

TASSA RISCOSSA	UDINE
TAXE PERÇUE	ITALY

Poste Italiane - Sped. in a.p. DL 353/2003, (conv. in L. 27.02.2004, n.46) art. 1, comma 2 - DCB Udine



Fogolâr Furlàn

di Roma

Rivista dell' Associazione di Promozione Sociale Fogolâr Furlàn di Roma
aderente a FRIULI NEL MONDO (Udine) e all'Unar (Roma)
iscritta nel registro delle APS della Regione Lazio
Via Aldrovandi, 16 - 00197 Roma - Tel - 06/3226613 - Fax 06/3610979



FRIULI A ROMA; cultura, problemi, personaggi, attività, segnalazioni

**testi di: CARBONETTO - FIORENTINI -
JOZEFOWICZ - LORENZINI -
MARCON - PITTONI -
RUOTOLO - SANTILONI - SELENATI**

GENNAIO - GIUGNO

EDITORIALE

Mariarosa Santiloni 3

ATTIVITÀ CULTURALI

Celebrazione 150° anniversario di Roma Capitale

di Patrizia Jozefowicz 4 - 5

Menù per due

di Anna Marcon e Chiara Selenati
6 - 8

La geografia di Toni Capuozzo

di Gianluca Ruotolo 9 - 11

Atesti il Raguseo

di Gianpaolo Carbonetto 12 - 15

Il viaggio verde di Stanislao

Nievo

di Mariarosa Santiloni 16 - 19

Saluti del Presidente alla presenta- zione del libro *Marc d'Europe*

di Francesco Pittoni 19

NOTIZIE DAL FRIULI

Nelle parole la mia vita

di Caterina Fiorentini 20-21

L'ANGOLO DELLA CUCINA

Storie di cucina

di Mariarosa Santiloni 22 - 24

RECENSIONI

Ce vitis in cusine!

di Mariarosa Santiloni 25

RICORDIAMOLI

FRANCESCO GRILLO

di Francesca, Paolo, Giorgio Grillo

VANDA VETTOR

di Carmegn Cargnelutti 26

IN COPERTINA:
foto scattata alla presentazione del libro
Marc d'Europe
9 Luglio 2021 - Sala Italia - U.N.a.R.
(foto Patrizia Jozefowicz)



Rivista dell'Associazione di Promozione Sociale
Fogolâr Furlàn di Roma
Via Ulisse Aldrovandi, 16
Tel. 06/3226613 - Fax 06/3610979
Iscr. al Registro APS Regione Lazio nr. 47 del 05/08/1999
E-mail: fogroma@tiscali.it - www.fogroma.it
C.C. Postale n. 52696002 - Cod. fisc. 80412500581
sped. in omaggio

DIRETTORE
Mariarosa Santiloni

COMITATO DI REDAZIONE
Carmen Cargnelutti, Simona Madotto,
Gianluca Ruotolo, Patrizia Jozefowicz



Autorizzazione del Trib. di Roma
n. 16373 del 14-5-1976
Tipografia
Arti Grafiche Friulane - Udine



Associazione di Promozione Sociale
Fogolâr Furlàn di Roma

CONSIGLIO DIRETTIVO

Presidente onorario / dott. Sir Paul Girolami
Presidente / ing. Francesco Pittoni
V. Presidente vicario / dott.ssa Anna Marcon
Tesoriere / dr. Enzo Annicchiarico
Consiglieri
dott.ssa Paola Aita, gen. Ugo Bari, Tiziana Bagatella,
Carmen Cargnelutti, prof. Ugo Cirio, arch. Giorgio Della Longa,
ing. Mario Feruglio, arch. Simona Madotto, avv. Enrico Mittoni,
dott.ssa Silvana Nouglian, dott.ssa Mara Piccoli,
avv. Gianluca Ruotolo, dott.ssa Mariarosa Santiloni,
dott. Fabrizio Tomada

Segretaria / dott.ssa Silvana Nouglian

Collegio Revisori dei Conti
arch. Giuliano Bertossi, Piera Martinello, Roberta Rossicchi

Collegio dei Probiviri
ing. Alessandro Ortis Presidente, Francesca Sartogo Bianchi, Mattia Zuzzi

Soci collaboratori
Angela Converso, Michela Curridor,
Piera Martinello, Paolo e Gloria Traina Giacomello

Elaborazione testi a computer
Patrizia Jozefowicz

Il Fogolâr ringrazia tutti i collaboratori che hanno dimostrato grande disponibilità, offrendo generosamente e gratuitamente la loro opera.

