



falîseje furlane

N. 42 – SETTEMBRE 2018

PERIODICO DEL FOGOLÂR FURLAN DI BOLOGNA
Redatto, stampato e distribuito unicamente ai Soci a cura del Fogolâr Furlan di Bologna

A Carlo

con profondo dolore dobbiamo ricordare che un nostro caro amico è "andato avanti" come dicono gli Alpini, corpo militare in cui egli ha trascorso gran parte della sua vita terrena.

Entrato in Accademia Militare di Modena nel 1961 e dopo aver frequentato la scuola di Applicazione di Torino, ha iniziato la sua carriera nei reparti alpini distinguendosi per capacità, umanità e competenza.

Ricordiamo con nostalgia quando nel 2003, assieme ad altri friulani, con entusiasmo ha partecipato attivamente per dare vita al nostro G Fogolar.

E' stato per tutti un amico, un fattivo compagno nel percorso di crescita dell'associazione, non facendo mai mancare il suo contributo. Con spirito fraterno ci uniamo al dolore dei suoi cari perché possano superare il vuoto che ha lasciato.



Mandi Carlo

PROSSIMI APPUNTAMENTI

- Agribu 2018

Quest'anno ricorre il 25° anno dell'autunno agricolo budriese che si svolge dal 6 al 15 ottobre. Nel corso di questa manifestazione e precisamente **sabato 13 e domenica 14**, saranno presenti come già ormai da alcuni anni gli arrotini della val di Resia, con l'immane Paolo e l'organizzazione di Tiziano e Andrea Quaglia.

- Conferenza sul Friuli e Friulano

domenica 21 alle ore 16,00 presso la sede dell'Ass. Amici di Tamara e Davide – Via G. di Vittorio 3 – Rastignano si terrà un incontro sul tema: "Friuli e friulano" - tenuta dal Dott. Cisilino William, Direttore dell'Arlef (Agenzia regionale per la lingua friulana) di Udine.

- Castagnata

Il tradizionale incontro autunnale si svolgerà domenica **11 Novembre alle ore 16,00** presso la sala della Parrocchia del Farneto in Via Jussi.

- Incontro natalizio

Domenica 16 dicembre ci ritroveremo alle ore 11,00 presso il Circolo Ufficiali di Bologna per partecipare all'Eucarestia e successivamente pranzare insieme.

- Arrotini in Via Firenze

Gli arrotini della Val Resia saranno presenti in Via Firenze nei fine settimana del **24 e 25 novembre** e il **15 e 16 dicembre**.

Come sempre, i bolognesi che ormai hanno apprezzato la qualità del lavoro degli arrotini resiani, aspettano questo appuntamento per rinnovare il filo a coltelli, forbici, ecc.

INCONTRO ESTIVO

I soci che si sono ritrovati a Spilimbergo per l'incontro programmato non erano numerosi, ma interessantissimi al programma previsto.

Abbiamo iniziato con la visita della scuola dei Mosaicisti; la guida ci ha illustrato con dovizia di particolari l'organizzazione della scuola che si articola su tre anni di corso ed è frequentata da corsisti provenienti da tutto il mondo e che hanno già superato il ciclo di studi superiori (liceo e simili); successivamente ci ha spiegato le tecniche di esecuzione del mosaico e i materiali impiegati.



Dopo la visita della scuola ci siamo ritrovati nei pressi di Maniago in un agriturismo per il pranzo e successivamente ci siamo recati a Barcis per ammirare il bel paese ed il suo splendido lago.

Con il trenino della Valcellina abbiamo visitato il paese di Andreis famoso per i Dalz (balconi) e poi percorrendo la vecchia strada della Valcellina abbiamo ammirato la "Forra del Cellina" (profondi canyon scavati dal torrente nel corso dei secoli).



Andreis

MOSTRE

MARIO SIRONI. DAL FUTURISMO AL CLASSICISMO 1913-1924

A Pordenone una mostra internazionale su Mario Sironi (1885-1961). Circa 200 opere tra cui celebri e straordinari capolavori e pezzi rari che non

venivano esposti da 50 anni.

