anni si era recato in Boemia per lavorare nelle fornaci, come tanti bambini dell'epoca. Divenuto scalpellino, nella Grande guerra fu ferito sul San Michele, e godeva di un po' di pensione. Poco prima della morte della moglie, grazie alla sua conoscenza del tedesco, era riuscito per un soffio a salvare se stesso e la consorte da un rastrellamento.

Nata a Castelnovo nel 1941, compagna di classe di Giannino, Maria Bortolussi ha ottime doti di oratrice; il friulano

¹² «per andare a recuperare qualche lira. Perché la famiglia era grande, avevano tre quattro pecore, non avevano neanche la mucca. Non avevano tanti terreni».

si mescola all’italiano, che peraltro prevale, nel suo raccontarmi di un passato in cui, parole sue, «si viveva il limite», ovvero si sopravviveva con il minimo indispensabile. Il padre, nato a Praforte, era andato a fare il *faméi*, il braccianте, presso una coppia di anziani senza figli con cui era in parentela. Partigiano ventiseienne, fu fermato dai tedeschi e portato prigioniero in Germania. Morì a Buchenwald lasciando la moglie, di venticinque anni, con due bambine. La giovane continuò a vivere con il ‘suocero’, nel frattempo rimasto vedovo, che Maria chiamava ‘nonno’: Giobatta Bertoli, detto *Tita Gatto*, figura di riferimento della comunità, fabbriciere per la chiesa, che possedeva un torchio per l’uva, un’acetaia e il forno. Giannino, che mi ha accompagnata a casa di Maria e del marito, ricorda come il pane di segale venisse fatto dalle famiglie della zona due volte all’anno, avvolto nelle foglie di verza, proprio presso il forno di *Tita*. Sempre *Tita* coltivava una leguminosa, dalla quale si ricavava il *café di cjamp*, ambitissimo surrogato di un caffè impossibile da procurarsi. Nel racconto di Giannino tale pianta, non meglio identificata, alta un metro, produceva dei granelli simili a quelli della soia, seccati e poi macinati. Un episodio è rimasto impresso nella memoria dei testimoni relativamente al caffè vero, quello che una tal *Minighina* riceveva nei pacchi che il marito le spediva dall’America; la nonna di Giannino, presente all’arrivo dei preziosi involti, ne notò uno che, da un piccolo foro, perdeva dei chicchi che si spargevano a terra. Con disinvoltura li raccolse e, per una volta, a casa poté prepararsi un autentico caffè.

Del periodo di scuola Maria ricorda una prima classe affollatissima, con trenta alunni, e gli ultimi due anni delle elementari in quel di Vigna (a Castelnovo negli anni Quaranta c’erano ben sette scuole). Nel dopoguerra l’istituzione scolastica garantiva la refezione agli alunni. Veniva distribuita anche la cioccolata americana, talmente dura che doveva essere grattugiata: provando a morderla si sarebbe rischiato di rompere i denti.

Nella lunga intervista con Maria il tema delle *rivindîcles* rimane sullo sfondo; la madre era ‘andata in giro’ fino ai primi anni Cinquanta a vendere, lei però non l’ha mai accompagnata. Il suo discorso verte di più sullo spopolamento ingente del paese dopo l’ultima guerra mondiale, e sui lavoratori della valle partiti per cercare fortuna in ogni angolo del mondo. L’emigrazione castellana si diresse soprattutto verso Francia, Svizzera, Belgio, Olanda, Germania, Argentina, Australia, Venezuela. E come sovente succede, chi si dirigeva oltreoceano spesso non ritornava più, mentre gli emigranti in Europa in alcuni casi sono tornati dopo la pensione. Maria racconta la storia dello zio paterno Oreste Bortolussi chiamato ‘Garibaldi’, ragazzino ribelle e poi uomo dalla vita avventurosa. Anche Lino Sguerzi, zio materno di Giannino, classe 1929, ha avuto un’esistenza movimentata: combattente in Vietnam e Algeria nella Legione straniera, fece questa scelta per ottenere, dopo cinque anni di servizio, la cittadinanza francese. Due altri zii materni, Mario e Dante, che facevano i *cjaliârs*, i calzolai a Paludea, decisero invece di trasferirsi in Australia.

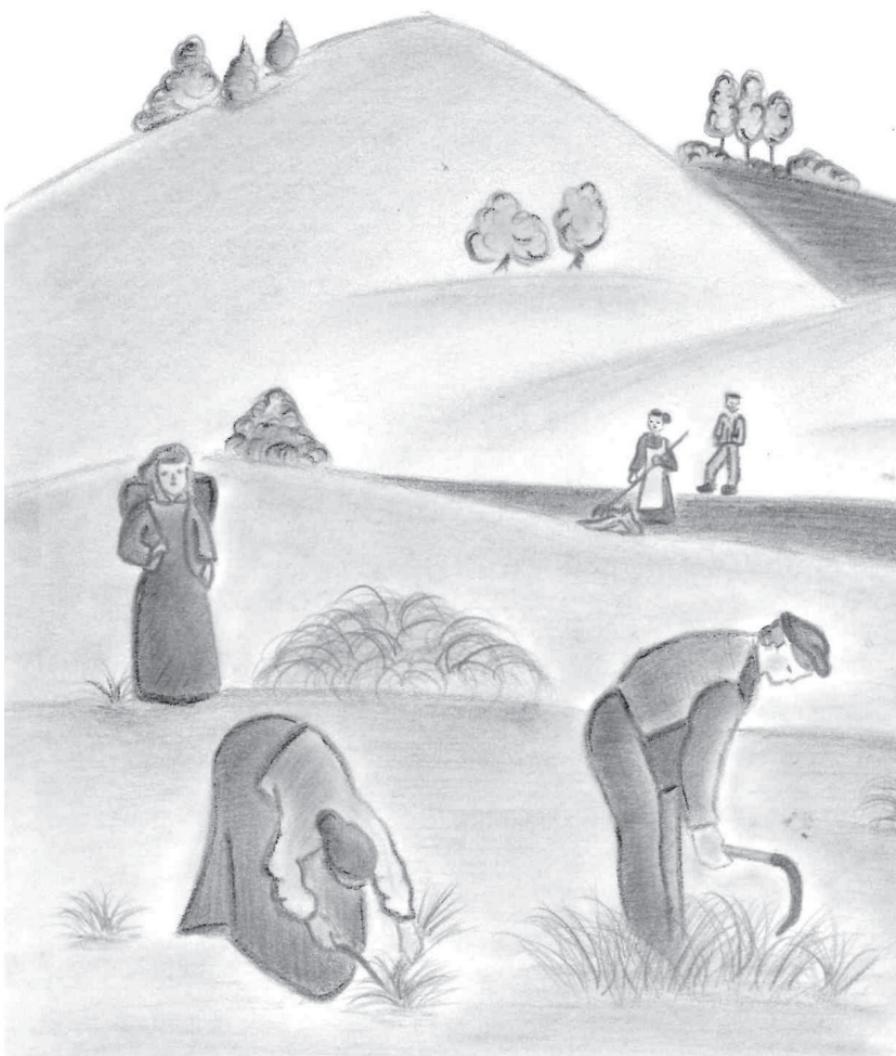
A un’emigrazione più lontana nel tempo, quella del tardo Ottocento, primi del Novecento, risale invece l’odissea dai contorni incerti che spesso i miei interlocutori citano, quasi un mantra sulla crudezza del destino. A un uomo di Pradis, tale Luigi Zannier, morì la moglie mentre facevano ritorno in Europa in nave da Vladivostok (avevano un figlio, nato nei cantieri della Transiberiana). Stabilitosi a Vigna, Zannier avrebbe poi visto deprezzarsi drammaticamente i rubli, guadagnati con tante fatiche, che custodiva in soffitta.

In ogni dialogo etnografico emergono anche i chiacchiericci di paese, che la ricercatrice/il ricercatore di solito annota ma non divulgà, soprattutto se riguardano questioni intime e connesse con gli alberi genealogici. In questo caso però la questione è differente, concernendo la comunità tutta e il

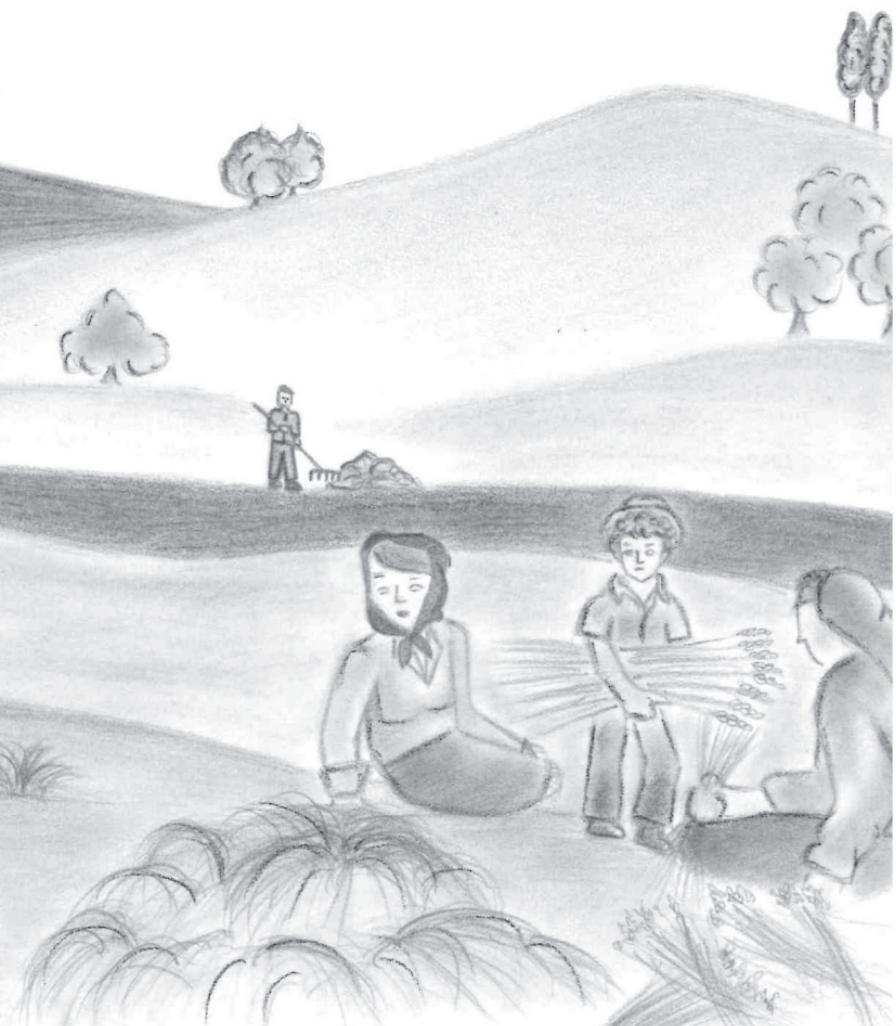
suo patrimonio artistico. Quando *Tita Gatto* morì, novantenne (Maria aveva all'epoca dodici anni, abbastanza per ricordarsi bene di lui), da testamento fu donata alla chiesa locale un'*Ultima Cena* si dice di grande valore, forse, con un po' di esagerazione che in questi casi non manca mai, riconducibile alla scuola del Tintoretto. L'opera era stata donata a *Tita* e consorte in occasione del cinquantesimo di matrimonio da due coppie di amici, una delle quali titolare di un'osteria in quel di Zancan. La tela fu custodita fino al 1976 nella sacrestia, poi, nel trambusto del terremoto, di essa si persero le tracce. Leggenda di collina o verità¹³? Forse è il ritratto di un'idea di espropriazione che da sempre la gente delle terre alte percepisce sia stata inflitta ai suoi danni: espropriazione di risorse, di forza lavoro, di braccia e di cervelli, costretti a fuggire dalla durezza delle condizioni materiali e dalla disparità di quelli che oggi chiamiamo servizi, dalla esiguità della colonna dell'‘avere’, di contro all'assoluta uguaglianza nella colonna del ‘dare’. E allora anche una tela presunta preziosa può assurgere ad emblema di tante ‘ruberie’ della storia. Un'*Ultima Cena*, significativamente, un ultimo banchetto prima di perdersi per le strade del mondo, forse senza nemmeno la speranza di una resurrezione. Come rileva Giannino parlando della sua borgata: «*Molevana a era 'na zona abastancia vasta [...] cuan ch'i eri jo piciul al era una sessantina di abitans. E dopo, finida la guera, a è zût via trenta zovins, di Molevana. A samèin pôcs, ma a son tancjus! [...] Al è un ce fâ cul esodo istrian, ma no vin mai det nuja dal nestri esodo!*»¹⁴.

¹³ A proposito di beni della comunità sottratti, Giannino ricorda un calice di oro della chiesa di *Borc*, sparito misteriosamente.

¹⁴ «*Molevana era una zona abbastanza vasta [...] quando ero piccolo io c'era una sessantina di abitanti. E dopo, finita la guerra, sono andati via trenta giovani, di Molevana. Sembrano pochi, ma sono tanti! [...] si parla tanto dell'esodo istriano, ma non abbiamo mai detto niente del nostro esodo!*».



Attività soprattutto femminile a motivo dell'assenza prolungata degli uomini, emigranti o chiamati alle armi, la fienagione nel ricordo di chi l'ha vissuta presentava a Castelnovo una sfumatura particolare;



data la morfologia del territorio, le donne, lavorando sui vari cocuzzoli, ‘dialogavano’ cantando, in un rispondersi di voci che assumeva tratti francamente poetici (disegno di Alice Tabacco).



[Play]

Il baratto della frutta locale con mais e frumento
nella Bassa friulana e nel Veneto

BARATAÂ

Specialmente durante il periodo bellico, con le zone collinari e montane prive di produzione cerealicola e nel generale ridursi all'osso dei commerci, le donne castellane si recavano nei paesi della Bassa friulana, e anche nel Veneto, per barattare la frutta con mais e frumento: «*alora a 'nd era tanta [frutta], ancja parsè che in chê volta la frutta a vigniva, ades no ven nuja, no convertava butâ nuja, no. E alora me mari a conosseva dute le strades, e a zeva jù fin a la Salût di Livensa, jê e una mè agna pì zovina, dopo dal paîs a si metevin insiemeit e a ti zevin jù cuatri cinc zovines, i zevin jù fin laù [...] A zeva a vendi. Dopo un pôc a la volta, prima a pié cul barèl e a frontavrin dutes 'ste vites, vites barbares, la guera, i puest di bloc, a vevin di evitâju, mè mari a mi diseva simpri: "Ai imparât dute les strades di campagna ch'al è, par zì là jù, par evitâju", sì parçé ch'ai pensavin ch'a ghi puartassin ai partigjans [...] E alora dopo si è un pôc avissinada, no, parçé ch'a vevin da li conossinches a Cjasarsa, a San Zuan di Cjasarsa precisamenti, e lì ghi vevin dat una stanzuta abàs ch'a metès li sô robes. E alora a portava jù, no, e a zeva a vendi, dopo cjamava su e tornava su. Alora, zint in jù tu si la gjaves, no, parçé ca... a erin simpri caricos sui 60 chilos, eh, e il puartapacs da la bicicleta di devant e chel di devour. E alora a meteva uvì, e dopo cjamava su, no, parçé ca i baratavin difatti, 60 chilos di frutta e 60 chilos di blava, eh¹.* [Alla mia obiezione sulla giustezza del baratto in

¹ Altri informatori hanno riferito di una diversa proporzione nel ba-

questione] *Eh, i no son stâs larcs di mània lajù, no! Ancja coi cjargnei son stâs un po' disonescj, parsè che chei no vevin fruta da vendi, ce portavin ju... dutes che robes ricamades, la dota, dut ce ch'i vevin, no... i portavin via par un blanc e un neri»²* polemizza Giannino.

Di norma il baratto avveniva in zone più lontane, della bassa pianura friulana; i mercati, invece, dove si vendeva in cambio di denaro, si facevano a Spilimbergo, Maniago, San

ratto: Alvise Tonelli parla di un rapporto 2 a 1 tra mele e mais. Lo stesso scrive Colledani (2012, p. 59), specificando però che 1 kg di castagne, noci o nespole ne valeva 3 di granoturco. Colledani accompagnò un anno, come racconta nel volume, la *Milia dai Cucs* di Celandante a barattare prodotti a Casarsa. Spagnolo (1985) parla di 1 kg di mele scambiato con 1 kg o un kg e mezzo di pannocchie. È evidente come a determinare le proporzioni fossero il mercato (annate più o meno felici, qualità dei prodotti) e le capacità delle due parti in causa di spostare la transazione a proprio favore.

² «allora ce n'era tanta [di frutta] anche perché all'epoca la frutta veniva, adesso non viene niente, non serviva buttargli niente, no. E allora mia madre conosceva tutte le strade, e andava giù fino a La Salute di Livenza, lei e una mia zia più giovane, dopo altre del paese si aggiungevano e andavano giù quattro cinque ragazze, andavano fin laggù. [...] Andava a vendere. Dopo, un po' alla volta, prima a piedi col carretto, e affrontavano tutte queste traversie, queste vite barbare, la guerra, i posti di blocco, dovevano evitarli, mia madre mi diceva sempre: "Ho imparato tutte le strade di campagna che esistono, per andare laggù, per evitarli", sì, perché pensavano che portassero la roba ai partigiani [...]. E allora dopo si è un po' avvicinata, no, perché avevano delle conoscenze a Casarsa, a San Giovanni di Casarsa precisamente, e lì le avevano dato una stanzetta al piano terra per mettere le sue cose. E allora portava giù, no, e andava a vendere, dopo faceva un carico e tornava su. Allora, andando in giù te la cavi, no, perché... erano sempre carichi sui 60 chili, eh, e il portapacchi della bicicletta davanti e quello dietro. E allora metteva lì, e dopo carica, no, perché barattavano infatti, 60 chili di frutta e 60 chili di mais, eh. [Alla mia obiezione sulla giustezza del baratto in questione] Eh, non sono stati larghi di manica laggù, no! Anche con i carnici sono stati un po' disonesti, perché quelli non avevano frutta da vendere, cosa portavano giù... tutte quelle cose ricamate, la dote, tutto quel che avevano, no... glielo portavano via per un niente».