Editoriale

Amici,
vi auguro, assieme alla redazione, un'estate serena e di svago pur con le necessarie norme di prudenza, poiché il nemico non è ancora battuto seppure in ritirata.

In questi mesi, il Fogolâr Furlàn di Roma, non potendo fare eventi in presenza, ha concentrato le sue attività sulla modalità in diretta streaming, offrendo una serie di iniziative di vario genere. Vi segnalo: la presentazione di Gianpaolo Carbonetto del volume *Altesti il Raguseo* di Cristiano Caracci, Gaspari editore; per la "Setemane de culture furlane", *Il viaggio verde di Stanislao Nievo. Dal Friuli castellano di Ippolito all'incanto dell'Agro Pontino tra Narrativa e Fotografia*; e ancora l'incontro, *Menu per due*, nella Giornata internazionale della donna, con due simpatiche signore carniche: Daniela e Chiara Selenati, madre e figlia, che hanno, tra l'altro, condiviso la personale ricetta dei cjarsons alle erbe. E sempre in tema gastronomico, vi ricordo la recensione del bel volume, edito dalla Società Filologica Friulana, *Ce vitis in cusine!* Corsivi gastronomici per la trasmissione "Vita nei campi", e la rubrica Storie di cucina, *Mangiare e ber friulano*.

Come vedrete, sfogliando questo numero, ci sono altri interessanti articoli: La geografia di Toni Capuozzo del consigliere Gianluca Ruotolo e il resoconto della Celebrazione del 150° anniversario di Roma Capitale di Patrizia Jozefowicz. In chiusura, vi segnalo l'ultimo evento, prima della pausa estiva: la presentazione in sede del libro *Marc d'Europe*, per le edizioni della Società Filologica Friulana, con il sostegno della Regione Friuli Venezia Giulia e dell'Ente Friuli nel Mondo. Il volume propone la traduzione in lingua friulana, curata splendidamente da Eddi Bortolussi, del romanzo di Carlo Sgorlon sulla vita del frate friulano che nel '600 aiutò a salvare l'Europa dai Turchi. La manifestazione organizzata, in sede, dal Fogolâr di Roma con l'Ente Friuli nel Mondo e con il sostegno della Regione FVG, si è svolta in presenza di un pubblico numeroso, ma con stretta osservanza delle norme anti Covid. Dopo i saluti del Presidente del Fogolâr di Roma, Francesco Pittoni, e di Fabrizio Tomada, Conte della Contea romana del Ducato dei Vini Friulani, sono intervenuti Loris Basso, Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo e Eddi Bortolussi che ha presentato l'opera. Un brindisi sulla terrazza della sede, che si affaccia su Villa Borghese, ha concluso la serata. In copertina, la foto dell'evento e all'interno il saluto del Presidente Pittoni.

Buona estate e buona lettura!

Mariarosa Santiloni

Celebrazione del 150° anniversario di Roma Capitale

La presentazione del progetto: “Macchine del tempo: come siamo diventati capitale” con il Forum del terzo settore Lazio e il Municipio II

Nella giornata del 3 febbraio 2021, nella sala Italia in via Aldrovandi 16, l' UnAR ha avuto il piacere di ospitare e partecipare alla presentazione del progetto “Macchine del tempo: come siamo diventati capitale”, realizzato dal Municipio Roma II e il Forum del Terzo settore Lazio. L'appuntamento è andato in diretta streaming su Facebook alla pagina del #forumterzosettore alle ore 12:00.

La portavoce del Forum Terzo Settore Lazio, Francesca Danese, ha presentato la celebrazione del 150° anniversario della proclamazione di Roma Capitale dell'allora Regno d'Italia. La presentazione è stata l'occasione per raccontare la Roma includente ed inclusiva di ieri e di oggi attraverso i racconti di alcuni rappresentanti dell'Unione Associazioni Regionali UnAR e attraverso le storie e le esperienze delle cosiddette seconde generazioni che vivono a Roma.



« Roma Capitale nasce in quello che diventerà il Secondo Municipio, Porta Pia si trova nel nostro territorio, e il Secondo Municipio nasce grazie a Roma Capitale», spiega Francesca Del Bello.