Il pubblico potrà ammirare anche *l'Architetto* (esposto alla Biennale di Venezia del 1924), il primo *Paesaggio urbano* (esposto nel 1920) o ancora *Solitudine* del 1925 (esposto alla Prima Mostra del Novecento Italiano), i dipinti futuristi *Testa* del 1913 e *Il Viandante* del 1915, insieme a molti dei suoi emblematici paesaggi urbani tra i più conosciuti, e alle figure classicheggianti che costituiscono l'aspetto forse più noto dell'artista.

Ai dipinti sono affiancate numerose tra le più significative opere grafiche e un centinaio di illustrazioni per riviste anch'esse esposte: da "Noi e il Mondo" a "Gli Avvenimenti", alle "Industrie Italiane Illustrate", alle varie pubblicazioni collegate al "Popolo d'Italia", fino alle copertine di libri.

Galleria Harry Bertoià (corso Vittorio Emanuele II, 60)

Dal 16 settembre - 9 dicembre 2018

Biglietti

Intero 8 euro; ridotto 5 euro

Orari

Da martedì a venerdì dalle 15 alle 19;
sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19.

Chiuso 1° novembre

Info e contatti

+39 0434 392935 / 392960

PERCORSI DELLA GRANDE GUERRA

HENSEL, il forte che difendeva la Carinzia

Allo scoppio della Grande Guerra, il Canal del Ferro e la Valcanale divennero zone strategicamente molto importanti, soprattutto per le truppe italiane che li vedevano una possibile via di sfondamento verso la Carinzia. Non solo la vallata principale percorsa dal Fella, ma anche le valli laterali, come quella di Dogna e di Saisera, furono palcoscenico di importanti battaglie e strategie militari (per le visite di questi luoghi: www.itinerarigrandeguerra.it).

Un punto di grande importanza per le difese austro-ungariche fu la fortificazione del forte Hensel, eretta nel 1809 durante le guerre napoleoniche e poi a lungo abbandonata, finché la sua perfetta posizione strategica sul nuovo confine austro-ungarico (posto a Pontebba) la fece tornare in auge alla fine dell'800. La si raggiunge velocemente percorrendo la A23 fino a Pontebba, continuando poi sulla Pontebbana in direzione Tarvisio fino a Malborghetto. Superato il paese, si può parcheggiare l'auto nell'area che precede la galleria "Forte". Già da qui, volgendo lo sguardo sul promontorio roccioso dello Tschalawài sotto il quale passa la galleria stradale, si può vedere la statua raffigurante un

leone morente, con una iscrizione in tedesco: *"In ricordo della morte eroica del Capitano Ingegnere Friedrich Hensel nel 17 maggio 1809 e dei suoi compagni di battaglia, caduti con lui"*.

Il riferimento è all'ingegnere del genio austro-ungarico che fece costruire la fortificazione come difesa dagli attacchi delle truppe napoleoniche; il forte però cadde e rimase nelle mani dei francesi per circa due anni.

Ora bisogna passare dall'altro lato del promontorio roccioso: non utilizzare la galleria – molto pericolosa per i pedoni – ma l'agevole sentiero che si imbecca dal lato opposto della statale 13 e che, lungo le sponde del Fella, circumnaviga lo Tschalawài. Raggiunta la statale, attraversarla con grande prudenza, e imboccare il sentiero che si inerpica sulla montagna. Giunti a una piazzola, si notano i resti del primo edificio del forte, che era costituito da due torrette collegate da un tunnel, dove trovava spazio una batteria di 8 cannoni. Purtroppo la struttura è molto danneggiata: nel corso della Grande Guerra gli italiani la bersagliarono con 4500 colpi di artiglieria pesante. Si vede però ancora l'entrata con la targa del forte. Sulla sinistra un sentierino sale verso il secondo edificio del forte che ospitava una caserma (per circa 600 soldati), due batterie per obici ed un bastione a due piani con 4 cannoni. Di tutto ciò rimane ben poco, ma la splendida vista fa capire quanto fosse strategico il forte Hensel per il controllo della valle sottostante e per la difesa della Carinzia.