Daniele e, in misura minore, nella vicina Clauzetto. San Daniele, dove ci si recava anche a comprare il maiale, oltre che luogo privilegiato di richiamo per i giovani, era stato in passato punto di ammasso per la merce (anche agnelli e capretti, oltre a frutta e vino) che dal Friuli raggiungeva Vienna, ai tempi dell'Impero austroungarico, fino alla Grande guerra. Quando stavano via più giorni, a motivo delle distanze notevoli, le donne dormivano nelle stalle, tra pericoli e umiliazioni. «*Però tal fratimp lôr a an salvât la situasion, eb... e son stades, imprenditrici, vulint*», capaci di mandare avanti la famiglia, l'agricoltura, l'allevamento, mentre gli uomini erano in guerra o emigranti. Scendevano in pianura più volte alla settimana, a seconda del prodotto disponibile e di eventuali carretti con asino in prestito, o anche di carrettieri con cavallo che, a pagamento, portavano giù e poi su un carico collettivo. Pioniere in questo settore di trasporto conto terzi fu Giovanni Tonelli detto *Gjoanin*, di *Natarù/Oltrerugo*, figlio e fratello di *rividicules*, del quale trattano diffusamente Spagnolo (1985a; 2002) e Rossini (2005; 2009). Partito con l'aiutare le donne di famiglia nei loro commerci nella Bassa, *Gjoanin* si munì poi di carri sempre più capienti e di relativi traini animali, con un cavallo a sostituire un mulo riottoso, e infine divenne, con la moglie, un vero e proprio commerciante di frutta, che raccoglieva nei paesi collinari per portarla a vendere nei mercati di Udine e Codroipo, o nei consueti 'giri' della Bassa, dove scambiava anche castagne comprate nelle Valli del Natisone. Faceva pure dei percorsi all'inverso, comprando frutta estiva (anguria e pesche) in città e poi vendendola nelle zone collinari o montane. Nei periodi 'morti' svolgeva la classica attività di carradore. Stabilitosi a Spilimbergo, nel secondo dopoguerra dovette abbandonare l'attività, resa ormai obsoleta dalla motorizzazione dei trasporti e da un mondo che andava cambiando molto velocemente.

«Mê mari a mi à menât a *La Salût di Livenza*, cul carét, tirât a pie». Il piccolo Giannino di quei viaggi a piedi nel carretto spinto dalla mamma ha memorizzato qualcosa, che riemergerà dall'inconscio molti anni dopo; guidando di ritorno da Milano, in auto con la madre, attraversa la frazione di Rosa, a San Vito al Tagliamento. Gli sembra di ricordare il campanile, ma ha dei dubbi sull'essere mai transitato prima. Mamma Maria gli conferma di averlo portato, piccolissimo, giù per quelle strade di pianura, con destinazione *La Salute di Livenza*, frazione di San Stino, in provincia di Venezia, dove andava a barattare fermandosi più giorni. Invece in seguito, diretta nella più vicina Casarsa in bicicletta, svolgeva il viaggio in giornata; quando arrivava con la bici carica a Molevana bisognava aiutarla, portando su a casa, non servita da una strada nell'ultimo tratto, prima il carico di granglie, poi la bici stessa. Al baratto a volte riusciva a sostituire la vendita dei prodotti, e questo permise, tra l'altro, degli acquisti straordinari. La bicicletta nuova, erede di un esemplare del 1915-1918 attrezzata con un sacco di juta davanti e uno dietro per il carico, era stata comprata a rate da Maserherin, a Spilimbergo, come pure la macchina da cucire: ogni volta che tornava su da Casarsa con dei soldi passava al negozio a saldare una rata.

Maria era brava anche come sarta: con le stoffe che una zia le mandava dall'America confezionava i vestiti per i figli e per i bambini dei vicini. Non erano idilliaci i suoi rapporti con il suocero, mentre il marito era all'estero per lavoro. Nel *camarìn* del nonno paterno di Giannino infatti, dove si conservava ogni ben di Dio, era praticamente impossibile accedere. Solo ogni tanto l'anziano Gioachino (o Giovachino che dir si voglia) apriva la porta di quell'Eden e dava 3 o 4 noci a testa o una mela ai nipoti – era molto tirchio, e ben più duro del consuocero. La nuora aveva con l'anziano un 'contratto' per la fienagione: quando lui produceva il formaggio, avrebbe dovuto darne metà a lei, in cambio del

taglio del fieno (per il quale partiva all'alba, mentre il primogenito preparava la magra colazione alla sorellina prima di portarla a scuola). Ma quando la giovane, con i figli da sfamare, andava in latteria turnaria a riscuotere la sua parte, scopriva che il nonno dei suoi bimbi aveva già venduto tutto. In questo quadro, la furbizia dei ragazzini e la pragmaticità delle madri cercavano di porre rimedio all'avarizia di alcuni anziani. Nella cantina di famiglia *«a era una barcunita cussì, jo no passavi! A era lì dongja un pì vecju di me, Pierino [poi morto tragicamente sul lavoro precipitando dallo stadio di San Siro], al era magri, talmentri magri... e al rivava a passâ lui! E alora mè mari gbi deva una scugjela, a gbi deva una scugjela e: "Va denti, e metimi un pôc di butiro, no, ch'a possi fâ la mignestra a cjasal!»*³.

³ «c'era un balconcino così, io non passavo! Abitava lì vicino uno più grande di me, Pierino [poi morto tragicamente sul lavoro precipitando dallo stadio di San Siro], era magro, talmente magro... e lui riusciva a entrare! E allora mia madre glì dava una scodella, gli dava una scodella e: "Va' dentro, e mettimi un po' di burro, no, che possa fare la minestra a casa!"».

VENDITORI E CARRADORI

Del ruolo e dell'importanza degli 'etnografi spontanei', di coloro che, mossi dall'interesse per ciò che li circonda, ascoltano, trascrivono, registrano, magari non sempre adeguandosi agli standard 'scientifici' del lavoro etnografico – luogo e data dell'intervista talvolta mancano, o sono lasciati all'ovvietà di una frequentazione amicale, di prossimità, con il rischio poi di perdersi nella memoria con il trascorrere del tempo – non si dirà mai abbastanza. Il raccoglitore/la raccoglitrice di spigolature della realtà che li circonda sono di solito pienamente implicati – *embedded*, in antropologia – nella comunità che indagano, anglismo per dire che ci vivono dentro, ci lavorano (con altre professioni) dentro, ci fanno amicizia e ci litigano, nella rete di relazioni interpersonali di cui sono parte. Proprio per questo loro essere impastati nel sottosuolo del terreno che vanno a sondare essi ci fanno entrare in case che magari – pur solo per umane contingenze di età avanzate – al ricercatore/ricercatrice 'di mestiere' sarebbero precluse, e soprattutto ci fanno entrare nelle dinamiche disinvolte del dialogo tra gente che si conosce da una vita, ancora più fruttuoso quante più sono le voci che intervengono – a volte difficili da districare a posteriori, questo sì.

Giannino Cozzi negli anni 2012-2013, in alcuni casi con l'aiuto della giovane Caterina Salvador, ha avuto il merito, registratore alla mano, di intervistare – peraltro in maniera molto discreta, lasciando massima libertà di espressione ai suoi informatori e alle sue informatrici, e intervenendo solo

in rare occasioni per riportare la conversazione sui binari – *rividicules, rivindicui* e loro familiari, persone ormai molto anziane, attuando una vera etnografia d'urgenza. Alcune, infatti, non erano mai state soggetto di precedenti campagne di ricerca, caratteristica che oggi rende le loro voci ancora più preziose, nel momento in cui le andiamo a mettere su carta.

Dina F., moglie di un *cjaradour* e *rividicula*, intervistata ormai in là con gli anni da Giannino nel 2012 [?], raccontando della vita del passato afferma con orgoglio: «*A è una storia di miseria e di inzegn uchì*». È lei a fornirci qualche quadro dell'attività di vendita ambulante svolta non dalle donne, come nella maggior parte dei casi, ma da uomini della zona. Il *Tuniti* di *Mundél/Mondel*, non portato per il commercio ma spinto dalla necessità, si era recato con una piccola gerla di prodotti ad Arba «*ma nol veva coragjo, insoma al è entrât ta un curtif. "Siorut volêvo perùs?" al à dit. "Eh, no" a dîs "no ai bisugna". "Ben ben, vuéi alora" al à dit, e a nol à insistût come chê femines che tu vevis da compraj, no? E chel om, dopu che al à judût a zî in à "Ven ca, ven ca fantat!" al à dit, e al è tornât indavori "Ven ca, ti toi duç i perùs jo" al à dit, no "e ti doi alc, parsè no tu sos bon a vendi tu, stâ a cjasa, cambia mestieir!"»¹. Peggio era andata al padre e allo zio di Giannino che, essendo la moglie e cognata incinta, si recarono a vendere sempre in quel di Arba: tornarono indietro con la merce, senza riuscire a smerciare neanche una mela.*

¹ «ma non aveva coraggio, insomma è entrato in un cortile. "Buon uomo volete pere?" ha detto "Eh, no" dice "non mi servono". "Bene, bene, allora vado" ha detto, e non ha insistito come quelle donne che eri obbligato a comprare da loro, no? E quell'uomo, dopo che l'ha visto andare via "Vieni qua, vieni qua ragazzo!" ha detto, ed è tornato indietro "Vieni qua, ti compro io tutte le pere" ha detto, no, "e ti do anche qualcosa, perché non sei capace a vendere tu, sta a casa, cambia mestiere!"».

Anzi, «*a mancjavin 'ndoma chei che an mangjât par strada!*», mancavano solo quelle mangiate sulla via del rientro. Secondo un'altra versione, abbandonarono l'invenduto lungo la strada, nel bosco di Lestans.

Forse meno timidi erano quegli 11 «Fruttivendoli» maschi che, assieme a 7 femmine, appaiono nella lista delle professioni esercitate dagli abitanti di Castelnovo nel censimento del 1871, riportato dal Pognici (1872, p. 410). La professione, significativamente, non compare nei dati censuari relativi ai comuni limitrofi. Al mero dato numerico lo scrivente aggiunge considerazioni qualitative: «Le loro speciali industrie sono la vigna e il Frutteto. Scarseggiano di cereali, ma traggono compenso e guadagno rilevanti dalla stalla dall'ovile dallo smercio del vino squisito, delle frutta, del fieno della legna, del burro e del formaggio» (*ivi*, p. 411).

Lino B., classe 1932, sempre intervistato da Giannino Cozzi nel 2012 [?] andava a barattare nei paesi della Bassa. Ricordava che, partendo da casa alle 3 o alle 4 del mattino, con un carretto trainato da un cavallo, lui e i familiari scendevano a Dignano, poi proseguivano per Flaibano, Mereto, Noiaretto, Codroipo, Biauzzo, Varmo, Belgrado, Bognins, fino a Latisana. Da qui sarebbe cominciato il viaggio di ritorno, attraverso Malafesta, San Paolo, Morsano, San Vito al Tagliamento, Casarsa, Valvasone e infine Spilimbergo. Un giorno, ormai sulla strada del rientro, all'altezza di San Martino di Codroipo, sotto una pioggia intensa, rimasero con il carro bloccato nel fango a lato della strada: «*a montanava che Diu la mandava*». Furono tirati fuori dai guai da un contadino, che con il trattore riuscì a riportare il mezzo sulla carrozzabile, poi si fermarono a dormire a Goricizza, fradici, in una stalla, «*bagnâs, dentri tal stali*». In seguito i suoi genitori avevano stretto amicizia con una famiglia di Zoppola, e lì madre e sorelle venivano ospitate quindici giorni, mentre il padre, dopo averle portate giù con il carro carico di prodotti, faceva ritorno a Castelnovo.

Le sue memorie rivelano la pratica del baratto anche in zone più vicine, nei frangenti bellici: lui, la madre e una tal Elsa verso settembre scendevano con il cavallo ad Arba, dove scambiavano mele, pere e susine con segale e frumento. Nel 1944, in piena guerra civile, a un tratto arrivarono nella piazza del secolare e noto *crupisignâr* – un maestoso bago-laro abbattuto poi negli anni Novanta –, dove loro si erano posti a vendere la frutta, alcuni partigiani; tutti fuggirono in un batter d'occhio e lui, ragazzino, si ritrovò solo nella piazza deserta.

Incontro Alvise Tonelli in un pomeriggio d'estate a casa di Giannino, del quale è amico. Il nome di battesimo, che mi incuriosisce per la sua scarsa diffusione al di fuori del Veneto, è presto spiegato: era portato da un ragazzo di origini castellane che viveva a Venezia e tornava in villeggiatura nel paese degli avi. Anche la madre di Alvise, Maria detta *Mia*, era una *rividicula*, nata nel 1912. Si faceva portare da *Giovannin di Durì*, che aveva i cavalli, un carro carico di mele fino a un certo punto, non meglio identificato, in pianura, e poi lei proseguiva in bici fino a Gjavons di Rive d'Arcano, dove si fermava alcuni giorni a vendere la frutta. In seguito faceva i mercati più vicini. Il nonno, classe 1877, si spingeva con la figlia fino a Portogruaro e La Salute di Livenza per barattare, prima con il carretto fermandosi alcuni giorni laggiù, poi in giornata con le biciclette. Alvise, che andava a scuola a Spilimbergo sulle due ruote, ricorda che nel 1960 o 1961, sempre in sella, fece una scappata a salutare la madre che vendeva al mercato di Maniago.

Dina Dell'Agnese, intervistata da Giannino Cozzi nel 2013, ricordava che andava *a vendi* con il marito, lasciando i figli con i nonni. *L'om*, che non voleva assolutamente svolgere quell'attività da solo (timidezza? Fiducia nelle maggiori abilità commerciali della consorte?), comprava la frutta a *Natarù*, poi scendevano in pianura con carro e cavallo.

Da sola, invece, in bicicletta, raggiungeva i paesi della zona montana per vendere i fichi, che andavano a ruba. E sempre in bicicletta, se il coniuge era impegnato in altri lavori, andava a barattare. Si trattava di un lavoro frenetico, che lasciava ben poco tempo alle incombenze familiari: «*jo la me canàa i l'ai iududa doma di not!*» (io i miei figli li ho visti solo di notte), al rientro da giornate convulse. Un racconto che conferma la prevalenza femminile nella vendita o nel baratto, anche quando in famiglia c'erano comunque uomini che all'occorrenza potevano svolgere queste attività. Certo non mancavano le eccezioni, caratterizzate anche da una certa disinvoltura commerciale: come raccontato da Edda T. a Giannino, un paesano era riuscito a vendere delle pere bianche ormai diventate... nere a un casellante appena giunto dal Sud, spacciandogliele per fichi.

Il lavoro di *rividicul/rinvindicula* comunque non era per nulla facile e privo di rischi: Dina in una circostanza era finita sotto il carro, uscendone miracolosamente indenne.



A vendi cul barèl 'A vendere con il carretto' (disegno di Alice Tabacco).



[Play]

L'associazione *Le Rivindicules*

L'ASSOCIAZIONE

Purtroppo a fine 2024 l'associazione *Le Rivindicules*, fondata da numerosi castellani e sostenuta nel tempo, dal punto di vista scientifico, dall'agronomo dell'Ersa Costantino Cattivello, si è sciolta, soprattutto per la mancanza di ricambio generazionale. Nessuno dei soci, inoltre, se l'è sentita di portare avanti tutto l'impegno burocratico, reso ancora più gravoso dalla riforma del Terzo Settore. L'associazione è giunta a contare 200 soci, ma quelli attivi nella vita associativa erano pochissimi.

Le Rivindicules ha avuto come scopo quello di valorizzare il territorio, non quello di generare reddito, anche se si è arrivati a produrre 100.000 piantine, con grande richiesta pure da fuori regione: «L'intento al è chestu, no, valorizâ il teritori cun chescju prodòs chi, ma la int a à da vêju»¹. La cipolla rosa, per volontà di chi l'ha riscoperta e coltivata, non deve diventare un monopolio. Le piante, peraltro, riprodotte in un vivaio di Sterpo di Rivignano (Ud) erano vendute senza ricarico. «Era partita abbastanza bene [...] Anche quella si è arenata perché appunto, l'associazione *Le Rivindicules* produceva le piantine e le dava fuori al prezzo di costo, con tutte le agevolazioni e tutta la logistica, però alla fine abbiamo capito che pochi sono interessati sul territorio, erano più interessate le persone da fuori che quelli che abitano

¹ «L'intento è questo, no, valorizzare il territorio con questi prodotti qua, ma la gente deve averli».

qui. Quindi si tratta di una situazione piuttosto refrattaria, insomma. Sì, ne parlano così, lontanamente, come un ricordo, ma non tanto per darsi da fare [...] a parte qualcuno che tiene duro, lo fa come singolo, ma per il resto... poi lo spirito di associazione, tra una cosa e l'altra, Covid e non Covid e situazioni varie, comincia a diventare veramente un miraggio», rimarca Renato Muzzatti. Per avere le piantine bisognava diventare soci dell'associazione, al costo simbolico di 5 euro. I residenti nei comuni compresi nel disciplinare di produzione potevano comprare una quantità libera di cipolle, gli altri al massimo 200 piante pro capite.

Dispute varie nate attorno al recupero delle vecchie varietà ortofrutticole e all'uso commerciale dei marchi hanno portato negli anni ad attriti nella comunità, ma il problema maggiore è costituito dalla carenza di giovani che portino avanti i progetti di valorizzazione delle potenzialità del territorio dal punto di vista agricolo. Prosegue comunque la produzione e la vendita del prezioso bulbo con una clientela molto affezionata; tra i produttori c'è anche la figlia di Gannino, Antonella, titolare di una piccola azienda agricola a Usago di Travesio.

Padre e figlia, insieme a Renato Muzzatti, collaborano da anni con l'Istituto Comprensivo delle Valli del Meduna, Cosa, Arzino, con sede a Travesio, per la preparazione dell'orto scolastico, che vede gli alunni protagonisti dalla semina alla vendita dei prodotti, a fine anno scolastico, sulla piazza del paese. Un'iniziativa fortemente voluta anni fa dalla maestra Rossana Melosso e dai coniugi Cattivello, entrambi agronomi, e che riscuote parecchio successo, portata poi avanti dalle maestre Elena Scodellaro e Tamara Nas-sutti. *Le Rivindicules* ha quindi saputo nel tempo dedicarsi anche ad educare i giovanissimi al rapporto con la terra, con la volontà di non interrompere quel filo di conoscenze, saperi, ma anche emozioni – il piacere di immergere le mani nel terriccio, di raccogliere le verdure dopo averle viste cre-



Piantine di cipolla rosa di Castelnovo in vivaio (archivio Giannino Cozzi).

scere – che sono la spina dorsale del legame con i luoghi. Significativamente, l'avanzo di esercizio dell'associazione sarà devoluto proprio alla scuola di Travesio per portare avanti la gestione dell'orto.