A seguire sono intervenuti: Antonio Maria Masia presidente di UnAR; Francesco Pittoni, vice presidente Vicario di UnAR e presidente del Fogolâr Furlàn di Roma;



1
Unione Nazionale Associazioni Regionali - 3 Febbraio 2021

Celebrazione del 150° anniversario di Roma Capitale - Sala Italia UnAR-
a sinistra: Francesca Del Bello - Presidente del II° Municipio
a destra: Francesca Danese, Portavoce del Forum del Terzo Settore

(Foto di Patrizia Jozefowicz)

2
UNaR
a sinistra: Francesca Del Bello - Presidente del II° Municipio -
a destra: Antonio Maria Masia Presidente UnAR e Associazione Gremio dei Sardi

Caterina Federici, presidente dell'Associazione Umbri a Roma; Abdessamad El Jaouzi, presidente dei CGIM, Cantieri dei giovani italo-marocchini. Tutti i partecipanti hanno raccontato, come i flussi migratori dei cittadini delle proprie regioni, dal Mediterraneo al sud del Mondo, abbiano influenzato materialmente la costituzione di Roma Capitale che, fin dall'inizio è stata una città di immigrate e immigrati. «Per questo – dice Francesca Danese - questa celebrazione vedrà protagonisti i rappresentanti dei “nuovi cittadini” di allora, ossia le associazioni regionali che danno vita all'UNaR, e i “nuovi cittadini” di oggi, giovani delle seconde generazioni di immigrati».

In rappresentanza dei Friulani a Roma ha preso parte alla cerimonia il Presidente Francesco Pittoni, descrivendo brevemente l'associazione del Fogolâr Furlàn e la presenza di alcuni personaggi Friulani partecipi alla costituzione di Roma Capitale, « Già nel 1771, si è avuta la partecipazione di Friulani alla battaglia di Villa Glori con un tentativo, poi fallito, che anticipava la liberazione di Roma. In seguito, nel primo '900, si formò un sodalizio friulano, con la presenza di un personaggio già di rilievo nella società romana, Bonaldo Stringher, governatore della Banca d'Italia per trent'anni, intorno al quale nacquero molte iniziative. Un flusso di emigrazione particolare in quel periodo dove il ceto borghese emigrava a Roma per cercare nuove opportunità, per affermarsi nell'amministrazione e nelle nuove strutture; ma anche lavoratori e domestiche che prestavano le loro braccia nelle amministrazioni che nascevano nella Capitale. Ricordiamo tra i tanti personaggi di rilievo, il conte di Prampero di Udine, che ricevette la cittadinanza onoraria nel 1871 di Roma, responsabile

organizzatore del Comitato Profughi dopo la sconfitta di Caporetto, per lo smistamento di 600.000 soldati e civili in varie città alla fine della Prima guerra mondiale. Segue, un periodo di silenzio sulla presenza Friulana a Roma, per riprendere, con nuovi flussi di emigranti nella capitale. Ci fu un'evoluzione della nostra associazione, con un nuovo Statuto che, nel 1961 fu rivisto e poi riaggiornato ultimamente per adeguarsi nella nuova normativa del terzo settore.» Alla conclusione dell'evento, è stato proiettato in anteprima il trailer del primo capitolo del progetto, due lezioni tenute da Lidia Piccioni e Carlo Cellamare, la prima storica contemporanea, docente di Lettere della Università La Sapienza di Roma, il secondo ingegnere, docente di Urbanistica nel medesimo Ateneo. «Due lezioni, disponibili on line sui canali messi a disposizione dal Municipio, ci raccontano come, da quel lontano 3 febbraio, si sono innescati processi urbanistici e sociali che hanno mutato per sempre il volto di Roma», aggiunge Del Bello.

Un pomeriggio che ha voluto celebrare, in una data simbolo, il 150° anniversario dalla nascita di Roma Capitale. Un incontro tra le Associazioni regionali a Roma e istituzioni che, nel vivo di una crisi sociale e sanitaria senza precedenti, si interrogano sul passato, per comprendere il presente e immaginare il futuro.

Patrizia Jozefowicz

Menù per due

Una chiacchierata mamma e figlia su passioni e territorio, tradizione e artigianato alla scoperta della Carnia più autentica.



