

Parte la riedizione dell'opera storico-etnografica firmata dal medico di Comeglians

# Genti migranti della Carnia: Ferigo studioso apripista

**G**li scritti di Giorgio Ferigo, prodotti nell'arco di un ventennio interrotto dalla sua prematura scomparsa, si offrono come un percorso di ricerca pionieristico, condotto peraltro da uno storico non di professione, e pieno di affetto verso la propria terra, la Carnia. Un impegno che ora richiama anche il libro *Le cifre, le anime. Scritti di storia della popolazione e della mobilità in Carnia*, edito da **Forum**. Un volume con il quale l'Associazione culturale intitolata a Ferigo, nata per ricordarne e proseguirne le molteplici attività, avvia la riedizione dei suoi scritti editi.

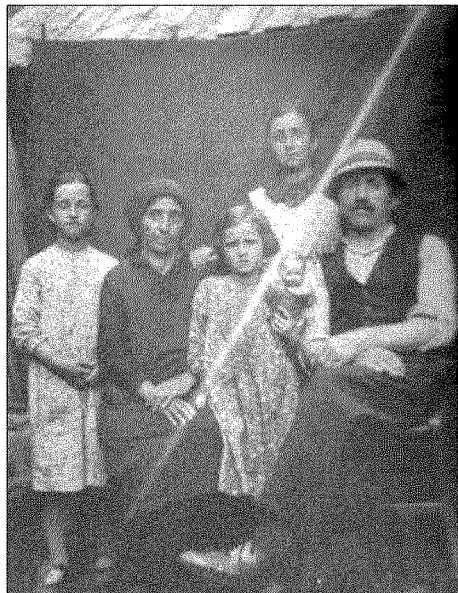
Si tratta di un progetto ambizioso, che raccoglierà in un'unica sede una produzione vasta e preziosa, nell'intento di dare rendere omaggio alla dedizione che Ferigo profuse nel suo mestiere di medico del lavoro, nell'attività poetica e musicale e nel suo impegno civile. Parte considerevole delle sue energie furono spese nella ricerca storica ed etnografica sulla Carnia, raggiungendo risultati di interesse straordinario, per la sua terra e, in prospettiva comparata, per l'intero contesto alpino.

Il volume che si presenta, il primo dei due previsti riservati a queste tematiche, raccoglie nove saggi. Due i nuclei principali. Il primo è la ricostruzione minuta e partecipe relativa alla storia umana di Comeglians, il paese di Ferigo. Il secondo raggruppa le ricerche sull'emigrazione dalla Carnia: i *cramars/cramârs* - i mer-

ciai ambulanti di spezie e tele - e i *tessêrs* - i tessitori - il cui ruolo per l'economia e la cultura di queste terre hanno assunto, anche grazie a questi studi, una portata centrale. La mobilità dei carnici - e la speculare, folta presenza di immigrati in montagna per gli stessi anni - ha assunto caratteri paradigmatici per una rinnovata interpretazione sulla storia delle culture alpine: dalla loro - presunta e preconcepita - marginalità, alla scoperta di un contesto vivace, capace di mantenere contatti grazie all'emigrazione fra le terre venete, l'Istria e i vasti territori dell'Europa centro-orientale.

Il libro, curato da Claudio Lorenzini, sarà presentato a Udine giovedì alle 18.30, a palazzo Antonini. Interverranno il presidente dell'Associazione Ferigo, Gian Paolo Gri, docente di antropologia all'Università di Udine, e il curatore dell'opera, Claudio Lorenzini, assegnista di ricerca in storia moderna nello stesso ateneo. A presentare il volume sarà Marco Breschi, demografo all'Università di Sassari e autore di importanti ricerche sulla storia della popolazione italiana. L'incontro prevede alcune letture dal volume e gli intermezzi musicali del gruppo Panoramix, composto da Federico Luciani alle percussioni, Alex Turchet al contrabbasso e Mauro Costantini al pianoforte. Una seconda presentazione si terrà mercoledì 5 gennaio, alle 18, nella Sala Alpina di Comeglians.