Nata nel 2003 su iniziativa di Giannino Cozzi e altri castellani, in particolare di Ivonne Rossi, oggi scomparsa, una maestra vicentina sposata a Paludea che ne ha inventato il nome, la rassegna *'Il gno ort'* è un'esposizione regionale (finanziata dalla Regione Friuli Venezia Giulia) di prodotti ortofrutticoli che si tiene ogni anno a fine estate, dopo un inizio a cadenza biennale a Paludea, nella preziosa cornice di Villa Sulis di Castelnovo, e che continua a offrire ad appassionati e cultori (è proprio il caso di dirlo, giocando sull'etimo) dell'orto un momento di incontro, di scambio di esperienze,

di approfondimento tecnico e culturale. Si è sviluppata in seguito ad una mostra sulle mele antiche, *'Pers e mei in tal zei'*, ovvero 'Pere e mele nella gerla', la quale si è tenuta per la prima volta a Castelnovo ed è poi migrata in altre località, cambiando nome e divenendo itinerante. Dopo l'uscita di Giannino dalla Pro Loco, della quale è stato anche presidente, il marchio *'Il gno ori'* è stato depositato da altri, tra le proteste del fondatore, convinto che esso dovesse restare al Comune ed identificare unicamente iniziative culturali. Ora il marchio identifica tutta una serie di iniziative eterogenee; la mostra annuale, il convegno e il mercato continuano comunque ad essere portati avanti.

I LUOGHI

Scrive Moreno Baccichet:

L'insediamento agricolo a Castelnovo ha delle peculiarità dettate dallo speciale ambiente geomorfologico che i suoi abitanti si trovarono a dover attrezzare nel tempo. In nessun'altra area del Friuli Occidentale i rilievi sono così fragili, costruiti come sono da un sistema di flysch e arenarie che si appoggiano ai duri versanti di calcare del monte. Se si escludono poche borgate costruite attrezzando i depositi ghiaiosi delle rive del Cosa, la maggior parte degli edifici e delle aree produttive colonizzò i dossi argillosi formatisi con la millenaria erosione dovuta a una rete fittissima di canali d'acqua. È impossibile comprendere le forme dell'abitare a Castelnovo se non si hanno ben chiare le modalità e i pericoli di questa erosione che oggi ci sembra meno pericolosa

a motivo dell'avanzare del bosco.

Su questi versanti anche solo l'azione di zappare il suolo poteva modificare a tal punto l'azione dell'acqua piovana da provocare distacchi e scivolamenti. L'erosione e l'instabilità geologica costrinsero gli abitanti di Castelnovo a privilegiare un insediamento di vertice attrezzando i diversi dossi con numerosi frazionamenti che seguivano le massime pendenze e sconsigliando allo stesso tempo qualsiasi forma di terrazzamento che non fosse fatto sulle più solide arenarie (Baccichet 2009, pp. 107-108)

donde l'evidente policentrismo che caratterizza il territorio. Giannino Cozzi ha ben vivo il ricordo di un territorio sapientemente terrazzato, con muri a secco che disegnavano il paesaggio agrario, e aveva intenzione di recuperare, per crearci un orto botanico sulla falsariga del 'Giardino dei

Semplici' di Zuglio, i terrazzamenti su una *ciucula*, una collinetta in passato vitata, sulla quale alberga un ciliegio enorme. Sull'importanza dei muri a secco, che in Italia vantano ben 300.000 chilometri di sviluppo, molto ci sarebbe da dire (cfr. Baccolo, Varotto 2025). L'Arte dei muretti a secco' non a caso è diventata nel 2018 Patrimonio dell'umanità Unesco. Veri gioielli culturali ed ecologici, queste costruzioni essenziali e scabre che permettevano e permettono la coltivazione su pendenze accentuate sono infatti elementi strutturali permeabili che assicurano il drenaggio delle acque meteoriche. La loro importanza nel conferire stabilità idrogeologica al territorio è tanto più evidente oggi alla luce degli eventi atmosferici estremi sempre più ricorrenti. Essi sono oltretutto una nicchia di grande biodiversità sia per la microflora che per la microfauna, e nella loro apparente grossolanità danno un tocco di ulteriore grazia ai luoghi.

Basandosi su documentazione d'archivio, Baccichet afferma inoltre che:

La fragilità geologica dei versanti argillosi rendeva necessario difendere il suolo con una copertura erbacea continua qualora i terreni fossero in pendenza. Per di più la presenza di alberi produttivi permetteva di mitigare la forza della pioggia e garantiva una maggiore stabilità del suolo irrobustito dall'apparato radicale delle piante. In sostanza il prato alberato era l'elemento distintivo del paesaggio agrario di Castelnovo (*ivi*, p. 110).

Necessità geologiche e pedologiche foggiarono quindi quelle produttive del territorio.

Come si evince da una scrittura peritale del 1776 relativa al «bearzo di Gio Batta di Bertolo», in località Forchia, in esso vi si trovano:

arbori con vide da frutto n. 141, simili piccole senza frutto n. 50, viti vedove da frutto n. 13, Peraro grande da frutto con vite n. 1, simile incalmato da anni tre circa n. 1, simili senza incalmo n. 2 mellari grandi da frutto n. 1 gioveni da frutto ordenari n. 5, altri

di poco frutto n. 1, incalmati da anni due circa n. 2 e senza in calmo n. 9, Nogaretto di poco frutto n. 1, morari di frutto grandi n. 1, e di primo frutto n. 1, talponi con cima e viti a capellaro n. 2, Talponi con cima piccoli nel basso di detto Bearzo n. 3, salici domestici di poco frutto n. 14, simili piccolini senza frutto n. 26, figaretto n. 2, Persegari n. 2 (*ivi*, p. 111).

Ancora, nella descrizione della residenza del fu Pietro Del Agnolo a Paludea nel 1781 «vennero censite le due case Cortivo e sito Dominicale con impianti e Vegetabili» nella seguente quantità:

Nel sitto perari grandi n. 5, morari ordinari n. 2, picoli n. 3, pomari ordinari n. 3, figari ordinari n. 4, spersegari picoli n. 2, mazzascari picoli n. 3, brombolari grande n. 1, Auraro n. 1, Noselari domestici n. 2, Viti con arborei da frutto n. 25, picole senza frutto n. 5, Aramilinaro incalmato n. 1 secco, Zuchettaro picolo n. 1, Nogareto senza frutto n. 1, Dui talponi senza viti n. 2, peraro incalmato da anni tre c.a n. 1. (*ivi*, p. 112).

Il patrimonio di un'azienda retta in enfiteusi nel 1741 da tale Antonio del Paulo fu valutato in «arborei con sue vitti a frutto n° 1168, perari a frutto n° 8, melari a frutto n° 48, castagnari piccoli n° 4, nogari a frutto n° 14, Tolponi n° 7, susinari n° 4, figari a frutto n° 6» (*ivi*, p. 115).

Nel 1784 Gio. Battista Filosi «per S. E. il N.H. Sig. co. Marchese Mario Savorgnan Capitanio del Contado di Castel-Novo» descrivendo la situazione socioeconomica di Castel-Novo [sic] e Travesio scrive che, soprattutto per quanto concerne i castellani, essi

non raccolgono Grano, che sia loro bastevole per un solo mese dell'anno, e che la massima parte dei loro Prodotti consistendo in vini aspri, in Frutti grossolani ed in Fieni, devono portare sulla schiena le loro raccolte, e così pure portare sulla schiena, e talvolta tradurre con Muli il poco Vino che vendono (sebbene tutto il Vino che raccolgono, in qualche anno non arriva alla quantità che pagano di annuo Feudo all'Eccell. Casa Savorgnan) e così pure portar sopra la schiena, e qualche volta trasportare con Muli li

loro Frutti a vendere a vili prezzi a Spilimbergo, a San Daniele e nelli Villaggi del piano Friuli, in distanza di cinque, dieci, quindici, venti ed anco Trenta miglia, o pure a cambiarli con poco Sorgoturco e Sorgorosso nelli anni alternativi che al più hanno il raccolto dellli frutti medesimi, unitamente al poco formaggio che ritroano dalla debolezza dei loro fieni, il che tutto negli anni anco più abbondanti mai soministra a veruna delle Famiglie l'occorrente grano ad annuo sostentamento, il quale devono procurarsi gli uni cogl'impieghi sudetti vili e meccanici, e gli altri con l'annuo uso della questuazione loro notoria (Pagnucco 1994, p. 107).

La coltivazione della vite in loco era stata caldeggiate dai Savorgnan – che dal 1511 furono titolari del feudo di Castelnovo e che sul vino riscuotevano dazi e imposte –, sfruttando una naturale vocazione del territorio. Si consideri peraltro che le viti non venivano allora disposte su filari regolari come nell'agricoltura contemporanea ma, piantate in ordine sparso, erano accompagnate a un tutore verde (al quale venivano 'maritate'), spesso un pioppo o l'oppio campestre, o a un tutore secco¹. Ancora nel 1872 il Pognici scriveva:

¹ «La tendenza a isolare la coltura della vite, e a destinarvi dei terreni appositi, creando delle vigne, anziché ingombrare tutti i campi con piantagioni poco produttive in confronto del danno che arrecano al prodotto dei cereali, e degli ostacoli che presentano all'adozione di un buon sistema di coltura, è una felice conseguenza del sentito bisogno di migliorare il barbaro sistema attuale» (Pecile 1862, p. 49). Con queste parole che in altra formulazione ribadirà più e più volte, Gabriele Luigi Pecile, agronomo, politico e filantropo fagagnese (1826-1902), biasimava, riferendosi però alla zona planiziale, il perdurare della tradizionale 'piantata'. Si trattava di una forma di coltura promiscua dove, nel medesimo spazio, venivano coltivati la vite (specie arbustiva), alberi da frutto o da legna (specie arboree) che fungevano da tutori per la vite, e cereali od ortaggi, in alternativa ai prati stabili (specie erbacee). Le idee di innovazione sostenute dal Pecile finiranno per trionfare, portando nei decenni successivi all'iperspecializzazione colturale. Tale processo fu più lento – o assente – nelle zone collinari e montane, sia per i fenomeni di spopolamento che per il progressivo declino del settore primario; in alcune, come a Castelnovo, dalla coltivazione estensiva si è purtroppo passati al quasi totale abbandono della superficie agricola.

In quel loro terreno marnoso, sostenuta a palo secco lussureggia la vite, della quale vennero e vengono introdotte sempre migliori qualità. Quando dappertutto la crittogama², non frenata dall'insolfatura, infuriava, le viti di Castelnuovo n' erano immuni. Il loro vino salì a prezzi favolosi. Si tesoreggio. Ma, quando il flagello invase anche quei colli, i Castelnovesi si mostraron cocciutamente ritrosi alla insolfatura già praticata con successo dappertutto e perciò le loro viti deperirono ed essi dovettero discendere al piano e provvedersi di vino recando il tributo in paesi poco innanzi loro tributari. Se non che la resipiscenza li assicura di una non lontana rivincita (Pognici 1872, p. 411).

Il «flagello» al quale il Pognici si riferisce è la fillossera, giunta con il commercio di barbatelle dall'America settentrionale. A partire dal 1863, per un trentennio, questo insetto mise in crisi i vigneti europei. Si manifestò dapprima in Francia, e per la prima volta nel 1879 fu riscontrata in Italia. Distruttiva per l'apparato radicale, ad essa si ovviò innestando viti europee su piede americano (donde la locuzione ancor oggi usata dagli anziani contadini di *len american*). Una conseguenza diretta di ciò fu la scomparsa di antichi vitigni autoctoni che però, almeno nella zona di Castelnovo, fu scongiurata. Ancor oggi, grazie a una sapiente azione di recupero, sono vivi e vegeti, è il caso di dirlo, e godono di ottima fortuna commerciale nella limitrofa zona di Pinzano, pur se coltivati su scala ridotta: *l'ucelut*, *il forgarin*, *il piculit neri*, *il piculit*, *lo scjaglin*, *il refosc di Cjastelnouf*, tutti vitigni abbandonati dai piccoli proprietari a partire dagli

² 'Crittogama' fu definito tra il 1850 e il 1860 l'oidio, noto anche come 'mal bianco', una muffa che distrusse in quegli anni, con due ondate particolarmente virulente nel 1851-1852 e nel 1856-1857, buona parte dei vigneti europei. Comparso in Francia ed Inghilterra, l'oidio aveva raggiunto rapidamente la Penisola, con effetti tragici: la produzione vinicola della provincia di Udine (che ai tempi comprendeva anche la Destra Tagliamento), crollò dagli oltre 167.000 ettolitri del 1841 ai poco più di 14.000 ettolitri del 1862, prima che si scoprisse come rimedio l'uso dello zolfo.

anni Sessanta. Nel territorio di Castelnovo invece, eventuali volontà di coltivazione su scala adatta al mercato odierno sono inibite dalla polverizzazione fondiaria.

Nel suo orto Giannino conserva quasi come reliquie alcune vecchie viti ormai inselvatichite, e ricorda che era pratica comune dei piccoli proprietari vendere direttamente alle osterie il vino poi commercializzato come ‘vino locale’, prima dell’omologazione dei gusti e delle produzioni. Pare che soprattutto nella borgata Michei il prodotto fosse pregevole, come pure a Praforte. Non mancavano alcune viti per l’uva da tavola. Anche il pugile Primo Carnera frequentava la trattoria di Vigna (*nome omen*, evidentemente), ed è vivo il ricordo di come tirasse giù i grappoli dalle pergole solo alzando le braccia. Jean Braida, con il piglio ironico e la verve che lo contraddistinguono, afferma che dalla Bassa venivano negli anni Sessanta a comprare il vino qui, e che qualcuno dei vinificatori aggiungeva mele all’uva, per allungare. Oppure qualcuno comprava vino nella zona di Rauscedo, e poi lo ‘bastonava’ quassù e lo vendeva. L’osteria della *Madona dal Ciuc* era rinomata per il formaggio salato; la gente della pianura saliva a mangiarlo e capitava che si trovasse a bere, a sua insaputa ovviamente, il proprio vino!³.

³ Jean conserva un’immagine idilliaca del paesaggio naturale e antropico della sua infanzia: «*A mi ven nostalgia, no, parcé ch’al era un rito, no? A cominciava un, cuan ch’al vevin di batì il falcat. A cominciava, jo lu clamavi il concerto de le batadòres, no. A cuminciava un a batì, tin tin tin tin, dopu tu sentivis di là tin tin tin tin, dut il zir. Come la matina, cuan ch’al era il gjal ch’al cjantava, ma no l’era un gjal cualsiasi, al era chel gjal, ch’al sa [se] chel gjal a nol era, par un par di dis... Al era il gjal ch’al era il capo...*». «Mi viene nostalgia, no, perché era come un rito, no? Cominciava uno, quando dovevano battere la falce. Cominciava, io lo chiamavo il concerto delle incudinelle, no. Cominciava uno a battere, tin tin tin tin, dopo sentivi di là tin tin tin tin, tutto il giro. Come alla mattina, quando c’era il gallo che cantava, ma non era un gallo cualsiasi, era quel gallo, che se quel

Tutte le trattorie del passato che si rispettavano avevano, oltre al *zouc di bâles*, il gioco delle bocce, la propria *salmuèria*, la salamoia dove assumeva tutte le sfumature il formaggio destinato a diventare *salât*, conservata per generazioni e constantemente rabboccata di acqua, latte, panna e sale. Ricorda Giannino che da giovane aveva accompagnato un amico a comprare a Sauris una *salmuèria* con ben 120 anni di vita. Rimanendo in ambito caseario cita poi *il vecju Sachét*, che sulla *mont di Prât* produceva un *formai salât* inimitabile. All'osteria di Paludea, invece, la domenica gli uomini andavano ritualmente a bere il brodo o a mangiare le trippe.

Sempre nell'ambito di locali per la somministrazione di cibo e bevande, il mio informatore racconta con il sorriso un episodio capitato al nonno paterno, il quale doveva vendere un vitello a tal Rossi. La giornata terminò all'osteria di Vigna, e i familiari allarmati dal suo mancato rientro trovarono il venditore solo in piena notte, addormentato e ubriaco sul ciglio della strada, senza vitello e... senza soldi.

Renato Muzzatti specifica che il vino fatto in casa veniva da alcuni piccoli proprietari venduto sotto forma di uvaggi, mentre *l'ucelùt*, di gradazione più alta, godeva di una vinificazione a sé. Il rosso veniva chiamato *nostran*, un misto comprendente bacò e clinto. Con il clima attuale è difficile gestire le viti; se nel dopoguerra al massimo si somministravano sette/otto trattamenti, oggi non ne bastano venti. Il tentativo, dopo il terremoto del 1976, di accorpare piccoli appezzamenti da destinare a vigneto, non ha avuto successo. Ad oggi sul territorio sono pochissime le aziende agricole, forse cinque o sei e tutte a partita iva, part time. Renato fa apicoltura e produce energia da fonti rinnovabili (pannelli solari), poi ci sono gli apicoltori dei Roncs, c'è Fabrizio Tonelli che alleva e trasforma maiali. Quando gli chiedo quali colture

gallo non c'era, per un paio di giorni... Era il gallo che era il capo». Fino all'inevitabile successione nella scala gerarchica.

potrebbero oggi avere un futuro a Castelnovo, Muzzatti cita per alcune parti del territorio il castagno, previa presenza di irrigazione, ormai imprescindibile, il nocciolo e le orticole. Affronto con Muzzatti, moderato nella sua visione scientifica per quanto coinvolto in prima persona nella questione – oltre che apicoltore è anche cacciatore –, il problema dei selvatici.

I cinghiali sono giunti in zona nel 1995; non essendoci colture intensive i danni sono limitati ai prati, che a volte subiscono una vera e propria devastazione. Il cinghiale è una specie opportunista, che si sposta molto, con un'areale di 5.000 ettari. Castelnovo conta 2.000 ettari di territorio, quindi questi esemplari rimangono in zona d'inverno, perché trovano castagne e ghiande, poi in primavera scendono in pianura a cercare bulbi e cibi vari.