L'8 marzo, giornata internazionale dei diritti della donna, ci impone una riflessione non soltanto sulle continue violenze sulle donne e sui diritti conquistati (anche se, attualmente, purtroppo il 70 per cento delle donne, a seguito della pandemia, ha perso il proprio lavoro) ma pure sulla capacità insita nella donna di trovare nuove formule per esprimersi. L'incontro che abbiamo proposto, sul programma streaming del Fogolâr Furlàn di Roma, è stato organizzato dalla nostra consigliera Carmen Cargnelutti che, per motivi personali, non ha potuto partecipare e che spero di essere riuscita a sostituire. Abbiamo conosciuto due simpatiche signore carniche:

Daniela, e la figlia Chiara che ci hanno mostrato i loro talenti artigianali nel campo del cucito e della cucina. Daniela ha mostrato, sin da bambina, interesse per l'arte del cucito confezionando vestitini per le sue bambole. Questa passione, cresciuta nel tempo, l'ha spinta ad iscriversi alla scuola di ricamo di Sutrio, uno dei borghi più antichi di tutta la Carnia, dove, nel momento in cui le insegnanti hanno lasciato il lavoro per anzianità, Daniela, con alcune amiche, ha formato l'Associazione Sutrio Ricama, di cui è presidente e con la quale organizza corsi di ricamo sia per le persone adulte, per aiutarle a trascorrere piacevolmente i lunghi mesi invernali, sia per le bambine per impegnarle durante le vacanze estive. Come dice il proverbio: "L'appetito vien mangiando" così l'abilità sartoriale di Daniela l'ha spinta a preparare i bellissimi ed elaborati costumi tradizionali carnici, con i quali le abitanti e le villeggianti passeggiano per le vie del paese, suscitando cori di ammirazione. Chiara Selenati, la figlia, ha dimostrato, invece, uno spiccato interesse per l'arte culinaria. Pur essendo laureata in lingue e letterature straniere, esprime tutta se stessa nell'ideazione e

preparazione di invitanti ricette, in particolare nel campo della pasticceria, prendendo anche spunto dal lungo periodo trascorso in Francia.

Rientrata nella sua Piccola Patria, conduce da diversi anni corsi di cucina per bambini e collabora con grandi aziende, quali la Rigoni di Asiago. Nel 2019 ha pubblicato il suo primo libro, *La mia pasticceria francese*, e a febbraio di quest'anno, per San Valentino, è uscito il suo secondo libro *Menù per due* entrambi editi da Tecniche Nuove. E' anche l'ideatrice del frequentato blog "Thatsamore". Cedo, ora, la penna a Chiara che, eccezionalmente, ci fornirà la sua ricetta personale per i Cjarsons alle erbe.

Anna Marcon

Lunedì 8 marzo 2021 con mia madre, abbiamo avuto il piacere di condividere con tutti gli amici del Fogolâr Furlan di Roma, le nostre passioni: la mia per la cucina e quella di mia madre per il ricamo e la sartoria.

Se passate per Sutrio (UD), potete visitare la mostra negozio dell'Associazione Sutrio Ricama, contattando la Pro Loco al numero 0433/778921.

Seguite le ricette di Chiara sul suo blog (www.blogthatsamore.it) oppure su Instagram: @blogthatsamore.

Cjarsons alle erbe

I cjarsons sono un primo piatto emblematico della Carnia. La loro forma ricorda gli agnolotti, ma nessuna delle molteplici varietà in uso (oltre una trentina), diverse per dimensioni ed ingredienti, prevede un ripieno a base di carne.

Ingredienti per il ripieno:

- 200gr di patate
- Una manciata di erbe aromatiche fresche (menta, melissa, timo, prezzemolo, erba cipollina)
- 100gr di ricotta fresca
- 30gr di pera grattugiata
- ½ cucchiaino raso di cacao amaro
- 1 cucchiaino di rum
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 20gr di uvetta
- 20gr di biscotti tritati
- 1 cucchiaino di zucchero
- un pizzico di sale
- cannella



Procedimento:

Lessate le patate e lasciatele intiepidire, poi pelatele e schiacciatele con una forchetta. Tritate le erbe aromatiche, aggiungete alle patate tutti gli ingredienti e mescolate. Conservate il ripieno in frigorifero per qualche ora: l'ideale sarebbe prepararlo il giorno prima.