(Roberto Pinza)

PRODOTTI TIPICI

Pitina, petuccia e peta: salumi dalle valli del Pordenonese

Di origini contadine, questi salumi friulani nascono per soddisfare l'esigenza di conservare la carne nei mesi autunnali e invernali, in zone tradizionalmente povere come quelle delle valli a nord di Pordenone.



Se si uccideva un camoscio o un capriolo, se si fe-

riva una pecora o una capra, si doveva trovare il modo di non sprecare nulla. Da queste esigenze nacquero la pitina e le sue varianti peta e petuccia, che differivano dalla prima per le diverse erbe aromatiche impiegate e per le dimensioni. Gli elementi base sono sale, aglio, pepe nero spezzettato; in Val Tramontina, zona di produzione della pitina, si univa anche rosmarino selvatico. In Val Cellina, area di produzione della petuccia, finocchio selvatico e bacche di ginepro e nell'impasto

poteva anche entrare una parte di carne di manzo.

La peta, versione "magnum" della pitina, era tipica di Andreis.

in Val Cellina: rotonda, leggermente schiacciata, poteva pesare anche un chilo.

L'animale, dopo un giorno di frollatura, veniva disossato e la carne tritata finemente nella pestadora (un ceppo di legno incavato). Con la carne macinata, unita alle spezie, si formavano piccole polpette, che si passavano nella farina di mais e si facevano affumicare sulla mensola del fogher. La versione odierna non si discosta dalla tradizione,

se non per il fatto che il suo impasto è ingentilito da una parte di carne di maiale. La pitina rischiava di scomparire; assolutamente sconosciuta al di fuori della zona pedemontana del Friuli, vedeva di anno in anno il numero di produttori ridursi in maniera inesorabile. Il Presidio ha riunito quattro di loro per valorizzarla e promuoverla; si è partiti dalla ristorazione locale, per poi trovare nuovi sbocchi commerciali, anche nella grande distribuzione.

Come degustarla. Le carni di suino mitigano il sapore ircino della capra o della pecora, sposandosi ai profumi intensi di affumicato e di erbe aromatiche.

La pitina, dopo almeno 15 giorni di stagionatura, si mangia cruda a fettine, ma è ottima anche cucinata. Può essere scottata nell'aceto e servita con la polenta, rosolata nel burro e cipolla e aggiunta nel minestrone di patate, o ancora fatta al cao, cioè cotta nel latte di vacca appena munto.

(Raffaella Punzio)

CIRINT FRIÛL

Lis lagunis

Lungo la costa dell'Adriatico il Friuli presenta due ampie lagune, un ambiente naturale ove terre e acque si alternano e si confondono con il gioco delle maree. Ci sono piccole isole, barene, argini, canali, vallli di pesca, porti e, perlopiù, un affascinante scenario nel quale navigare sia con una imbarcazione sia con la fantasia.

Nelle lagune si parla veneto: ad occidente c'è Marano, già fortezza ed ora centro di pesca, sede storica di un Sinodo, mentre ad oriente c'è Grado, già piccola capitale del patriarcato di Aquileia ed ora centro turistico, sede storica di un Concilio.

Si assomigliano e si differenziano portando sulle barche l'una S.Vito e l'altra la Madonna di barbana, ma entrambe gelose della loro identità lagunare.

Le lagune custodiscono ancora intatto un patrimonio prezioso, il legame con le tradizioni, che è proprio delle genti di mare e di acqua, in un paesaggio che richiama, in ogni stagione, armonie di tempi lontani.