Il capriolo è in calo, perché la sua presenza è strettamente legata al sottobosco. «Il proverbio dice che il Signore ha fatto prima il capriolo, e poi l'erba! Nel frattempo l'animale ha cominciato a nutrirsi nel sottobosco, perché trova rifugio, si mimetizza bene, e trova ottimi alimenti. Qui i boschi cominciano a diventare vecchi, e quindi la specie è in difficoltà per l'habitat». Questo ungulato predilige per alimentarsi gli apici vegetativi, poi trae un grande vantaggio nei pascoli abbandonati che cominciano a rimboschirsi, ma questo è un fenomeno che qui si verificava ormai vent'anni fa. Per le necessità del cervide i boschi avanzanti, tanto deprecati dagli abitanti della zona, non sono più il luogo ideale. Ci sono poi i daini, fuggiti dagli allevamenti, che sono competitori del capriolo, specie molto più sensibile.

Venendo allo scottante argomento 'orso', Renato racconta come sei anni fa l'orso Elisio, 'residente' a Socchieve e proveniente dalla Slovenia, gli abbia danneggiato un apiario sul Ciaurléç. Dai tracciamenti possibili grazie al radiocollare sappiamo che, ritornato in Slovenia, l'animale è stato ucciso. Oltre confine i plantigradi vengono alimentati con i carni,

oltre che con mais e frutta, perché la caccia è molto redditizia per lo stato sloveno (su 600 esemplari presenti, c'è un prelievo legale annuo di oltre 100 esemplari, e si paga salata anche la sola osservazione guidata dalle altane). Francesco invece, che giunge dal Trentino, è un esemplare molto tranquillo. Gli orsi presenti attualmente sul territorio sono quasi tutti maschi in dispersione; quando arriveranno le femmine è ovvio che si assisterà a una vera colonizzazione.



Prodotti presentati alla manifestazione 'Il gno ort' (foto di Antonella Cozzi).

CÈSPES E ALTRI FRUTTI

«*Duta la borgada a era un zardin! A nissun ghi mancjavin li cirieses, e i spierciui*»¹: così dipinge Giannino la borgata di Molevana di Sopra. Ma il giardino, soprattutto nel fiorire di primavera, era diffuso tra tutti gli insediamenti che formano Castelnovo. I Savorgnan, durante il loro dominio sul territorio, avevano caldeggiaiato le colture frutticole con lo scopo di rifornire Venezia di frutta, sia per il fiorente mercato cittadino sia – è il caso delle mele – per approvvigionare gli equipaggi della Serenissima, esposti al rischio temibile dello scorbuto (cfr. Colledani 2012). Con le ottocentesche malattie della vite, ulteriore spazio si liberò per gli alberi da frutta, all'epoca soggetti a rarissimi patogeni e la cui produttività, al massimo, poteva essere intaccata dalle avverse condizioni meteo.

La produzione di mele era ingente: «*I cominciavin cun chêi di San Pieri, no [...] incuminciavin cun chel e i zevin indevant, fin i ultins chi i erin in novembri*»². Le varietà non erano strettamente locali: «*L'emigrassion a à fat chest, no, parsè ch'a portavin le màrses da indulà ch'a i zevin a lavorâ*»³, quindi ogni borgata vantava meli provenienti da vari paesi europei.

¹ «Tutta la borgata era un giardino! A nessuno mancavano le ciliegie, e le pesche».

² «Cominciavano con quelli di San Pietro, no [...] incominciavano con quello e andavano avanti, fino agli ultimi che erano in novembre».

³ «L'emigrazione ha fatto questo, no, perché portavano le marze da dove andavano a lavorare».

Ricorda un'anziana, *Celesta*, il cui padre aveva portato delle marze «*li calmes* dalla Persia, *infilades* in una patata». Se ne potevano contare fin anche un centinaio di tipi, come la *Zeuca* dei Michei, quella di *Natarù*, quella di *Vigna*; le *renette* erano chiamate *Canelàs*. C'era il *San Pieri blanc*, il *San Pieri ros*, i *rùsins* di due tre tipi, da quelli piatti a quelli 'a bicchiere', ormai persi quasi tutti nell'indifferenza generale, che continua tutt'oggi nei confronti dei pochi alberi rimasti. Le mele venivano conservate coperte dall'*argjèsi*, il secondo taglio del fieno (il primo era detto *la erba*, il terzo *il muiàrd*) sul *taulât*, sul solaio, controllate spesso; nel lessico locale erano messe *in moresta*. Relativamente alle pere «*a erin chei da l'uvier ch'a diventavin madûrs tarç... i era chei rusins, dûrs, ch'a vegnevin madûrs il meis di març [...] Un pér piciul, tont, sul salâr, sul toglât*»⁴.

Pere e mele per il consumo familiare erano riposte nel *camarin*, dove si custodivano anche l'uva passa – si seccava al sole di Castelnovo, cosa chissà perché oggi impossibile, nonostante l'aumento delle temperature medie – e ogni altro tipo di frutta, *camarin* del quale di solito avevano le chiavi gli anziani. Ricorda Giannino: «*i pêrs d'uvier, chei di spada, ch'a si ju faveva cuéi, che i erin bonissims... cuan ch'al vierseva la puarta [il nonno]! Alora no savèvin mai cemon fâ par rivâ a recuperâ la clâf, no, la clâf ch'a la veva simpri, al veva il gjèle cu la clâf uchì, no, s'al rivava a lassâ la puarta vierta a era fata!*»⁵. Il *pér di spada* era l'ultimo a essere raccolto, e veniva mangiato rigorosamente cotto.

⁴ «c'erano quelli dell'inverno che diventavano maturi tardi... erano quelli ruggini, duri, che venivano maturi il mese di marzo [...] Una pera piccola, tonda, sul solaio, sul fienile». Renato Cozzi di Almadis, intervistato da Giannino Cozzi, 2012 [?].

⁵ «le pere invernali, quelle 'di spada', che si facevano cuocere, che erano buonissime... quando apriva la porta [il nonno]! Allora non sapevamo mai come fare per riuscire a recuperare la chiave, no, la chiave l'aveva sempre, aveva il gilè con la chiave qua, no, se lasciava la porta aperta era fatta!»

Tra i Prodotti Agroalimentari Territoriali (PAT) del Friuli Venezia Giulia, in compagnia di altri 180 tra frutti, verdure e cibi della regione, insieme al ‘Cavolo broccolo (di Castelnovo del Friuli, di Orzano, di Muez di Remugnano)’ secondo dicitura dell’Ersa, figurano oggi anche le ‘Susine di Castelnovo’, dopo un iter inaugurato proprio dagli appassionati de *Le Rivindicules*. Le susine costituivano in passato un’importante fonte di introiti nella frutticoltura di Castelnovo: quelle più belle, senza difetti, raccolte con il picciolo e preferibilmente ancora ricoperte dalla *flôr*, la patina bianca della pruina⁶, venivano vendute a stretto giro, essendo piuttosto deperibili. Quelle senza picciolo o difettate, o che avevano già superato il punto ideale di maturazione per il consumo diretto e quindi non adatte alla vendita al minuto, erano comprate dalle distillerie, comunque entro pochi giorni dalla raccolta. Giannino ricorda che quelle di prima qualità negli anni Quaranta o Cinquanta venivano pagate 6 lire al chilo, quelle di seconda, destinate a diventare slivovitz, 4 lire al chilo. Renato Muzzatti afferma che, negli ultimi anni, si riusciva invece a spuntare un prezzo di 45 lire al chilo.

In anni più lontani la materia prima era trasportata con i carretti alle distillerie, poi i camioncini sostituirono la trazione animale. Da Cabia, in comune di Arta Terme, veniva a comprare qui la distilleria Gortani (i cui proprietari aprirono poi un impianto a Santa Maria La Longa), da Majano i De Mezzo, mentre dalla vicina Spilimbergo acquistava la distilleria Serena. C’erano quattro punti di conferimento per il raccolto: presso l’osteria di Vigna, da Durì a *Natarù*, a Paludea presso la sala da ballo (si dice che un anno sul

⁶ La pruina è una sostanza cerosa prodotta dallo strato epidermico di alcuni frutti, come l’uva, le susine, le prugne e i mirtilli, che li protegge dai patogeni e dagli agenti atmosferici, e in particolare dalla disidratazione.

pavimento della sala ci fosse un mucchio di frutta pronta per essere portata a fermentare alto un metro), da Muzzatti a Costa. Racconta Renato, apicoltore, coltivatore per passione e profondo conoscitore del territorio, che abita ancora nella casa di famiglia: «Io ricordo mio papà che raccoglieva, che faceva come da raccoglitore, da punto raccolta, un anno aveva commercializzato 3.000 quintali di susine, ecco, dopo di che c'è stato sempre un continuo calo [...] molte varietà si son già perse e altre sono ormai in una situazione critica, praticamente si produce pochissimo sul territorio [...] nessuno pianta, nessuno vede il futuro [...] alla fine aspettano il camion, per essere pratici, il venerdì pomeriggio, per acquistare la frutta. È avvilente, un po', no?». La stagione fortunata è durata fino agli anni Sessanta, con una coda commerciale giunta fino al decennio successivo.

Per il consumo familiare delle *cèspes* a Castelnovo si provvedeva invece a seccarle disponendole su graticci: si ottenevano così i *susins* per l'inverno. Ricorda Annamaria Favit, classe 1929, la cui famiglia gestiva il panificio di Oltrerugo, che durante la stagione della raccolta, dopo che al mattino era stato cotto il pane, la gente portava i frutti per farli essiccare nel forno sfruttando il calore residuo, opportunamente disposti su *grisioles* (Rossini 2005, p. 342).

I susini normalmente non hanno vita lunga, ed è per questo che i castellani affiancavano sempre a una pianta matura almeno una pianta giovane, che la sostituisse quando sarebbe stata colpita dal 'verme del tronco', ipotizzando una vita media di dieci-quindici anni. È perciò un'eccezione il susino cresciuto quando il nostro informatore principale era bambino, piantato dal nonno. La specie è molto prolifica, e non richiede innesti, basta solo trapiantare i giovani esemplari nel punto desiderato; come racconta Renato Muzzatti, la qualità dei frutti beneficia di terreni argillosi. Non è un caso che la produzione fosse migliore, sia dal punto di vista

qualitativo che quantitativo, nelle zone ricche di argilla di *Natarù*, Cruz e Franz.

Parallelamente a questo commercio su grossa scala si muoveva la vendita al dettaglio delle *rivindîcules* che, vista la deperibilità del prodotto, lo proponevano perlopiù nei mercati vicini. Secondo la testimonianza di Alvise Tonelli, già ormai verso gli anni Settanta *Gjna Muzzatti* riuscì a San Daniele, dove aveva una clientela affezionata per le marmellate, a ricavare un milione di lire dalla vendita annuale; ma ormai il mondo era cambiato, e quello fu in qualche modo tra gli ultimi gloriosi atti di una lunga vicenda ormai destinata a concludersi.

Chi scrive ha un vago ricordo, negli anni Ottanta, di anziane donne vestite di nero, all'antica, con il *fassolét tal cjâf*, il fazzoletto in testa, che il lunedì mattina, giorno di mercato a Maniago, prendevano posto davanti alla storica macelleria di piazza Italia. Erano soprattutto le donne di *Natarù*, che abitavano più vicine alla stazione ferroviaria, sulla linea Gemona-Pinzano-Sacile. Gli occhi della bambina hanno registrato il colore scuro degli abiti, i cesti violacei dei frutti, e soprattutto la bilancia a mano, oggetto misterioso sul cui funzionamento si sarebbe a lungo lambiccata tornando a casa, e che già era diventata storia.

Nato in Francia nel 1953, Jean Braida⁷ (al ritorno in Italia all'anagrafe il nome fu mutato in Giovanni) ha ricordi chiari di quando, bambino, si recava al mercato a Maniago a vendere *sèspes*⁸ con mamma e nonna. «*Mi é restât tant presint di una*

⁷ Prima dell'intervista Jean e la compagna mi portano a vedere lo spettacolare – e monumentale – presepio da lui allestito in una parte della vecchia stalla di famiglia. La scena presepiale riproduce il paesaggio di Castelnovo, abitazioni antiche comprese, tutte costruite in legno. Giannino Cozzi custodisce nella sua abitazione il modellino, eseguito con fedeltà filologica, della vecchia casa di Molevana di Sopra, sempre opera di Jean Braida.

⁸ La ricchezza delle varietà linguistiche è qui evidente: le *cèspes* per Jean sono *sèspes*.

*femina ch'a é vignuda uvì a comprâ le sèspes, no, e alora le sèspes no erin tant fâtes. E a é zuda a cjasa, si iôt ch'à di vê barufât cun cualchidun a cjasa, a é tornada a puartâmeles! [...] E sai che una volta cun chel ch'a vevin guadagnât [la mama] a mi veva comprât una machinuta, una machinuta cussì, blu!»⁹. Al mercato di Spilimbergo mamma e nonna erano in rivalità con un'altra donna, inoltre lì bisognava pagare una quota, quindi era una piazza da loro meno gradita. A Maniago si recavano con il treno (all'epoca detto «del pianto e del sorriso, perché era il treno degli emigranti») delle 7.30/8.00, dopo aver munto e portato il latte in latteria. Partivano con due *cos*; quando c'era tanto prodotto da vendere, a volte Jean partiva con la prima corsa assieme alla madre, e quando tornavano la nonna stava già andando via con un altro carico. Oltre ai susini, alti anche 5 metri, nella loro proprietà si contavano ciliegi, sette-otto varietà di meli, e fichi. Nel 1966 Jean inizia il collegio a Cividale; la nonna già in quel periodo aveva cominciato a consegnare la frutta da vendere al suo compare di matrimonio rinunciando a commerciare in proprio. In merito ai cerali, che quassù non si riusciva a produrre, l'informatore ricorda che la sua famiglia andava a comprare *la blava* nella vicina Valeriano, *blava* che poi veniva macinata al mulino di Borgo Ampiano.*

I fichi avevano un mercato particolare; oltre che in pianura, smerciati in fretta a causa della facile deperibilità, venivano venduti in montagna, ad esempio a Tramonti di Sopra, dove la pianta non albergava. Giannino Cozzi ha ancora nel suo terreno i fichi del nonno, con un'età attorno ai centocinquant'anni, che ha potato drasticamente. Nota però che la resa è cambiata nel tempo, con i frutti che ora tendono a marcire prima della maturazione, a «*zî a lait*».

⁹ «Mi è rimasta molto impressa una donna che è venuta lì a comprare le susine, no, e allora le susine non erano tanto mature. Ed è andata a casa, si vede che ha baruffato con qualcuno a casa, è tornata a portarmele! [...] e so che una volta con quel che aveva guadagnato [la mamma] mi aveva comprato una macchinina, una macchinina così, blu!»

Nei prati della famiglia di Renato Cozzi in passato giungevano acquirenti per i fichi, che avrebbero pagato, se tutto andava bene, solo in seguito: «Però a 'nd era tancju che i vignivin cul cos, e a disevin: "Astu un cos di fis?". Nô, e ju deva, e i ju paàvin dopo, parcé ch'a no era nencja i bês. Par zî a cjapâ chei cuatri francùs!»¹⁰.

Marciumi, poca resa e parassiti sono un problema che in passato era quasi sconosciuto; agli alberi da frutta non si faceva nessun trattamento, neanche con il solfato, mentre alla vite venivano al massimo somministrati tre trattamenti di zolfo e solfato, contro le muffle. Le ciliegie non avevano malattie, solo «a un certo punto a fasevin il vièr [il verme], e chel al era rivât da l'America, come la dorifora». Sull'angolo dell'orto di Giannino svetta un *sguisignâr* enorme, innestato, che produce quintali di piccole ciliegie, i *sguîsi*, da mettere sotto spirito. «Vin sempre mangjât ciriéses cencia scjala!», ricorda il proprietario riferendosi ai tempi della sua infanzia, «*jo mi recuardi di no essi mai zût a tirâ ciriéses cu la scjala... Vivevin sui arbui! Jo i eri simpri adet a tirâ, sui arbui, su e jù!*»¹¹. Negli anni Sessanta si iniziarono a utilizzare i primi fitofarmaci, come l'Aspor, un fungicida fortemente pubblicizzato dai rappresentanti, efficace contro la peronospora. Da lì in poi, i trattamenti si moltiplicarono e divennero necessari per poter ottenere un qualche raccolto.

Per le concimazioni si adoperava solo il letame delle stalle, usato sia per gli alberi da frutta sia per orti e prati. Si portava in giro *cul cos*, e si allargava con la forca. La concimazione

¹⁰ «Però ce n'era tanti che venivano con la gerla, e dicevano: "Hai una gerla di fichi?". Noi, li davamo, e li pagavano dopo, perché non c'erano neanche i soldi. Per prendersi quelle quattro lire!». Intervista di Giannino Cozzi, 2012.

¹¹ «Abbiamo sempre mangiato ciliegie senza usare la scala!»; «*io mi ricordo di non essere mai andato a raccogliere ciliegie con la scala... Vivevamo sugli alberi! Io ero sempre addetto a raccogliere, sugli alberi, su e jù!*».

era dedicata, nell'ordine, a orto, viti, alberi da frutta. Veniva effettuata con il criterio empirico della larghezza della chioma della pianta: tanto largo il raggio della chioma, tanto larga l'area di concimazione. Con prudenza, perché tende a 'bruciare' le piante, era utilizzata anche la pollina. In passato non c'erano grossi problemi di siccità; ovviamente mancava l'acqua corrente, e ogni casa aveva sempre un *buinç*, un arconcello di scorta per ogni evenienza. L'orto a volte veniva innaffiato, mentre gli alberi non ne avevano bisogno, anche perché erano piante grandi, con radici che pescavano in profondità.

Ricorda sempre il mio informatore principale, che ha due peschi *di bosc*, nati spontaneamente sulla sua proprietà, lo straordinario sapore del pesco di un anziano vicino, che produceva frutti gialli e rosa. I ragazzini ovviamente lo prendevano di mira, inseguiti invano dal proprietario. Sull'orlo del bosco ci sono tuttora, per chi li sa individuare, alcuni peschi selvatici dai gusti particolarissimi; Giannino ne ha recuperati due, salvandoli da seme, *cul cuc*. Per ottimizzare gli spazi, alle testate dei filari d'uva venivano piantati peschi, e più raramente ciliegi. Di norma comunque gli alberi non venivano irregimentati: «*a ju lassavin ch'a i zessin*». Lasciandoli liberi producevano molti quintali di frutta, che chiaramente non aveva una pezzatura definita, fatto oggi inaccettabile per gli attuali standard merceologici.