Ingredienti per la pasta:

- 210 ml di acqua circa
- 250 g di farina 00

Procedimento:

Portate a bollore l'acqua, poi versatela un po' alla volta sulla farina e impastate fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Sulla spianatoia leggermente infarinata, stendete l'impasto con il mattarello in uno strato sottile: circa 2 mm. Ritagliate dei cerchi con un coppa pasta di 8 cm di diametro. Mettete al centro un po' di ripieno (indicativamente 12 -13 grammi) e ripiegate i dischetti a metà. Chiudeteli bene facendo uscire tutta l'aria: partite dal centro e sigillate i bordi verso le estremità. Capovolgeteli sul piano di lavoro e schiacciateli leggermente a metà con il dito indice.

Ripetete l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.



Ingredienti per il condimento per due persone:
(10 cjarsons)

- 15 g di burro chiarificato
- 30 g di ricotta affumicata
- cannella

Procedimento:

Tuffate i cjarsons in abbondante acqua bollente salata. Per la cottura calcolate una decina di minuti: verificatela assaggiando un angolino di pasta. Quando sono cotti, tirateli fuori delicatamente con una schiumarola. Grattugiate un po' di ricotta affumicata in ogni piatto, sistemateci sopra i cjarsons, spolverateli di nuovo con la ricotta affumicata, un po' di cannella e irrorateli con il burro chiarificato fuso e bollente (il burro chiarificato è pronto quando lo vedrete fumare: versandolo sui cjarsons lo sentirete "cantare"). Servite immediatamente.

Buono a sapersi:

Con queste dosi otterrete circa 25 cjarsons. Potete congelarli allargandoli su una teglia leggermente infarinata. Dopo un paio d'ore trasferiteli nei sacchetti gelo. Cuoceteli congelati: in questo caso calcolate qualche minuto in più di cottura.

Chiara Selenati

3
Chiara Selenati e il libro presentato *Menù per Due*

4
Cjarsons cucinati dall' autrice Chiara Selenati

5
Daniela
Presidente Sutrio Ricama

La geografia di Toni Capuozzo

Dai bagliori alle primavere arabe alla guerra di Jugoslavia.

Il Fogolâr Furlàn di Roma, qualche settimana fa, ha organizzato un incontro con Toni Capuozzo, noto giornalista udinese scrittore e corrispondente per le maggiori reti televisive. Pensando a un titolo abbiamo scelto *La geografia di Toni Capuozzo*, che riecheggia la geografia di Enzo Biagi, autore di vari libri sui paesi del mondo visitati nel corso dei suoi reportage. L'incontro è iniziato con un saluto del presidente Pittoni che ha introdotto l'argomento presentando gli ospiti.

Toni ci ha subito detto che, per un friulano come lui era un piacere avere un incontro con un Fogolâr Furlàn, e che il titolo non gli richiamava alla mente il grande Enzo Biagi, ma piuttosto il suo deludente rapporto con la geografia, quando frequentava il liceo classico Jacopo Stellini a Udine. Non immaginava, invece, che avrebbe molto amato un'altra geografia, quella dei conflitti internazionali, in particolare del Centro America. « Mai avrei pensato – continua Capuozzo - di occuparmi della dissoluzione della Jugoslavia, ed è stato forse il compito che mi ha segnato di più-

Da buon friulano pensavo agli anni in cui da giovane andavo in vacanza in Dalmazia e in Istria o, prima, quando accompagnavo i miei a fare benzina oltre confine. Non avrei mai immaginato quello che sarebbe successo, allora se mi avessero detto, guarda che un giorno questo paese non esisterà più avrei pensato di trovarmi di fronte a un visionario. Per me è stata una lezione quello che è successo nei Balcani, dove si è scatenato un conflitto che ci ha fatto ricordare le immagini della Seconda guerra mondiale, viste a scuola, con la convinzione che cose di quel tipo non dovessero accadere più. E invece in Bosnia c'è stata una pulizia etnica con migliaia di morti. Parlando di Balcani, mi torna in mente un valentissimo diplomatico come Zanier, che oggi credo presieda una commissione per i diritti delle minoranze a Bruxelles, che ha ricoperto incarichi importantissimi in Kosovo. Questa geografia comprende i luoghi molto lontani che ho visitato, anche se per me conta molto quello da cui sono partito. Il Friuli per me è rimasto sempre una parola semplice, una specie di tana, di cuccia,



6
Fotoscatto streaming evento digitale: La geografia di Toni Capuozzo.

Da sinistra:
Avv. Gianluca Ruotolo;
Presidente del Fogolâr Furlàn di Roma, Francesco Pittoni;
Giornalista Toni Capuozzo.

un luogo dove tornare, dove senti l'odore di casa e dove mangi i piatti della tua infanzia. Spesso mi è capitato di parlare di quel Friuli in luoghi molto lontani, penso in Australia o ovunque in Argentina, dove ho seguito il conflitto delle isole Falkland. E anche in Canada, dove sono stato nel 1986 per il primo schieramento oltre atlantico delle frecce tricolori, che col Friuli hanno un rapporto speciale e quest'anno, il primo marzo, hanno festeggiato il loro sessantesimo anniversario.