## CULTURA FRIULANA



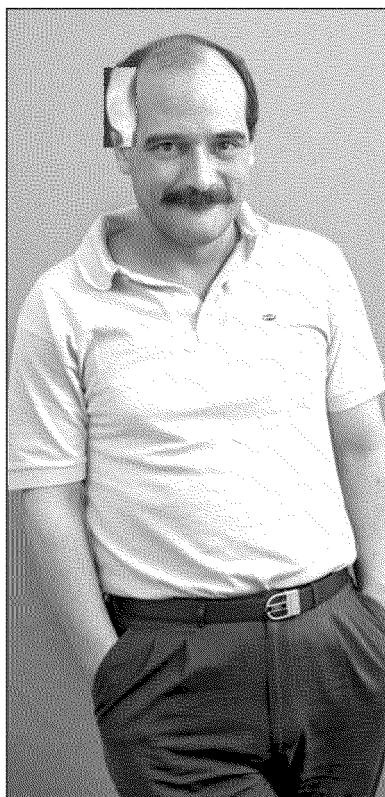
Una famiglia di crâmârs carnici. A destra, un particolare dell'ex voto del crâmar Zuanne Michise, immagine che appare sulla copertina de "Le cifre, le anime", il libro di Giorgio Ferigo edito da **Forum**



www.ecostampa.it

### IL VOLUME

Edito Forum,  
"Le cifre, le anime"  
sarà presentato giovedì  
a palazzo Antonini  
e mercoledì 5 gennaio  
nella Sala Alpina  
di Comeglians,  
paese natale dell'autore



Giorgio Ferigo, medico e umanista di Comeglians, in una foto degli anni Ottanta scattata da Danilo de Marco

# Cramârs in Germania con tele e spezie ecco una microstoria del Seicento

*S'intitola Le stagioni dei migranti. La demografia delle valli carniche nei secoli XVII-XVIII un saggio, firmato da Giorgio Ferigo e da Alessio Fornasin, contenuto nel volume Le cifre, le anime. Scritti di storia della popolazione e della mobilità in Carnia. Ne proponiamo qui un estratto relattivi a una vicenda secentesca di cramari.*

di GIORGIO FERIGO E ALESSIO FORNASIN

Nell'estate del 1608, 72 *cramari* dell'alta valle del But varcarono il portone di San Francesco in Vigna, a Udine, per discolarsi davanti al padre inquisitore del loro peccato – o reato: allora i due concetti si equivalevano. Mentre trafficavano nei paesi tedeschi, o comunque riformati, avevano mangiato cibi proibiti nei tempi proibiti (Quaresima, Avvento, Vigilie), contravvenendo al precetto cattolico. Subirono un rapido interrogatorio e vennero sbrigativamente congedati con l'imposizione di una penitenza "spirituale". Nella loro deposizione, descrissero i luoghi, i tempi, le merci del loro trafficare. Caricavano la *crama* («un armamento che portiamo sopra le spalle, nel quale portiamo le merci») con «alcune poche spezierie et merci»; «delle spezierie, de fustagni, delle telle et simili merci»; «specie et altre robbe, ciò è fustagni et ogni sorte di mercantie di telle»; «delle spezierie et dei pani di seta». Essi erano dunque mercanti di tele: si trattava forse di quei «panni grisi» per la cui fattura i carnici erano rinomati: «la propria arte è tessere panni di lana, ma più di lino, nel che sono eccellenti e rari»; forse di passamanerie, *cmosse*, cinture, fustagni; certamente di sete acquistate a Venezia: prodotti per i quali – malgrado l'alto livello di

autosufficienza tessile che si riscontra durante l'età moderna in ogni paese – esisteva la possibilità di smercio, in ciò coadiuvata dalla volubilità delle mode e dal mutare del gusto. Ed erano mercanti di spezie: riempivano le scatole ovali, i cassettoni della *crassigna*, gli scomparti dei bauli con i *quills* di corteccia di cinnamomo, l'aromatica cannella; con il frutto della miristica, l'arillo carnoso o nose macis, e il seme sgusciato o noce moscata; coi chiodi di garofano, interi o pestati; coi semi di coriandolo e l'olio essenziale di coriandro; col pepe, nero o bianco, rotondo o lungo, in grani o in frantumi; con lo zenzero *bulo* o *mordasso*, *mechino*, *sorato* o *belledi*... Queste spezie erano importanti per l'alimentazione: riuscivano a mascherare lo stantio dei cibi non conservati, ad abbattere il salato dei cibi tratti dai barili di salamoia, dagli involucri di salgemma, e a esaltare la sapidità dei cibi essiccati. Inoltre, di non secondaria importanza era l'utilizzo di queste spezie come medicinali: per i blandissimi effetti farmacologici (per i quali alcune di esse sono tuttora incluse nella farmacopea ufficiale di molte nazioni – e che fossero blandissimi allora si ignorava) ma soprattutto per le "virtù" quasi magiche e per le origini favolose che loro si attribuivano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