Sul Turié bambini e ragazzini andavano a raccogliere le nocciole selvatiche, uno zaino alla volta, nocciole che adesso sono scomparse dai pochi alberi inghiottiti dal bosco. C'erano poi le castagne: la famiglia di Renato Cozzi nel dopoguerra riusciva a raccoglierne sei quintali, da sommarsi al quintale e mezzo di deliziosi marroni che sei alberi fornivano in autunno. Castagne e marroni venivano venduti in questo caso dal padre, che si recava in bicicletta alle Basse appositamente.

Tutti i miei informatori, comparando il passato e il presente, lamentano l'avanzare incontrollato del bosco; nessuno ha

interesse a tagliare, anche perché quello che cresce è *baràs*, arbusto che non vale niente. Significativo a tal proposito quanto scrive Marco Albino Ferrari riferendosi alla qualità della superficie (sempre crescente) dei boschi italiani: «in maggioranza sono grovigli di macchie lasciate a se stesse, o nuovi insediamenti arborei a cui nessuno bada, o ancora vecchi boschi a ceduo per la produzione di legna da ardere o al massimo paleria» (Ferrari 2025, p. 54). Boschi ‘poveri’, quindi, che non possono contribuire allo sviluppo di un’attività locale di estrazione sostenibile, ma che possono d’altro canto essere facile terreno per la propagazione degli incendi, mancanti come sono di radure.

Le praterie secondarie, ovvero quelle seminaturali realizzate dall’uomo attraverso il taglio del bosco, poi attraverso lo sfalcio ciclico o il pascolamento (le praterie primarie sono invece quelle spontanee, che in genere si trovano a quote superiori al limite della vegetazione arborea) costituiscono ambienti ricchissimi di biodiversità, talvolta molto più del bosco stesso. Il prato-pascolo seminaturale è un ecosistema in cui si concentra la maggior varietà di fiori e di specie di insetti.

E via salendo nella catena alimentare.

Estirpare arbusti e tagliare alberi per ripristinare le praterie secondarie non significa ‘distruggere la natura’, significa favorire più vita animale e vegetale, significa permettere la nascita di un paesaggio più ricco e variegato (Ferrari 2025, p. 69).

Un altro grosso problema che affligge questa zona, come quasi tutte le zone collinari e montuose italiane, è poi la frammentazione, che spesso diviene polverizzazione fondiaria. Una parcellizzazione estrema della proprietà che rende difficilissimo fare impresa nel settore primario, o anche solo godere di un ampio appezzamento indiviso. Giannino grazie a permute e ad acquisti costosi è riuscito a compattare le sue proprietà, ma in mancanza di una motivazione forte come la sua, l’esoso processo di ricomposizione fondiaria spesso non

viene neppure intrapreso dai singoli portatori di interesse. Gli esempi virtuosi di Stregna (con l'Associazione fondiaria ASFO Valle dell'Erbezzo nata nel 2015) e Paluzza-Paularo (ASFO delle Valli del But e d'Incarojo, nata nel 2020) sono per ora rimasti, in Friuli Venezia Giulia, dei casi isolati che non hanno fatto scuola, nonostante la legge regionale n. 16 del 2006 e la legge n. 10 del 2010 fossero all'avanguardia in Italia per il riordino agricolo. L'associazione fondiaria, mirata a contrastare l'abbandono del territorio, prevede il mantenimento della proprietà degli appezzamenti, privati o pubblici che siano, ma consente una loro gestione razionale o da parte dei membri dell'associazione stessa, o da terzi, mediante un contratto di affitto.

Renato Muzzatti traccia una cronistoria degli ultimi cinquant'anni dell'allevamento locale, smontando anche i troppo facili entusiasmi legati all'uso degli ovo-caprini come 'facili' manutentori del territorio. In passato le sette latterie presenti sul territorio comunale lavoravano dai 7 ai 10 quintali di latte al giorno, che poi, negli ultimi periodi di attività delle stalle, veniva conferito a Travesio. Prima della Seconda guerra mondiale avere anche solo due bovine era una fortuna, in quanto si potevano vendere burro e formaggio e quindi ottenere liquidità. Pecore e capre invece qui erano poco diffuse; il latte caprino veniva mescolato a quello vaccino, conferendo sì qualità particolari al formaggio, ma senza remunerazioni maggiori. Le vacche pesavano in media 3 quintali e mezzo, la metà di quelle odierne; in un'ottica di ecologia spontanea – peraltro obbligata dalla carenza di abbondante foraggio – il pascolo non veniva perciò danneggiato dal peso ingente delle bestie. Per ogni vacca oggi servono circa 50 quintali di foraggio all'anno, più i concentrati necessari a integrare l'alimentazione. Dovendo comprare tutto, per le piccole realtà imprenditoriali è di fatto impossibile andare avanti.

«L'allevamento professionale qui è durato fino agli anni Ottanta; dopo il terremoto l'Ersa ha dato le nuove stalle, gli ultimi hanno mollato una decina di anni fa. Con la sua fine ha preso il via il rimboschimento. Il pascolo ideale sarebbe misto, bovino e ovo-caprino. Mentre la vacca mangia quasi tutto, pecore e soprattutto capre, che hanno molta mobilità labiale, gestiscono meglio il pascolo, mangiando solo alcune erbe e non altre. C'è però il rischio, come dimostrano parecchi casi recenti, che le pecore e le capre, soprattutto su terreni molto scoscesi, come sono qui, e in greggi numerose concentrate in spazi piccoli, distruggano il territorio, con la terra che scivola a valle e, al contempo, il proliferare di piante 'rustiche' non mangiate dagli ovocaprini. Poi c'è il problema dei parassiti intestinali: rimanendo sempre nello stesso spazio, gli animali si ammalano facilmente. Inoltre l'allevamento ha costi (fieno, farmaci, tosatura e smaltimento lana, recinzioni) che non bilanciavano i ricavi (la pulizia del territorio). Comunque il colpo di grazia a questi piccoli allevamenti è stato dato dai lupi».

Se una ventina di anni fa c'era stato un relativo exploit, sul territorio, di piccoli allevamenti caprini, o comunque di privati che tenevano un paio di capre 'per pulire il bosco', a causa dei motivi appena citati essi sono andati inesorabilmente sparendo. Terreni impervi e, come si è visto, estremamente frazionati, impediscono poi di creare aziende da reddito.



[Play]

L'olivo secolare di Castelnovo

OLIVI

Durante una delle nostre chiacchierate Giannino mi riferisce che pochi giorni prima è stato a Tarcento, al vivaio della Forestale, per portare delle marze di olivo: «*Chestu al è l'ulif di Cjastelnouf, originale, ch'al à pì di qualchi... pì di cent agn cenç altri. Jo 'nd ai siet, e metarài incjimò cualchidun, e dopo sta a la int, ch'a vei la passion, no, parcé ca par me a è 'na roba grandissima vê recuperât un ulif ch'al era uvì in abbandono, e provâ a capî da cuan ch'al è uvì, no si riva ad ora a capî parcé ca lì al è stato fat un manufatto, una scjala. Una scjala, e l'ulif al è nassût in ta la roccia sô, e par salvâlu an fat l'arco in piera! Di conseguensa al era prima da la scjala, e chê scjala i nessun a si è mai recuardât cuan ch'a è stada fata, nencja tramandada [...]. Parsé ca uì ta la roccia, probabilmenti o le surîs o, no sai, i ucêi a an puartât l'oliva uì, no? Parcé ch'a nassi ui!*»¹.

L'olivo secolare che esce dalla roccia lungo la strada, e attorno al quale è stato costruito un manufatto in pietra, per evitare di danneggiarlo, è stato riprodotto grazie all'interesse

¹ «Questo è l'olivo di Castelnovo, originale, che ha più di qualche... più di cent'anni sicuramente. Io ne ho sette, e ne pianterò ancora qualcuno, e dopo sta alla gente, che abbia la passione, no, perché per me è una cosa grandissima aver recuperato un olivo che era lì in abbandono, e provare a capire da quando è lì, non si riesce a capire perché lì è stato costruito un manufatto, una scala. Una scala, e l'olivo è nato nella sua roccia, e per salvarlo hanno fatto l'arco in pietra! Di conseguenza c'era prima della scala, e quella scala lì nessuno si è mai ricordato quando è stata fatta, neanche tramandata [...] Perché lì nella roccia, probabilmente, o i topi o, non so, gli uccelli hanno portato l'oliva lì, no? Perché nasca lì!».



L'olivo di Mostacins (foto di Erika Di Bortolo Mel).

di Marino Tonelli, ora defunto. Si tratta di un olivo 'Rocca Bernarda', come appurato dagli agronomi dell'Università di Udine. È stato denominato *Mostacin*, dalla località in cui dimora; Giannino ne ha sette esemplari, altri sono al vivaio forestale regionale. «*Al è stât tal Vincjenouf² ch'a son sparîs, però cualchidun al è restât, difati cà in Molevana i 'nd avevi ciatât un jo, ch'al era, dopo [...] però mi recuardi ca in t'una famea uì dongja, a Molevana, a 'nd era un cussì, e cuan che vignevin le olives, par cjera al era neri di olives.* Nessun saveva ce chi vevin da fâ da le olives... Ma ulà al è in Molevana, al è incjemò un toponimo: *Ulivâr, al è un teren ucussì, come un anfiteatro, e i a si clama Ulivâr.* Dopo a 'nd é uchì su che *culina là ch'a è chê cjasa tipo svisseri, uì par i, a son tornâ a vignì su, parcé ch'ai erin, a ju tignevin parce ch'a zevin a puartâ su ta la Val d'Arzin su di là, come domenia ch'a è Domenia Uliva, e zevin a puartâ su i ramàs, no, par cjapâ un franc.* E dopo uví

² Il 1929 si caratterizzò per le temperature particolarmente rigide.

*i furbos... a ju an taâs, però a son tornâs a vignî su, e dopo
cualchi ucél al à puartât un pôc in zîr, a 'nd è un po cà un po'
ulà, in font l'ulif al è un albar da bosc»³.*

A memoria umana, dunque – ma non possiamo certo escludere (anzi!) che in precedenza le cose stessero diversamente – gli ulivi si usavano solo per venderne i rami (in realtà la qualità usata era la ‘Frantoio’) in occasione della domenica che precede la Pasqua, la cosiddetta *Domenia uliva*⁴.

L’olivo di Castelnovo, il *Mostacìn*, produce olive rotonde, sia da tavola che da olio. Giannino nella buona annata del 2023 da sette alberi giovani ha ricavato 6 chilogrammi di frutti; con altre tre o quattro persone è d’accordo per conferire il prodotto al frantoio della Regione di Martignacco, quando avranno un quantitativo sufficiente per poter estrarre l’olio (il minimo lavorabile è di un quintale e mezzo di olive). Per quanto riguarda la concessione del marchio PAT per il *Mostacìn*, le regole impongono una produzione olearia per alcuni anni consecutivi; siamo ancora lontani dall’obiettivo, ma i suoi affezionati coltivatori attendono con fiducia.

³ «È stato nel ’29 che sono scomparsi, però qualcuno è rimasto, difatti qui a Molevana ne avevo trovato uno io, che era, dopo [...] però mi ricordo che in una famiglia lì vicino, a Molevana, ce n’era uno così, e quando venivano le olive, per terra era nero di olive. Nessuno sapeva cosa dovevano fare delle olive... ma lì a Molevana c’è ancora un toponimo, *Ulivâr*, è un terreno così, come un anfiteatro, e lì si chiama *Ulivâr*. Dopo ce n’è qui su quella collina là che c’è la casa tipo svizzera, lì stanno tornando a crescere, perché c’erano, e lì tenevano perché andavano a portare su in Val d’Arzino, su di là, come domenica che è la Domenica delle Palme, e andavano a portare su le fronde, no, per prendere un soldo. E dopo lì i furbi... lì hanno tagliati, però sono tornati a crescere, e dopo qualche uccello ha portato un po’ in giro, e ce n’è un po’ qua e un po’ là, in fondo l’olivo è un albero da bosco».

⁴ La Domenica *in albis* (letteralmente ‘in [vesti] bianche’), quella che segue la Pasqua, a Castelnovo era invece detta, con grande efficacia, la *Domenia Blanca*, non tanto perché, secondo gli usi liturgici dei primi cristiani, i neobattezzati indossavano fino ad essa la veste candida, quanto perché gli alberi in fiore ricoprivano di bianco le colline.

Renato Muzzatti ricorda che una ventina di anni fa molti privati hanno tolto le viti, impegnative da gestire, e messo a dimora olivi, o li hanno piantati direttamente su prati ormai incolti. *In primis* non c'erano parassiti, poi sono arrivate la mosca dell'olivo e altre malattie, che costringono oggi a un minimo di sette/otto trattamenti annui. La fioritura di questa pianta dura solo cinque o sei giorni, ed è perciò soggetta in massimo grado alle variazioni meteo e alle gelate improvvise. Nel 2024 molti hanno rinunciato a raccogliere, essendoci quantità esigue di frutti, anche se di alta qualità. Renato porta l'esempio di suo cugino A., che possiede un centinaio di piante ma «vuole mollare perché è stufo»; patogeni, trattamenti, necessità di una potatura invernale e di una estiva mettono a dura prova la coltivazione amatoriale. Con l'ottimismo che lo contraddistingue invece Giannino afferma che solo l'olivo, anche se lasciato a se stesso, si salva dall'avanzata del bosco perché, ribadisce, «*al è un len da bosc*».

FIORI E FUNGHI

Molto meno nota, anche per il numero di famiglie che coinvolgeva e per il ricavo economico che implicava, era la vendita di fiori spontanei raccolti nelle colline di Castelnuovo. Renato Cozzi, intervistato da Giannino Cozzi nel 2012, ricorda che nel 1938 o 1939 a casa sua *tai Lènes*, sopra Almadis, giungevano persone da Natarù «*a cirì cucs, tal prât, a fasevin macùts, par zi a vendi a Spilimberc*»¹. Chiedevano il permesso a suo padre e riempivano il *cos*, mentre d'autunno veniva su altra gente a funghi (la sua famiglia non li mangiava). Anche *Cia Ret*² andava a raccogliere ciclamini che vendeva poi in mazzetti a Spilimbergo. Nella sua testimonianza emerge pure la raccolta, da altri/e non riferita, di verdure selvatiche: asparagi, *sclupit* (silene) e *argjlut* (valeriana), sempre destinati al mercato della città del mosaico.

Dina Franz³ racconta che sua zia *Sunta De Michel* fin da bambina andava a vendere ciclamini e bucaneve a Spilimbergo con altre ragazze, con gli *scarpés* in mano per non consumarli e indossarli poi una volta in paese. «*E a fasevin: "Sperin ch'a seti muart cualchidun ué a Spilimberc, senò*

¹ «a cercare narcisi, sul prato, facevano mazzetti, per andare a venderli a Spilimbergo». Pare che gli abitanti di Natarù fossero particolarmente abili nella vendita: «*a Natarù a son simpri stâs baratâns*», per dirla con le parole di Jean Braida, «sono sempre stati capaci nel commercio».

² Intervista di Giannino Cozzi e Carolina Salvador [2012?].

³ Intervista di Giannino Cozzi [2012?].

i ciclamins no ju vindìn!”⁴. Erano infatti usati come ultimo omaggio ai defunti. *Sunta* in seguito si trasferì a Codroipo, dove lavorò per sessant'anni in un negozio di ortofrutta, del quale assunse poi la conduzione⁵. Ogni giorno si alzava alle 5, partecipava alla prima messa, andava a comprare la merce e quindi si recava in bottega, dove rimaneva fino alla mezzanotte. Morì a novant'anni. Dina ha lavorato con lei per quasi mezzo secolo.

Di funghi raccolti nei dintorni e portati a vendere raccontavano qualche anno fa Anna (Anita) e Gina Muzzatti e Gianna Simonutti, figlia di Gina⁶. La prima, appena imparato ad andare in bicicletta, portava giù a Spilimbergo i preziosi micetì, ma capitava che ci andasse anche a piedi, pure lei con gli *scarpés* sotto il braccio: «*i scarpés platâs sot il braç, cuan ch'a rivavin a Spilumberc – parcé ch'a vevin di entrâ in città – si lavâvisi i péis uvì da la fontana ch'a era entrant Spilumberc, si lavavin i péis e a metevin i scarpés, parcé ca se no partî di cjasa e zî fin laù a si fruiava massa*»⁷. Dopo i funghi, aveva continuato l'attività con la frutta e la verdura.

Gina ricordava con grande precisione l'ultimo atto della sua vita da *rividicula*: un quattro novembre, quando si era recata a Maniago con due *geis* di funghi. Quel giorno i superstiti della campagna di Russia (tra essi anche il marito Primo) erano invitati nel paese dei coltelli all'inaugurazione di un

⁴ «E dicevano: “Speriamo che sia morto qualcuno oggi a Spilimbergo, sennò i ciclamini non li vendiamo!”».

⁵ Di un'altra castellana, Ida Del Frari, detta ‘Ida montagnola’ o ‘Ida *rividicula*’, che si reinventò negoziante di frutta e verdura in quel di Spilimbergo, si veda Spagnolo 1984.

⁶ Intervista di Giannino Cozzi [2012].

⁷ «*i scarpés* tenuti sotto il braccio, quando arrivavamo a Spilimbergo – perché dovevamo entrare in città –, ci lavavamo i piedi alla fontana che c’era entrando a Spilimbergo, ci lavavamo i piedi e mettevamo i *scarpés*, perché altrimenti partendo da casa e arrivando fin laggiù li consumavamo troppo».

monumento ai caduti e alla presentazione del libro *Centomila gavette di ghiaccio* di Giulio Bedeschi. Gina riuscì a vendere tutto il prodotto a forfait a un albergo, poi si posizionò sulla fontana di piazza Italia a seguire la cerimonia. Legati a Maniago raccontava altri episodi: un giorno, in attesa del treno delle 13.00 per tornare a casa, si era distratta a parlare con un'amica, e riuscì comunque a entrare al volo in una carrozza, ma non ebbe il tempo di fare il biglietto (altrimenti avrebbe dovuto attendere il convoglio della sera). Prese la multa e così si mangiò tutto il ricavo della giornata. Un'altra volta, sempre di ritorno da Maniago, dove andava anche a giorni alterni nel periodo delle susine, era insieme a un uomo di Franz, tale Titti. Mentre Titti la stava aiutando con il *gei*, il macchinista non si era accorto della loro presenza ed era partito con la porta aperta, in quanto Titti era sulla staf-fa. Pur avendo il segnale di porta aperta, il macchinista non si era fermato neanche dopo, e anzi li aveva fatti scendere a Pinzano, più lontano da casa, anziché a Valeriano. Tornarono a Castelnovo a piedi lungo la linea ferroviaria, e siccome le traversine erano state dipinte da poco e il caldo aveva sciolto la vernice... si ritrovarono le scarpe tutte bianche!