L'intervista ha toccato anche le primavere arabe di cui quest'anno ricorre il decennale. Il consigliere, avv. Ruotolo, ha ricordato i fatti di Tunisia del dicembre 2010, quando il venditore ambulante di frutta e verdura, Mohamed Bouazizi, si è dato fuoco in seguito ai maltrattamenti subiti da una donna poliziotto che gli aveva sequestrato merci e bilance, forse schiaffeggiandolo. Bouazizi era in condizione di estrema indigenza e temeva di non poter più sfamare la sua famiglia. Ruotolo ha ricordato che nel 2007 - 2008 c'era già stata una crisi che aveva provocato una forte crescita del costo dei generi alimentari. Da quel momento in

poi è iniziata una grande instabilità; c'è stata una fase di prezzi in crescita, poi una discesa e poi ancora una risalita con un aumento ulteriore dei prezzi del cibo. La polemica va avanti da tempo e molti studiosi americani parlano di *food versus oil*. Secondo loro la coltivazione di grano per produrre l'etanolo naturale, utilizzato come biocarburante nei paesi ricchi, sottrae terreni alle colture per l'alimentazione umana e provoca l'esplosione dei prezzi.

Nei paesi arabi inoltre la crescita demografica è molto forte per cui le bocche da sfamare aumentano, mentre la crescita economica resta piuttosto modesta. Capuozzo ha osservato che le primavere arabe iniziano non a caso in Tunisia, che resta uno dei paesi più occidentalizzati dell'intero Maghreb dove però vigeva un regime non solo autoritario ma anche estremamente corrotto guidato da Zine El -Abidine Ben Ali e dalla sua famiglia. Il movimento delle primavere ha prodotto il partito dei fratelli musulmani, tendenzialmente non amico della democrazia, anche se poi in Tunisia giocherà onestamente, rispettando il responso delle urne e cedendo il governo ad altri quando verrà sconfitto.

La situazione egiziana è diversa e più complessa. Oggi è molto difficile parlarne, perché noi italiani siamo giustamente colpiti dalla vicenda del nostro corregionale Giulio Regeni e adesso anche da quella dello studente dell'Università di Bologna, Zaki, per cui riesce difficile spiegare che il regime egiziano, per quanto odioso nella sua repressione del dissenso, è un argine ai fratelli musulmani. Il colpo di stato che ha portato Abdel Fattah Al - Sisi al potere ha messo fuorigioco Morsi, il presidente della fratellanza musulmana, poi incarcerato, che morì improvvisamente nel corso di un processo. Le cause che hanno scatenato le primavere arabe non sono comunque solo politiche in senso stretto. Una delle ragioni per cui le manifestazioni sono scoppiate è il messaggio di internet e delle televisioni, che ha colpito i giovani arabi, permettendogli di confrontare il loro modo di vivere con il nostro.

Ruotolo ha poi ricordato l'atteggiamento degli americani, che in quel gennaio di fuoco del 2011 avevano fatto sapere a Mubārak che la loro intenzione era quella di andare verso un cambiamento sia pur lento, cioè di appoggiare un'ordinata transizione verso un governo in linea con le aspirazioni del popolo egiziano. Dopo questo suggerimento, venne posto di nuovo il problema nei giorni immediatamente successivi, ai primi di febbraio, prima degli scontri del 2, quando in maniera ancora più forte e più decisa Barack Obama aveva di nuovo invitato Mubārak a lasciare la presidenza della Repubblica.