(Roberto Tirelli)

STORIUTIS FURLANIS

Il Plevan

Timp fà il plevan in glesia durant la predicja a la contât chista storiella, ch'a jera suciduda a un siò amigu prèdi, che durant la predicja a la dit chistis peraulis: "Dutta la gent di chista parocchia, qualchi volta a i tocjarà muri". Appena cha la finît da disi chista frase, qualchid'un in font la glesia al si met a paccassà; (a ridi ha,ha,ha,). Allora il plevan pensant chi chel in font a nal veva capît ben, a là tornât a ripeti: "Dutta la gent di chista parocchia, qualchi volta a i tocjarà muri", e chel in font la glesia, di nouf al torna a ridi pi di prima, ha, ha, ha, ha.... Allora il plevan a i domanda, si possi savè parcè atu tant da ridi ? ...e lui a i rispont: I na soi di chista parocchia...

Da Resia a Roma, realizzando il sogno di diventare corazziere

"La prima cosa che specifico quando vengo intervistato sono le mie origini friulane": nato a Resia il 2 giugno 1939, Francesco Madotto ha terminato la carriera di corazziere a 65 anni, un uomo fiero della sua terra e del proprio lavoro che ha servito otto Presidenti della Repubblica, un vero e proprio record. Nell'ordine: Giovanni Gronchi, Antonio Segni, Giuseppe Saragat, Giovanni Leone, Sandro Pertini, Francesco Cossiga, Oscar Luigi Scalfaro e Carlo Azeglio Ciampi. Andato in quiescenza nel 2004, da subito è diventato Consigliere nazionale dell'ANC (Associazione Nazionale dei Carabinieri), che conta 130 mila soci.

La carriera di Francesco Madotto nell'Arma dei Carabinieri inizia a 18 anni a Roma. Terminata la scuola di formazione, per via dei suoi 195 centimetri fu trasferito nei Corazzieri e dopo aver fatto il regolare concorso divenne sottufficiale. La scintilla per i corazzieri scoccò quando, da giovanissimo, livide sfilare a Cortina d'Ampezzo in occasione della cerimonia di apertura della Olimpiadi invernali del 1956. Decisi che dovevo assolutamente diventare un corazziere.

"Fortunatamente le caratteristiche richieste le avevo, così ho realizzato un desiderio e portato l'uniforme per 45 anni, regalandola, al termine della carriera, al Comune dove sono nato e dove quel sogno ebbe inizio".

Al termine della carriera Madotto, grazie a una gentile concessione di Ciampi, poté conservare la divisa, oggi esposta in una bacheca nel Comune di Resia. In qualità di Maresciallo di palazzo, Francesco Madotto ricoprì il ruolo di coordinatore dei servizi di rappresentanza e sicurezza. "Questo incarico - spiega - ti permette di conoscere i particolari all'interno del palazzo. Al termine di questa lunga carriera desidero sottolineare l'importanza di essere cresciuto a Resia. Quello che ho raggiunto lo devo all'educazione ricevuta e alla mia regione. Quando mi trasferii a Roma avevo nostalgia di casa, così scoprii che esisteva il Fogolar Furlan, sodalizio legato all'Ente Friuli nel Mondo, a cui mi associi subito diventando uno dei soci storici"-



Francesco Madotto, al momento del congedo, stringe la mano al Presidente della Repubblica. Carlo Azeglio Ciampi

ISCRIZIONI ASSOCIATIVE ANNO 2019

E' possibile iscriversi all'associazione per l'anno 2019; le quote sono rimaste invariate rispetto all'anno precedente e risultano essere le seguenti:

. Socio Ordinario	30,00	euro
. Socio Familiare	10,00	"
. Socio Simpatizzante	30,00	"
. Socio Sostenitore	60,00	"

I versamenti possono essere effettuati sul conto corrente postale indicato in calce, o direttamente al Tesoriere.

L'iscrizione dà diritto a ricevere il notiziario, i programmi e gli inviti alle manifestazioni organizzate dall'Associazione.

SEDE

Segreteria: P.za Carducci, 3/2 - 40125 BOLOGNA

tel. 328 2158878

email: segreteria@fogolarbologna.it

sito: www.fogolarbologna.it

Conto corrente postale n. 42487090 intestato a:

FOGOLAR FURLAN