La sorella di Gina, Anna, aggiungeva un dettaglio sulla vendita dei funghi nelle osterie di Maniago: «*Zevin a vendi foncs e in regâl i portavin* il mazzetto del prezzemolo». Piccoli gesti che univano la sagacia commerciale a una sensibilità attenta al dettaglio, in quell'instaurarsi di rapporti che, negli anni, affiancavano al lato professionale il lato umano, fatti di fiducia reciproca e di correttezza.

La solidarietà peraltro, come di solito succede, era evidente durante i lunghi anni della guerra. Sempre Anna Muzzatti ricordava al proposito di essere stata un autunno con una zia in quel di Castions di Zoppola a barattare. Cosa non rara all'epoca, furono sorprese da una forte nevicata, «*una coltra di neif*». Si trovarono quindi senza soldi e senza cibo. La zia Meneghina andò alla carità nelle case e in latteria, per sfamarsi, prima di riuscire a barattare la merce e a tor-

nare indietro. Mentre erano per strada incapparono in un bombardamento aereo americano. Prese alla sprovvista non sapevano dove nascondersi, quando all'improvviso uscì da un ‘tombino’ uno sconosciuto, che le invitò a nascondersi dove lui e altri avevano trovato temporaneo rifugio. Tra essi riconobbero Virginia Tonelli⁸. Si fermarono parecchie ore prima di ripartire, incolumi, verso casa.

Anche Gina Muzzatti nel periodo bellico aveva vissuto

⁸ Virginia Tonelli, nata nel 1903, quinta di sette figli e presto orfana di padre, aveva trascorso la giovinezza a Castelnovo dividendosi tra le attività domestiche, il lavoro di sarta e quello, informale, di infermiera. Per un periodo si era trasferita a Venezia, dapprima lavorando come vigilatrice di bambini in un ospedale e poi come guardarobiera negli alberghi. Originaria di *Davour la Mont*, frazione considerata già nel primo periodo fascista un covo ‘rosso’, Virginia condivide con molti coetanei del luogo le idee comuniste. Nel 1934 decide di emigrare in Francia, a Tolone, dove prende subito contatti con il ‘Patronato italiano di solidarietà alle vittime del fascismo’, attivo nel prestare aiuto agli espatriati. Lavora come domestica, e la casa che divide con il compagno e poi marito, il muratore padovano Pietro Zampollo, già in Francia dal 1923 per motivi politici, diventerà un importante punto di riferimento per i dirigenti comunisti italiani che tenevano i rapporti con Parigi (tra i quali Giorgio Amendola, Emilio Sereni, Giuliano Pajetta).

Il nonno di Giannino, Gioacchino Cozzi, nato nel 1887, muratore, in quel periodo è anch’egli a Tolone, membro del gruppo di antifascisti espatriati, ed è attivo nella raccolta di finanziamenti per la guerra di Spagna. Ritornato in patria, assieme ad altri compagni con i quali aveva partecipato a una riunione clandestina nel bosco di Lestans sarà arrestato in seguito alla delazione di un membro dell’OVRA (Opera Vigilanza Repressione Antifascismo, la polizia politica del regime mussoliniano) intrufolatosi tra i presenti. Condotto nelle carceri di Udine, verrà picchiato ripetutamente per tutto il tempo della detenzione.

Intanto, con l’occupazione tedesca della Francia, nel 1940, il partito chiede a Virginia di dedicarsi a tempo pieno alla militanza, e quindi all’appoggio alla neonata Resistenza francese: da qui in poi la giovane donna si voterà alla propaganda antifascista, al trasporto di armi e munizioni per i partigiani locali, al ruolo di staffetta.

Quando i nazisti invadono la Francia meridionale alla fine del 1942, anche Virginia, come molti altri militanti italiani, fa rientro in patria,

brutti momenti uscendo dalla valle per barattare. Con una sorella più grande era andata a Pozzo di San Giorgio della Richinvelda, e lì si erano attardate. Essendoci il coprifuoco, una famiglia le aveva ospitate: «*Vin parat jù le panoles duta la not*», ovvero sgranarono le pannocchie tutta la notte, per diminuire il volume del mais che sarebbe stato loro dato in cambio della frutta. «*Alora la matina vin ringrassiat 'sta famea e sin partis. Nancja cincuenta metros sin imbatüs tai todescs, di chei a cavallo. A erin tre di lôr, a cjalav, i todescs a ni an dat l'alt. A ni an domandât ce banda ch'a sin. Nô ghi vin*

dove l'esperienza maturata oltralpe è apprezzata dai dirigenti comunisti. È destinata al Friuli, incaricata di preparare il terreno alla Resistenza e di tenere i contatti con la sede di Milano, e ritorna a vivere a Castelnovo. Sarà raggiunta per un breve periodo dal marito, provato dalla guerra di Spagna e dal confino, poi le loro strade si separeranno. Già nel dicembre 1943 è attiva attorno al monte Ciaurléç una squadra di partigiani della Brigata garibaldina 'Friuli', dalla quale l'anno seguente si svilupperà l'intero movimento partigiano 'rosso' della Destra Tagliamento. In questo primo nucleo sono particolarmente attivi molti castellani, e tra essi la Tonelli, che opera con il nome di battaglia di 'Luisa'. La popolazione sostiene la Resistenza nascondendo i combattenti, fornendo loro cibo, vestiario e cure, e subendo perciò le rappresaglie tedesche. Virginia, staffetta portaordini della Brigata Garibaldi, svolge un importante ruolo di collegamento con l'intellighenzia partigiana di Udine, Padova, Milano: trasporta armi e documenti viaggiando in bicicletta (l'ha imparato appositamente, a quarant'anni) e organizza contemporaneamente una rete tutta al femminile di appoggio ai combattenti, di propaganda, di gestione delle informazioni. Nell'inverno 1943/1944 nell'Italia partigiana si erano peraltro venuti a creare i 'Gruppi di difesa della donna', che agli ideali e alle azioni concrete della Resistenza univano gli auspici di un maggiore peso politico e sociale femminile in quello che sarebbe stato il dopoguerra. Nel marzo 1944 la Tonelli è inviata a Udine per tenere i collegamenti con l'antifascismo triestino e per organizzare le donne della zona. Catturata a Trieste il 18 settembre 1944 insieme a una compagna, morirà nei giorni successivi nella Risiera di San Sabba, senza che i suoi aguzzini fossero riusciti a estorcerle informazioni. Le è stata conferita la medaglia d'oro al Valor Militare alla memoria, e in piazza Martiri della Libertà, nel suo paese natale, il monumento ai caduti reca scolpito il suo volto.

dit. “Fornire partigiani” [l'accusa formulata dai tedeschi]»⁹. La sorella Maria, madre di due figli, rispose che i cereali che stavano trasportando erano per la famiglia, ma non riuscì a convincerli, e furono costrette a tornare indietro verso la pianura, scortate. Lungo la strada incontrarono una donna di Vito d'Asio con il figlio di una dozzina d'anni, che si trascinavano dietro tutti i pochi averi sul *barèl*, essendo stata la loro casa bruciata dalle truppe germaniche. Alla fine furono condotte nel garage «di un conte», dove si trovavano già una decina di persone, e recluse. Il giorno dopo, Maria spiegò la questione del baratto a un repubblichino, e lo convinse a mediare con i tedeschi e a chiedere loro di lasciarle andare con il carro e l'asinella, abbandonando lì il mais. I tedeschi le liberarono, ammonendole che nel caso fossero state trovate un'altra volta con un carico di prodotti alimentari sarebbero state internate in Germania. «*Sin partìdis vaint par lassâ chê int là denta*»; partirono piangendo lasciando lì dentro gente della quale non hanno più saputo il destino.

L'attenzione all'estetica non è mai disgiunta dalla razionale opera di modellamento della realtà materiale che l'essere umano dispiega per procurarsi il necessario: «*I vevin ce ch'i vevin, però in dutes le famees in tai curtii al era roses dapardut, rose dapardut, dalies, bocche di leone, soldâs, garofâi...*»¹⁰. Il *garofolâr*, il rosaio rampicante, abbelliva quasi tutte le case. Sulla scia di colori e usanze ormai desuete, la memoria di Giannino corre indietro ai tempi dell'infanzia. La festa del Corpus Domini prevedeva una processione po-

⁹ «Allora alla mattina abbiamo ringraziato questa famiglia e siamo partiti. Neanche cinquanta metri ci imbattiamo nei tedeschi, di quelli a cavallo. Erano tre, a cavallo, ci hanno intimato l'alt. Ci hanno chiesto di dove siamo. Gli abbiamo detto. “Fornire partigiani” [l'accusa formulata dai tedeschi]».

¹⁰ «Avevamo quel poco, però in tutte le famiglie nei cortili c'erano fiori dappertutto, fiori dappertutto, dalie, bocche di leone, zinnie, rose rampicanti».

meridiana con l'ostia consacrata custodita in un ostensorio, e con gli standardi portati dagli uomini della comunità, che si contendevano il ruolo. Le donne invece, come avviene tutt'oggi in molti luoghi, spargevano a terra, attingendo a un cestino, petali colorati. Cosa che non si riscontrava nelle altre borgate né nei centri vicini, a *Borc* i bambini, aiutati dalle madri, creavano composizioni fiorite, ognuna su un bastone apposito, il *stangjärc*. Composizioni che poi sarebbero state portate nel corteo processionale a mo' di standardo: in cima le ciliegie novelle, a scendere mazzetti di fiori disposti armoniosamente, in modo tale che quelli sottostanti coprissero i gambi di quelli posti sopra «e *ducju cercjavin di falu pì biel*. *Al era ancia di doi metros alt. E al era il felét*, la felce, *chê blancja*. *Di solit al Corpus Domini al fluriva il felét, e chel al era come un flour blanc*, un accompagnamento dal mac. E i flours a ju leavin cul *vénc*, il salice»¹¹. Per la gioia dei più piccoli, in occasione della festività a *Borc* giungevano le bancarelle con *colàs* (biscotti a ciambella), *luvìns* (lupini), mandorle caramellate, mandorlato. L'usanza degli *stangjärcs* fu di fatto abolita alla fine degli anni Cinquanta, primi anni Sessanta per la contrarietà di un parroco a tali forme di culto, e mai più ripristinata. Essa condensava in sé il momento religioso (il Corpus Domini, solennità mobile legata alla Pasqua, nata nel XIII secolo, ricorda per la Chiesa cattolica la reale presenza del Cristo nell'Eucaristia) e quello, interconnesso, intessuto ai ritmi della terra: in cima ai bastoni fioriti dei bambini – virgulti di vita nuova – venivano poste le primizie della bella stagione, le ciliegie che nel *zardin* di Castelnovo avevano già cominciato a punteggiare di rosso (la festività cade tra maggio e giugno) le colline. Sotto le ciliegie i mazzetti variamente composti, di quei fiori coltivati dalle donne

¹¹ «e tutti cercavano di farlo più bello. Era alto anche due metri. E c'era il *felét*, la felce, quella bianca. Di solito al Corpus Domini fioriva il *felét*, e quello era come un fiore bianco, un accompagnamento del mazzo. E i fiori li legavano con il *vénc*, il salice».



Il *stangjärc* ricoperto di fiori e frutti (disegno di Alice Tabacco).

per nutrire l'occhio – ma anche per adornare tombe, altari e cappelle votive – in mezzo alle verdure dell'orto.

Nell'orto «*a mettevin un pôc misto. Visto che no i butavin su robes a le vîs, no, a semenavin il radic sot la vît, no, parcé s'al era ledan al era par la vît, e alora i semenavin uvi, e dopo a colava la fuéa, a cuvierseva, e d'unvier al era il radic biel fresc. Al era dut studiât*»¹², racconta Giannino Cozzi. Jean Braida a tal proposito cita l'attenzione maniacale di un suo vicino, che posizionava *lis éches*, altrove in Friuli note come *cuiéres*, in italiano le porche, in modo tale che ricevessero quanto più sole possibile, scaglionandone l'impianto.

Tra le zucche veniva coltivata soprattutto la *baruca*; poiché queste piante tendono a ibridarsi facilmente, si salvava la semente che veniva posta a una certa distanza dalle conspecifiche, perché non si mescolassero, dando magari prodotti dalle qualità organolettiche non eccelse.

Non c'erano tentativi pionieristici di orto sinergico, e non pare esserci stata grande attenzione alla consociazione di specie vegetali – in pianura, dove si coltivava il mais, esso era notoriamente accoppiato a fagioli e zucche. Tra i radicchi prevalevano il rosso di Verona e il Triestino. Dalle rape piatte, rosa, originarie di Verzegnis, si otteneva la *brovada*, che come ricorda Giannino «deve avere il gusto della trappa», la quale cambia ovviamente a seconda del tipo di uva. *Cu la viscjas*, con le foglie delle rape, si faceva la minestra, ma le stesse foglie potevano anche essere fritte in lardo o (raramente!) in olio. Jean Braida, negli anni Sessanta, ha nitido il ricordo della distilleria Serena di Spilimbergo, in piazza Garibaldi, che raccoglieva la trappa in cambio di una bottiglia di Cognac 3 Stelle.

¹² «mettevano un po' misto. Dato che non facevano trattamenti alle viti, no, seminavano il radicchio sotto la vite, no, perché se c'era il letame era per la vite, e allora seminavano lì, e dopo cadevano le foglie, coprivano, e d'inverno cresceva il radicchio bello fresco. Era tutto studiato».

IL CAVOLO BROCCOLO DELLA VAL COSA

Scrive Cattivello di questo ortaggio:

Risulta straordinariamente simile a un tipo molto diffuso nella Galizia spagnola e nelle vicine regioni portoghesi del Minho e dell'Alto Douro. La coincidenza potrebbe essere casuale, ma è certamente intrigante pensare alla possibilità che i semi di questa pianta possano essere giunti fino a noi con i pellegrini di ritorno dal loro cammino di fede nella città galiziana di Santiago de Compostela (Cattivello 2009, p. 28).

Peraltro l'agronomo descrive tutta una serie di prodotti orticoli coltivati a Castelnovo (perlomeno fino ad anni recenti) che sarebbero giunti in loco portati dagli emigranti, tra i quali un pomodoro tipo 'Cuore di bue' arrivato direttamente dagli USA, dove si selezionò il vero Oxheart. Nel secondo dopoguerra, con l'introduzione degli ibridi in agricoltura, la biodiversità subì una progressiva contrazione salvandosi, almeno in parte, proprio in zone come quella di Castelnovo. «Nel caso del cavolo broccolo – continua Cattivello – attualmente si coltivano un centinaio di *cultivar* che derivano quasi esclusivamente dal tipo 'Calabrese' (da infiorescenza), mentre le varietà da foglia si contano sulle dita di una mano». Tra queste quella castellana, presente in più varianti a motivo dei facili incroci spontanei che avvengono nella famiglia delle Brassicacee.

Prodotto PAT del Friuli Venezia Giulia, negli ultimi anni ci sono stati degli intoppi con la riproduzione delle sue sementi, quindi il percorso di selezione è ripartito nel dicembre 2023.



Il cavolo broccolo della Val Cosa (foto Antonella Cozzi).

Si tratta di una pianta robusta, che di norma si seminerebbe a maggio-giugno e si trapianterebbe entro i primi di agosto, per essere raccolta durante l'inverno, preferibilmente dopo le prime gelate e fino a marzo. Le foglie «di colore verde medio e forma ovale, percorse da una bollosità media» si mangiano cotte: «le più interne, a seguito di ripetuti abbassamenti delle temperature, divengono di gusto più delicato e di consistenza particolarmente morbida» (*ivi*, p. 32-33).

La pianta è parassitata dai pidocchi, combattuti in loco con lo zolfo o con il macerato di ortiche, di assenzio e ruta mescolati. La ruta è raccolta sul posto; in passato era molto usata, come pure l'*ansiana*, la genziana maggiore, quest'ultima messa in vino bianco a creare il cosiddetto *vin madràc*.

Giannino, che dopo molti decenni ha riprodotto per primo il cavolo, ha ricevuto la semente che nel passato veniva smerciata dalla *Tunina* (vedi il capitolo successivo) dalla cugina

Eva Dell’Agnola, che cita come ‘custode’ del cavolo broccolo di Castelnovo. Eva in passato ha portato avanti una piccola attività orticola con vendita diretta, poi ridimensionata per motivi personali. Per quanto riguarda l’uso in cucina del cavolo broccolo, Giannino segue la ricetta della madre: lo cuoce *in tecja*, in tegame, mescolato a polenta e coste di maiale.

In passato, le Brassicacee venivano ampiamente coltivate in zona – erano tra le poche orticole invernali. I ‘notabili’ anziani di Travesio il sabato o la domenica pomeriggio giungevano a piedi a Castelnovo, a fare un giretto e a bere qualcosa; tra essi il farmacista e il veterinario. Pare che un giorno il farmacista avesse detto alla moglie: «*Eh, no fasìn bès cun chei di Cjastelnouf, chest an: a an ducju i ors plens di verses!*»¹, a indicare le proprietà salutifere dell’ortaggio.

Nel 1872 lo spilimberghese Pognici, medico appassionato di memorie locali, riferendosi ai limitrofi comuni di Clauzetto e Vito d’Asio, parlava di un

Cavolo economico [sic], che fu detto Cavolo di Fanna, il quale forma un cappello di quattro o cinque foglie: svelte queste, di là a poco si riproducono, e così si procede alternatamente per tutto il corso della stagione fino ad avanzato inverno; il fusto cresce all’altezza di due piedi, ed in primavera dai varj nodi sbucciano novelli germogli, che somministrano alla rustica famiglia anacoretico nutrimento (Pognici 1872, p. 418).

Un cavolo economico ed anacoretico... da eremiti, quindi. Estremamente frugale, ma evidentemente adatto al microclima locale, e capace di fornire il suo apporto nutritivo per lunghi mesi. Di esso, purtroppo, si sono perse le tracce.

¹ «Eh, non facciamo soldi con quelli di Castelnovo quest’anno: hanno tutti gli orti pieni di verze!».



Composizione per la manifestazione 'Il gno ort' (foto di Antonella Cozzi).



[Play]

Antonia Colautti detta *Tunina*, rivindicula
classe 1875

TUNINA, PLACIDIA E MIA

«In Molevana là, no, a era una vecja, una vecja ch'a veva cioè... Il fradi di me mari, no, al era sió ziner di 'sta vecja, eco, ch'a veva cinc o seis fies, sao jo, muart l'om, e no era una ch'a poteva fâ la contadina, parsé ch'a era minuda 'sta vecja chi, e a si era inventada da zî a vendi samences. La Tunina da li samences. E faceva rivâ le samences da Milan, ce si clame chel grant ch'al è incjemò, eh, a Milan, lì [dopo specificherà dall'Ingegnoli], e a veva ducju i siei misurins, e cui sfueis dai giornâi a faceva i sachetus¹. E a zeva su a Clausêt, e a Clausêt

¹ «Là a Molevana, no, c'era una vecchia, una vecchia che aveva, cioè... il fratello di mia madre, no, era suo genero di 'sta vecchia, ecco, che aveva cinque o sei figlie, non so, morto il marito, e non era una che poteva fare la contadina, perché era minuta 'sta vecchia qui, e si era inventata di andare a vendere sementi. La *Tunina* delle sementi. E faceva arrivare le sementi da Milano, come si chiama quello grosso che esiste ancora, eh, a Milano, lì [dopo specificherà dall'Ingegnoli], e aveva tutti i suoi misurini, e con i fogli di giornale faceva i sacchettini. E andava su a Clauzetto, e a Clauzetto faceva sempre il mercato, perché c'era il mercato a Clauzetto, dopo, San Daniele, Spilimbergo, Maniago, girava tutti i mercati. Allora, era fatta a modo suo, eh, dell'Ottocento, eh, chiacchierona e tutto. E lei passando per i paesi, per le borgate, così, no, lei la conoscevano tutti, e lei conosceva, e allora domandava: "Hai la semente di quel fiore lì, hai la semente di quell'altro", era tutto un traffico che aveva messo in piedi. Allora, aveva l'orto là vicino di noi, no, dove aveva una proprietà, che aveva le viti, aveva alberi da frutta, è rimasto ancora un ciliegio che bisognerebbe lo facesse mappare dalla Forestale, che è un peccato [...]. Così con mia madre avevano confidenza e tutto, no, e trafficavano con queste sementi. Aveva quelle però aveva, aveva un sacco di cartocci che recuperava là per le strade! Andava anche a San

a faseva il mercjât simpri, parcé ch'al era il mercjât a Clausêt, dopo, San Dinêl, Spilinberc, Manià, a zirava ducju i mercjâs. Alora, era a la sô manera, eh, chê dal Milevotcent, eh, cjacarona e dut cussì. E jê passant par i paîs, pa le borgades, cussì no, jê la conossevin ducju, e a conosseva, e alora i domandava: "Atu la samencia di chel flour i, atu la samencia di chel altri", a era dut un trafico ch'a veva metût in péis²! Alora a veva l'ort ulà vissin di nô, no, ulà ch'a veva una proprietât, ch'a veva le vîs, a veva arbui da fruta, al è restât incjemò un ciresâr ch'a bisugnare ch'a lu fasi mapâ [da] la Forestâl, ch'al è pecjât [...]. Ucussì cun me mari i vevin confidensa e dut, no, e traficavin cun chestes samences. A veva chês, però a veva, a veva un sac di scartòs ch'a recuperava là pa le strades! A zeva via encja a San Dinêl a pié, eh! Comunque ai le photocopies dal siô lasciapassare, ch'a veva da passâ pal punt di Pinçan, che ierin i Tedescs chê volta, no, Prima guera mondialâ, dal Disesiet»³.

Daniele a piedi, eh! Comunque ho le fotocopie del suo lasciapassare, che doveva passare il ponte di Pinzano, che c'erano i tedeschi quella volta, no, Prima guerra mondiale, nel '17».

² Giovanni De Michiel, nipote di *Tunina* (figlio di una figlia), intervistato nel 2005 da Cristina Rossini (2005, pp. 320-336), afferma che la nonna faceva seccare le sementi riprodotte nel proprio orto in sacchi di juta, poi le trasferiva in sacchetti di tela con i quali andava a venderle – più raramente accettava il baratto, quando i clienti erano proprio privi di liquidità –, utilizzando una specie di grossoditale come misurino. Riproduceva le sementi, oltre che in pentoloni e contenitori vari posti in cortile, in due piccoli appezzamenti di sua proprietà, a Vidunza e a Molevana. Vendeva anche le piantine da trapianto da lei fatte crescere, tra le quali il nipote rammenta in particolare il profumatissimo basilico. Non barattava né vendeva prodotti ortofrutticoli. La sua scelta di concentrarsi sulle sementi e non sulla frutta era dovuta a questioni pratiche: non disponendo di un carretto poteva commerciare prodotti dal peso ridottissimo, trasportandoli a spalla dentro il *cos*.

Giannino Cozzi in un'intervista afferma che *Tunina* preparava i sacchettini con la carta da zucchero. È probabile che le due versioni, per quanto quella del nipote della donna sia per ovvi motivi più attendibile, non siano in contraddizione.

³ In tempi più recenti, un'altra donna di Castelnovo (intervistata da

Antonia *Tunina* Colautti era nata nel 1875, ed è una delle figure più emblematiche del mondo castellano tra Otto e Novecento. Vedova, con tre figlie, aveva trovato il modo di sbarcare il lunario vendendo sementi. La sua proverbiale grinta si palesa in questo episodio che molti come Giannino ricordano: «*Alora a zeva via a Pinçan, no, e uì in ta la borgada doi omin a zevin via in bicicleta a comprâ il purcit. Jê a pié pai trois a è rivada prima di lour!*»⁴ (cfr. Del Frari 2004a). Due uomini, partiti da Castelnovo in bicicletta alla volta di San Daniele in contemporanea con lei, che però si muoveva a piedi, arrivarono dopo alla tappa intermedia di Pinzano al Tagliamento. Li aveva preceduti tenendo tra le gengive il consueto pane vecchio da ammollare in bocca, dato che era senza denti.

Ormai anziana, era allettata con un problema ai bronchi. Il genero, zio di Giannino, con il quale bisticciava spesso e volentieri ma con puntuali riconciliazioni, le faceva un po' da infermiere. Un giorno l'uomo le giocò uno scherzo pesante; *Tunina* gli aveva chiesto di prepararle un sacchettino di semola bollente da mettere sul petto, antico rimedio contro le affezioni respiratorie, e lui diligentemente lo preparò. Ma lo lasciò volontariamente aperto, in modo tale che lei, togliendolo, se lo rovesciò addosso. Si riconciliarono anche quella volta.

Giannino Cozzi e Carolina Salvador nel 2012 [?]) intraprese il commercio di *semencias*: Lucia *Cia* Ret. Dopo aver iniziato da bambina l'attività di *rividicula*, in età adulta iniziò a vendere sementi, alle quali poi, in società con il fratello Bruno, affiancò i prodotti ortofrutticoli. Si muovevano prima con un furgoncino, poi con un camion. Dopo la morte del fratello continuò da sola, girando la Carnia a vendere sementi e fiori, ma anche patate fornite da gente di Clauzetto. Per molti anni praticò il doppio lavoro: in settimana operaia nelle barbatelle a Rauscedo, e la domenica venditrice ambulante.

⁴ «Allora andava via a Pinzano, no, e lì nella borgata due uomini partivano in bicicletta per andare a comprare il maiale. Lei a piedi per i sentieri è arrivata prima di loro!»

La nipote Francesca Sguerzi⁵, nata nel 1941, la accompagnava ai mercati, soprattutto a quello domenicale di Clauzetto. Capitava che la bambina non volesse alzarsi e partire, poi si pentiva e raggiungeva l'anziana per strada. Se i guadagni erano buoni nonna e nipote si concedevano il ritorno a casa in corriera, ma succedeva che l'autista, un tal *Milio*, se di luna storta pretendeva di far loro pagare per tre: le due donne e il *cos*. Al che, ovviamente, loro rifiutavano e rincasavano a piedi, come a piedi erano giunte. Al sabato *Tunina* portava alla nipote le *pagnotutes* al latte da mettere nel caffelatte mattutino, pagnottine comprate a Spilimbergo. «*Jè a portava dungja ancia plantutes, chei spièrçui, a vegnevin spièrçui cussi, ma no tu podevis zî a tocjaiu!*»⁶. In generale però non aveva molto interesse per la vendita della frutta, e tendeva a regalarla, mentre con le pere cadute produceva il mosto⁷ in una *brenta*. Si cimentava anche con la coltivazione della lavanda, che pure regalava una volta messa in sacchettini. Soffrì molto la morte di una figlia, la madre di Francesca, e questo duro colpo fiaccò la sua incredibile vitalità. Conosciuta e amata in tutto il circondario, *Tunina* poteva contare sulla collaborazione, a Spilimbergo, di due sorelle nubili che crescevano delle piantine per suo conto, in cambio di qualche soldo, piantine che poi lei avrebbe smerciato nei suoi giri.

Nel 2012 Giannino Cozzi e Carolina Salvador intervistarono Renata Muzzatti, figlia di *Mia di Molena*, al secolo Maria Franz. Renata da giovane si era trasferita per lavoro a Milano (è ritornata a vivere a Castelnovo con la pensione, dopo quarant'anni nella metropoli), ma d'estate, durante le ferie,

⁵ Intervista di Giannino Cozzi (cugino dell'informatrice), 2012 [?].

⁶ «Lei raccoglieva anche piantine, quelle pesche, venivano pesche così, ma non potevi toccarle!».

⁷ Renata Muzzatti riferisce che a Molevana avevano un *caretèl* dove si faceva il *most di cèspes*.

rientrava e aiutava la madre nella sua attività di *rividicula*. Ricordava in particolare la scrupolosa preparazione della frutta che doveva essere venduta; i fichi, estremamente deperibili, venivano disposti a strati, intervallati da foglie del loro albero, per una migliore conservazione. La raccolta avveniva il giorno precedente la commercializzazione: «Nella casa vecchia avevamo cinque qualità solo di fichi verdi... poi c'erano quelli neri», i più buoni. Per una compensazione che appare stupefacente, e che viene la tentazione di leggere come metafora di avventure e disavventure umane, era evidente come i frutti che crescevano su terreno magro fossero più sodi.

Ma *Mia* non vendeva solo fichi. «Se tu pensi mia mamma che era piccolina [...] che partiva con la bicicletta, carica, carica! Allora, davanti la cassetta con le mele, sopra un sacco di fagiolini che era enorme. In fianco, non bastava, c'erano altre due borse da una parte due borse dall'altra, sempre piene di altre cose. E andava giù a Spilimbergo in bicicletta. Quando andava a Spilimbergo. Sennò, quando andava con le mele solo, arrivava giù a Dignano, tutti quei paesi lì li conosceva [...]. E poi tornava su con un altro carico, carica ancora di più, perché c'erano le pannocchie che si riportava indietro». Il commercio «l'aveva nel sangue» e anche quando non c'era più la necessità economica di farlo, continuava ad andare a vendere. «Lei quando vedeva la stagione, la stagione qua, che cominciava a venire tutte queste cose, le mele, i fichi, che li vedeva lì diceva: "Ma perché li dobbiamo lasciare andare a male?"». L'informatrice e i suoi fratelli, quando tornavano in paese in vacanza, dovevano «per forza» accompagnarla in auto a Maniago e a Spilimbergo (non andò mai a vendere a San Daniele) per i suoi commerci. Sulla via del ritorno da Maniago spesso facevano salire in macchina un'amica della madre che all'andata era partita da sola in treno. Negli ultimi tempi la merce si vendeva nel giro di un'ora, nel dopoguerra invece era necessario girare per le

case per convincere la gente, che aveva poche disponibilità, a comprare. Ancora negli anni Novanta delle signore di Spilimbergo salivano dalla *Mia*, che non scendeva più a valle, ad acquistare noci e funghi.

La produzione e vendita della frutta si inseriva nella più vasta attività agricola e di allevamento delle famiglie, dove ogni spazio, ogni coltura, e anche ogni gesto umano, persino il più banale e ai nostri occhi insignificante aveva un suo peso: «qui dove c’è la casa c’era un albero di ciliegie che venivano le prime. E i ragazzini che venivano a portare il latte [le prendevano]! [...] Mio papà non si arrabbiava perché si mangiavano, ma perché si andavano a pestare l’erba, e lui doveva falciare!».

Di Placidia Cesca Muzzatti è stato già scritto (Colledani nell’introduzione al presente volume, Rossini 2005 e 2009). Ma sempre nuovi dettagli emergono su di lei parlando con la gente di Castelnovo. Il figlio di Placidia, Giovanni Muzzatti⁸, racconta che la madre era particolarmente rinomata per le *tegoline*, i fagiolini. Fino agli ottantaquattro anni commerciava andando in giro con il mitico Ciao, il ciclomotore che ha fatto la storia tra il 1967 e i primi anni Duemila. La *crème* di Spilimbergo era sua cliente, e «tutti volevano offrirle il caffè» per la sua spigliatissima simpatia. Giannino Cozzi, che le portava le bibite a domicilio, ricorda che verso il 2000, ormai anziana, aveva piantato da sola ben trecento piante di fagioli, con i relativi *raclis* (bastoni di sostegno), e si alzava alle tre per innaffiare il suo amato orto: «*Chê in tal ultim a vendeva vuainis, fasôi... a meteva tresinta pâi!*»⁹.

⁸ Intervista di Giannino Cozzi e Carolina Salvador [2012].

⁹ I *raclis* secondo altre versioni erano ben 700 (Colledani, introduzione a questo volume; Rossini, 2009)! Per quanto riguarda la coltivazione dei fagioli di Castelnovo, ne sono state salvate alcune qualità: una ex socia de *Le Rivindicules* ne custodisce più di trenta, oltre a sementi di insalate antiche. In passato doveva essere diffusa anche

Edda T., anch'essa intervistata da Giannino, è la figlia di un'amica e 'socia' di Placidia: assieme andavano a vendere con il *barèl* la frutta che i bambini raccoglievano il pomeriggio e la domenica. Quando Placidia comprò il motorino conduceva con sé anche l'amica, seduta dietro, in un'epoca nella quale evidentemente il codice della strada non era molto restrittivo. L'amica comunque continuò a girare anche da sola, in bicicletta, con ben cinque *geis*: due sul manubrio, uno sul portapacchi, «*doi da la banda dal mani leâs*», due legati, evidentemente sul telaio, dalla parte del manico. Funambole delle due ruote. Peraltro una donna del paese imparò ormai più che adulta, anzi «*dopo vecja*» ad andare in bici per commerciare, con un *cos* sulla schiena, un portapacchi anteriore e uno posteriore.

Anche la madre di Edda, come tante altre *rividicules*, si imbatté un giorno nelle pattuglie di tedeschi tornando dal baratto; riuscì a convincerli a lasciarla andare, pur perdendo bilancia e mercanzia¹⁰.

la coltivazione delle fave, come si evince da un detto che il nonno di Giannino Cozzi amava ripetere: «*Faves, fasôi e fritulis, ce bon mangjâ di gloria, cul cjâf ta la panaria*» (Fave, fagioli e patatine, che buon mangiare di gloria, con la testa nella madia). Sulla coltivazione della fava nella montagna friulana si vedano Cozzi 1998 e Costantini 2008. Quest'ultimo ne ha rintracciato in documenti d'archivio la ricorrente consociazione – nel piatto – con la cipolla: *cevole per far la fava*.

¹⁰ Non tutte furono così fortunate. A Molevana i tedeschi avevano legato le giovani attorno agli alberi; a una fu trovata addosso una canzone partigiana, e fu portata alla Risiera di San Sabba a Trieste. Tornò in paese folle, dopo indicibili violenze.



Composizione per la manifestazione 'Il gno ort' (foto di Antonella Cozzi).

TESSERE DI TERRITORIO

Come molti altri della sua generazione, ma pure di quelle successive, Aldo Cozzi reagì all'arrivo della modernità cercando di liberarsi in ogni modo di un passato di privazioni: «*Gnô pari al butava via dut. Nol poteva iodi roba vecja, oh, buta via! La taula a sgringuléa un nin, buta via!* Compra formica! *A era come un istinto di butâ via la miseria di una volta*»¹. Il figlio Giannino, cresciuto in tempi non meno difficili dal punto di vista economico, ha invece ribaltato la prospettiva paterna, consapevole del valore documentario di oggetti, pratiche, conoscenze del recente passato contadino. È per questo che negli anni ha promosso, oltre al recupero delle antiche varietà ortofrutticole del territorio, iniziative tese a riproporre, a scopo ‘didattico’, attività ormai non più praticate, o perché illegali (le *lignoles*) o perché antieconomiche, come la *puiàta*. Qualche anno fa insieme ad alcuni amici, con il consenso della Forestale, ha riallestito le *lignoles*, una modalità di cattura dei volatili oggi vietata, ma che in passato serviva a rimpinguare le povere tavole di tante famiglie.

La *puiàta*, o *poiàta*, è la catasta di legna, sapientemente costruita, dalla quale si ricava il carbone, in passato necessario per il riscaldamento. Nei boschi di Castelnovo fino al dopoguerra, chiamati da chi aveva in loco aziende boschive, giungevano carbonai dal Cansiglio, con le famiglie e gli

¹ «Mio padre buttava via tutto. Non poteva vedere cose vecchie, oh, butta via! La tavola cigola un po’, butta via! Compra formica! Era come un istinto di buttare via la miseria di una volta».

animali al seguito, galline comprese, i quali si insediavano in località Selvaç. Si fermavano tutto l'anno, vivendo in una *baraca*. Erano poi le donne di Castelnovo a portare fuori dal bosco, *cul cos*, i sacchi di carbone.

Anche alcuni castellani si dedicavano a tale attività: nel 1953 Gio Batta Bortolussi aveva eretto l'ultima *puiàta* in località Cjanôr (cfr. De Michiel). Per fare carbone, spiega Giannino, vanno bene quasi tutti gli alberi, ma rendono di più il noce, il faggio e il carpino; il castagno, pure adatto, produce molto fumo a causa del tannino. Nei primi anni Duemila, dopo aver stretto amicizia con Mauro Corona, Giannino ha conosciuto per suo tramite Bruno Filippin di Pinedo, frazione di Erto, che ha insegnato a lui e a un altro gruppo di castellani come costruire ad hoc una *puiàta*. L'esperienza è stata ripetuta per qualche anno in località Braida, e ha riscosso molto interesse nella comunità, coinvolgendo anche le scuole. L'intero procedimento che va dalla costruzione della struttura lignea allo spegnimento delle ultime braci è durato più di una settimana, periodo durante il quale gli addetti hanno soggiornato, al pari di un tempo, nella piccola costruzione provvisoria appositamente eretta nelle vicinanze, il *cason*². Non una forma di reinvenzione della tradizione questa, ma una riproposizione di saperi antichi che, se pur non propriamente detenuti dalla maggioranza dei membri della comunità di Castelnovo, in essa hanno avuto il luogo fisico di realizzazione.

La cura di Giannino per il territorio, inteso come intreccio insolubile di dato materiale e di opera umana di plasmazione, la vediamo anche nella sua decisione, negli anni Novanta, di restaurare a sue spese il capitello di Molevana di Sopra. Gli affreschi all'interno sono stati eseguiti dall'artista di Valeriano di Pinzano al Tagliamento Marta Polli, che è anche scultrice e ceramista, e ritraggono storie della

² Il termine, probabilmente giunto con i carbonai veneti, non ha subito modifiche in friulano.



Un giovane Giannino Cozzi sulla collina dove all'epoca erano posizionate le *lignoles*, sistema di alberi finti con richiami per la caccia agli uccelli (foto archivio Giannino Cozzi).

Sotto, la preparazione delle *lignoles* (foto archivio Giannino Cozzi).



La *puiàta* (carbonaia) è pronta per l'accensione del fuoco (foto archivio Giannino Cozzi).

comunità; il cancello è opera di Vittorio Basaglia – pittore, scultore e incisore veneziano, cugino del noto psichiatra – che si era stabilito a Valeriano.

Nelle vicinanze del capitello c'è una vecchia fontana «*Tu zeves a lavorâ, no, tu zeves in tai prâs, di cà e di là, no, e al bastava fâ cuatri pas ch'a tu vèves una fontana, ch'a tu zèves a bevi. E adés a no son più!*»³. A Molevana di Sopra peraltro c'era carenza idrica, ed erano stati costruiti numerosi pozzi per raccogliere l'acqua piovana, che oggi meriterebbero di essere riattati. Fontane, lavatoi, sorgenti, sono altri frammenti di un paesaggio agrario e umano venuto meno a partire dagli

³ «Andavi a lavorare, no, andavi nei prati, di qua e di là, no, e bastava fare quattro passi che avevi una fontana, che andavi a bere, e adesso non ci sono più!».

anni Sessanta. In località *Davour la Mont* è stato recuperato dalla Protezione Civile un *lavadour*, testimone di tempi precedenti l'introduzione delle lavatrici. Come sottolinea Alvise Tonelli nel nostro dialogo, si sente ad oggi la necessità di iniziative che coinvolgano volontari, anche (soprattutto?) provenienti da fuori, per azioni di manutenzione del territorio, magari accompagnandole a un momento conviviale. Penso al successo avuto in questo ambito dai laboratori di costruzione/restauro di muretti a secco che in molte località, come nella vicina Clauzetto, hanno richiamato numerosi partecipanti, lasciando un tangibile e apprezzabile apporto nella salvaguardia dell'ambiente locale.

Intervistato attorno al 2012 da Giannino, Renato Cozzi affermava con amarezza: «*Chestes zones a le an bandonades, rovinades, al é stât un delitto*». Il disinteresse per le zone periferiche da parte della politica è stato evidente nel passato castellano: acqua corrente e luce in alcune borgate sono state portate dagli abitanti, evidentemente troppo pochi per costituire un bacino elettorale interessante.

La relativa marginalità del territorio oggi presenta paradossalmente un volto positivo: la difficoltà di trovare immobili in affitto a Spilimbergo, centro di quasi 12.000 abitanti che funge da riferimento per l'area, ha fatto sì che alcuni nuclei familiari si siano trasferiti qui dalla pianura. Le case, inoltre, dai prezzi bassi, si vendono facilmente soprattutto a giovani coppie, ma come evidenzia Renato Muzzatti «c'è il rischio che diventi un dormitorio», senza una vera rinascita comunitaria. Manca invece un mercato delle seconde case a scopo turistico, che è invece piuttosto vivace a Clauzetto e nella vicina Val Tramontina. Sicuramente un peso nelle dinamiche abitative è costituito dalla dispersione del comune in tante frazioni, purtroppo penalizzante per la lontananza dei servizi. Come mi ripetono i miei informatori, a Castelnovo in passato c'erano undici tra bar e trattorie, sette latterie, sette scuole. Oggi sono rimasti, in tutto il territorio comu-

nale, due o tre locali, a scuola si va a Travesio, e non sono più attive sul territorio aziende del settore lattiero-caseario. La zona è molto frequentata, soprattutto negli ultimi anni, da ciclisti su strada e da cultori della MTB, i primi attratti dai percorsi ‘mangia e bevi’ con pendenze anche importanti e dall’esiguo traffico, i secondi dai numerosi sentieri, purtroppo illegalmente percorsi anche dalle moto da cross, con conseguente degrado. Non mancano i camminatori, che fruiscono di una rete sentieristica a misura di famiglia. Si tratta in tutti questi casi di frequentatori giornalieri, provenienti perlopiù dalla regione, che non incidono sulla micro-economia locale (alloggi, ristorazione).

Roberta Clara Zanini definisce le dinamiche potenzialmente agite dai nuovi arrivati – le quali, oltre che abitative, possono essere anche imprenditoriali, sociali, culturali – come un «approfittare del vuoto», con l’inusitato aprirsi di «spazi di creatività» proprio lì dove la rarefazione demografica ha creato gli opposti della attuale congestione urbana (Zanini, 2017). Possiamo dunque parlare, nel caso di Castelnovo, del binomio ‘continuità culturale/discontinuità demografica’ proposto da alcuni studiosi (cfr. Porcellana, Gretter, Zanini, 2015)?

Ad oggi è davvero difficile affermarlo, ma non si può non segnalare, dal punto di vista culturale, la preziosa presenza nel panorama locale di Villa Sulis, già casa padronale oggi proprietà del Comune, sede ufficialmente dal 2018 della ‘Raccolta archeologica di Villa Sulis. La ceramica di Castelnovo’, che custodisce un *corpus* di reperti ceramici databili tra la metà e la fine del XVI secolo, rinvenuti a partire dagli anni Settanta del Novecento. Essi suggeriscono la presenza in loco, grazie alla disponibilità di terre argillose, di botteghe artigiane specializzate in stoviglie e recipienti a uso domestico. Cellula dell’Ecomuseo delle Dolomiti Friulane *Lis Aganis*, Villa Sulis ospita anche l’associazione Scuola per la Ceramica di Villa Sulis, attivissima nella valorizzazione del

territorio, che propone corsi, laboratori, mostre, conferenze, e sostiene pubblicazioni di carattere storico e artistico.

Anche in questo 2025 in cui scrivo Villa Sulis ha ospitato, a fine agosto, la manifestazione *'Il gno ort'*. Non sono mancati gli espositori di particolarità ed eccellenze ortofrutticole friulane, e men che meno i visitatori. Pochi invece, pochissimi, i piccoli produttori e trasformatori di Castelnovo, quelli che Pettenati (2020, p. 162) con efficacia definisce «co-produttori di territorio», quelli che nel loro lavoro vedono molto di più di una (possibile) fonte di reddito. Inizio della fine di un'avventura tra *cèspes e civòles*, o stasi prima di una ripresa della quale non possiamo conoscere i connotati?

In un recentissimo scritto Matteo Melchiorre evidenzia come gli orti prossimali, quei piccoli appezzamenti di terra di solito vicini alle case, così diffusi in tutta la montagna, sono, oltre che fonte di approvvigionamento alimentare per i conduttori, anche, a motivo della costanza che richiedono, del tipo di manualità che impongono, della razionalità e della parallela attenzione estetica sulle quali si basano, «capaci di attivare una sensibilità meglio affinata nei confronti della cura dei luoghi» (Melchiorre 2025, p. 71), quasi delle miniature di processi virtuosi che si auspica possano attivarsi su scala più ampia.

Raccontare, dare voce, è un contributo doveroso verso la storia tanto quanto dissodare, concimare, diserbare un appezzamento di collina o un orto abbandonato alle sterpaglie. Come mi ha detto Giannino al nostro primo incontro, e che ribadisce a tutti coloro cui narra la sua vita, quella delle *rividicules* e di una Castelnovo che non c'è quasi più: «*A sarés biel no pièrdila, 'sta storia!*» (Sarebbe bello non perderla, 'sta storia!).



Prodotti presentati alla manifestazione 'Il gno ort' (foto di Antonella Cozzi).

BIBLIOGRAFIA

- Baccichet M. (2009), *L'ambiente costruito di Castelnovo*, in «Sot la Nape», 61, 1, pp. 107-116.
- Baccolo G., Varotto M. (2025), *Pietre mute*, in Collettivo L'AltraMontagna, *La montagna, con altri occhi. Ridisegnare le terre alte*, People, Busto Arsizio, pp. 117-125.
- Bassi I., Carzedda M., Iseppi L. (2022), *Gestione collettiva dei patrimoni fondiari montani: le associazioni fondiarie e il caso dell'ASFO Erbezzo*, in «LaborEst», 24, pp. 11-15.
- Bonato L. (a cura di) (2017), *Aree marginali. Sostenibilità e saper fare nelle Alpi*, Franco Angeli, Milano.
- Cattivello C. (2009), *Castelnovo: un serbatoio di biodiversità orticola: cipolle, broccoli, pomodori, fagioli di un tempo, ma sempre buoni*, in «Sot la Nape», 61, 1, pp. 28-33.
- Colledani G. (2006), *Mêi, pêrs, ua e altris pomis*, in «Il Barbacian», 43, 1, pp. 59-60.
- Colledani G. (2012), *Le voci della Val Cosa: Clauzetto, Castelnovo, Travesio*, Biblioteca dell'Immagine, Pordenone.
- Collettivo L'AltraMontagna (2025), *La montagna, con altri occhi. Ridisegnare le terre alte*, People, Busto Arsizio.
- Costantini E. (2008), *C'era una volta la biodiversità in Friuli*, in Miceli F., Costantini E. (a cura di) (2008). *La biodiversità coltivata. Storie di persone, piante e agricoltura tradizionale tra Friuli e Carinzia*, Forum, Udine, pp. 9-48.
- Cozzi D. (1998), *Za mitme Abröle Pfuekh auf Stöle... Coltivare e allevare a Sauris*, in Cozzi D., Isabella N., Navarra E. (a cura di), *Sauris Zahre. Una comunità delle Alpi Carniche*, Forum, Udine, pp. 157-184.
- Cozzi D., Isabella N., Navarra E. (a cura di) (1998), *Sauris Zahre. Una comunità delle Alpi Carniche*, Forum, Udine.
- Del Frari M. (2004), *Rivindicules c'jastelanes*, in «Il Barbacian», 41, 1, pp. 39-41.

- Del Frari M. (2004a), *Tunina da les samences*, in «Il Barbacian», 41, 2, pp. 61-62.
- De Michiel L. (2005), *La storia del carbone*, in «Il Barbacian», 42, 2, pp. 35-37.
- De Michiel L. (a cura di) (2004), *Pro Loco Val Cosa 1974-2004... Trente agns di amôr pal nestri paîs*, Castelnovo del Friuli.
- De Michiel L. (2009), *Carbone e carbonai*, in «Sot la Nape», 61, 1, pp. 44-47.
- Dicks B., Mason B., Williams M., Coffey A. (2006), *Ethnography and Data Re-use: Issues of Context and Hypertext*, in «Methodological Innovations Online» 1, 2, pp. 33-46.
- Domenicali I. (2000), *Oscura parlò, convinse, lottò: Virginia Tonelli medaglia d'oro della Resistenza friulana*, Il Poligrafo, Padova.
- Ferrari M.A. (2025), *La montagna che vogliamo. Un manifesto*, Einaudi, Torino.
- Ferraris P., (1994), *Gabriele Luigi Pecile. Agricoltura e sviluppo socio-economico nel Friuli dell'Ottocento*, Missio, Feletto Umberto.
- Ferraro V., Marzo M. (a cura di) (2020), *La montagna che produce. Productive mountains*, Mimesis, Milano-Udine.
- Melchiorre M. (2025), *Dalla zappa agli orti*, in Collettivo L'AltraMontagna, *La montagna, con altri occhi. Ridisegnare le terre alte*, Peopple, Busto Arsizio.
- Miceli F., Costantini E. (a cura di) (2008). *La biodiversità coltivata. Storie di persone, piante e agricoltura tradizionale tra Friuli e Carinzia*, Forum, Udine.
- Pagnucco A. (1994), *Castelnovo del Friuli*, Comune di Castelnovo del Friuli, Castelnovo del Friuli.
- Pecile G.L. (1862), *Se le nostre viti possano adattarsi al sistema ungheresi*, in «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana», VII, 7, pp. 49-50.
- Pecile G.L. (1862a), *Qualche considerazione sul sistema delle viti in mezzo ai campi, e sull'adozione dei vigneti*, in «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana», VII, 14, pp. 108-110.
- Pettenati G. (2020), *Produrre cibo è produrre montagna. Pratiche e rappresentazioni del futuro della montagna rurale tra i produttori delle valli piemontesi*, in Ferraro V., Marzo M. (a cura di), *La montagna che produce. Productive mountains*, Mimesis, Milano-Udine.
- Pognici L. (1872), *Guida. Spilimbergo e il suo distretto*, Antonio Gatti, Pordenone.
- Porcellana V., Gretter A., Zanini R.C. (2015), *Continuità/discontinuità in area alpina: una lettura interdisciplinare*, in Porcellana V., Gretter A., Zanini R.C. (a cura di), *Alpi in mutamento. Continuità*

- e discontinuità nella trasmissione delle risorse in area alpina*, Edizioni dell'Orso, Alessandria, pp. 7-26.
- Porcellana V., Gretter A., Zanini R.C. (a cura di) (2015), *Alpi in mutamento. Continuità e discontinuità nella trasmissione delle risorse in area alpina*, Edizioni dell'Orso, Alessandria.
- Rossini C. (2005), *Commercio ambulante a Castelnovo del Friuli. Memorie di rivindicules ejastelanes*. Tesi di laurea in Antropologia culturale, Università di Udine, relatore G.P. Gri.
- Rossini C. (2006), *Rivindicules*, in «Sot la Nape», 58, 5, pp. 54-63.
- Rossini C. (2006a), *Commercio ambulante a Castelnovo del Friuli*, in «Ce fastu?», 82, 2, pp. 191-214.
- Rossini C. (2009), *Intervista a Claudio Simonutti, l'ultimo rivindicul*, in «Sot la Nape», 61, 1, pp. 34-38.
- Spagnolo F. (1984), *Nozze di diamante per Ida*, in «Il Barbacian», 21, 1, pp. 21-22.
- Spagnolo F. (1985), *Gli ultimi baratti*, in «Il Barbacian», 22, 1, pp. 40-42.
- Spagnolo F. (1985a), *Giovanni Tonelli il pendolare del baratto*, in «Il Barbacian», 22, 1, pp. 43-45.
- Spagnolo F. (2002), *Caparentri: uomini e tempi della civiltà contadina nel Friuli Occidentale*, a cura di G. Colledani, Pro Spilimbergo, Spilimbergo.
- Tositti M.J. (2009), *La famiglia Tositti: commercianti a Castelnovo del Friuli dal 1868 al 1930*, in «Sot la Nape», 61, 1, pp. 147-148.
- Zanini R.C. (2017), *Ri-abitare la montagna: spazi di creatività e trasmissione delle risorse in area alpina*, in Bonato L. (a cura di), *Aree marginali. Sostenibilità e saper fare nelle Alpi*, Franco Angeli, Milano, pp. 72-82.

RINGRAZIAMENTI

Un grazie a tutte le informatrici e gli informatori che hanno dato voce al passato e al presente di Castelnovo; ad Antonella Cozzi per le foto e la disponibilità; a Marisa Mareschi Del Colle per la passione per il territorio e la voglia di costruire ponti tra persone e realtà; ad Alice Tabacco per i preziosi disegni che accompagnano il testo; a Gianni Colledani per l'introduzione e la consueta gentilezza nel condividere il suo sapere.

Giannino Cozzi rivolge un particolare ringraziamento a Carolina Salvador e ad Elisa Marcuzzi.

LA STANZA DELLE VOCI

1. Letizia Cimitan, *Dialogo con suor Angela. Una pagina dimenticata dell'infanzia in Carnia*, 2021.
2. Barbara Vuano, *Nascere nella cenere. Le testimonianze delle ultime ostetriche condotte in Carnia*, 2022.
3. Donatella Cozzi, Federica D'Orazio, Monica Pascoli, *Cammina sopra i miei passi. Partecipazione e percezione del patrimonio culturale in tre comuni della Carnia*, 2023.
4. Donatella Cozzi, Erika Di Bortolo Mel, Domenico Isabella, Michele Sari, *Holtedi ratige! Tienti da conto! Saperi naturalistici e terapeutici ieri e oggi a Sauris/Zahre*, 2023.
5. Letizia Cimitan, *Due sorelle. Una storia di famiglia a Staranzano*, 2025.
6. Erika Di Bortolo Mel, *Civòles e cèspes. Orti e frutteti a Castelnovo del Friuli: dalle rivindicules a oggi*, 2025.

Il volume raccoglie le testimonianze di alcuni protagonisti del recupero delle colture orticole e frutticole a Castelnovo del Friuli, uno dei ‘comuni sparsi’ della collina della Destra Tagliamento.

Già nel XIX secolo il paese era rinomato per i suoi prodotti agricoli e per le *rivindicules*, che commercializzavano frutta e verdura fuori dalla Val Cosa. Oggi la zona può vantare alcuni Prodotti Agroalimentari Territoriali (PAT) di prestigio: la Cipolla rosa, il Cavolo broccolo e le Susine. Le storie di vita di chi continua a coltivare piccoli orti, a custodire saperi antichi e a tramandare conoscenze si dipanano in un territorio segnato nel tempo dall’emigrazione e oggi sospeso tra restanza e spopolamento, dal quale comunque emerge un profondo legame tra paesaggio, biodiversità e spazio antropico.

Erika Di Bortolo Mel, dottoranda in Antropologia culturale presso l’Università di Udine, ha svolto ricerche sulla religiosità popolare e sulla montagna della Destra Tagliamento, tra le quali *Maria lactans. La Madonna del latte in Friuli* (2009), e *I mulini di Cimolais* (2013). Collabora con l’Archivio Etnostesti dell’Università di Udine, del quale ha curato il recupero e l’implementazione.

Euro 14,00

ISBN 978-88-3283-491-8



9 788832 834918 >