Secondo Capuozzo, la scelta di avvalersi dei fratelli musulmani come una chiave per una pacificazione del Medio Oriente è stata l'illusione di Obama, un errore che ha il suo momento tipico nel discorso del presidente americano agli studenti all'università di al Azhar, al Cairo, e che deriva da una sostanziale ignoranza della natura dei fratelli musulmani, una corrente radicale dell'Islam che non separa religione e politica. Per loro il governo giusto è il governo ovviamente a pensiero unico e a partito unico, in cui religione e politica non marcano separati come da noi in Occidente. I fratelli musulmani sostengono una giustizia che si ispiri alla sharia, come anche un codice della famiglia che si ispiri al Corano.

A conclusione del suo intervento il giornalista ha ricordato la figura illustre del diplomatico Giandomenico Picco, che ottenne la liberazione di molti ostaggi in Libano e si conquistò una stima internazionale per il suo lavoro.

Il presidente Pittoni ha quindi ringraziato Ruotolo e Capuozzo per i loro interventi, proponendo un prossimo incontro per ricordare la figura di Pietro Savorgnan di Brazzà, grande esploratore illuminato e uomo di grande umanità che fondò nel 1880 la città di Brazzaville.

Gianluca Ruotolo

Altesti il Raguseo di Cristiano Caracci



7
Fotoscatto streaming
evento digitale Al-
testi il Raguseo.

Da sinistra: Pre-
sidente Fogolâr
Furlàn Francesco
Pittoni;
Editore Gaspari;
Ing. Alessandro
Ortis; Giornali-
sta Giampaolo
Carbonetto; Autore:
Cristiano Caracci

Mi avvicino sempre con grande piacere ai libri scritti da Cristiano Caracci perché li considero invariabilmente una stimolante avventura intellettuale. In questo senso *Altesti il Raguseo*, dato alle stampe lo scorso anno da Gaspari editore, si innesta in maniera perfetta, arricchendo ulteriormente il già ricco panorama letterario di Caracci. Molto spesso ho sentito dire che è vero che una macchina del tempo non può essere inventata; non soltanto perché le leggi della fisica la rendono irrealizzabile, ma semplicemente in quanto già da tempo è stata concepita e realizzata e si chiama libro. In linea di principio potrei essere d'accordo su questa affermazione, ma ritengo necessario operare alcuni distinguo, perché di queste macchine del tempo ne esistono almeno due categorie nettamente separate. La prima è quella che più affonda le radici

nell'antichità. In letteratura, il primo esempio di viaggio nel tempo appare già a cavallo tra il prima e il dopo Cristo: Strabone che scrive dell'enigmatica figura di Aristeia di Proconneso, mitico maestro di Omero, che sarebbe apparso in svariate epoche, impossibili da collegare con una normale vita umana. Poi, nel XIV secolo, si riprende con questa voglia di esplorare il tempo con lo spagnolo don Juan Manuel che è seguito da tutta una serie di piccoli e fantastici racconti di tanti autori che arrivano fino all'Ottocento, quando sulla scena appaiono dei giganti come Mark Twain con il suo scanzonato umorismo di *Un americano alla corte di Re Artù*, ed Herbert George Wells con *La macchina del tempo*, che in realtà è un'accusa implacabile contro la guerra e la stupidità degli uomini. Infine, arriva la fantascienza moderna

con infinite declinazioni, fino a giungere a Michael Crichton con il suo *Timeline*. Ma queste sono semplicissime macchine del tempo, quella realizzata da Caracci è, invece, di tipo molto diverso perché il compito che si prefigge è quello di realizzare ricostruzioni solide di un passato di cui di solito sappiamo troppo poco per sperare di comprenderlo veramente. È una macchina del tempo che non ha visto tantissimi altri esempi – per citarne uno soltanto, vi ricordo *I promessi sposi* di Alessandro Manzoni – anche perché il lavoro preliminare di conoscenza che richiede è davvero tantissimo.

L'autore lo spiega, a mo' di avvertimento già nella prefazione, e dice che questo «non è e non vuole essere un libro di storia: vi si alternano, infatti, narrazioni di avvenimenti realmente accaduti» con «altri fatti soltanto verosimili, o di pura invenzione, di narrazione fantastica».

Sembra quasi che Caracci se ne scusi, ma la realtà è che, proprio con i contenuti del suo modo di narrare, la storia assume un fascino inconsueto. La particolarità delle opere di Cristiano Caracci è proprio questa: sa dare alla storia quella partecipazione umana che quasi sempre resta, invece, esclusa dai libri che si limitano a citare dati, date, luoghi e fatti con l'illusione di fornire, così, un'informazione asettica e *super partes*, ma carente proprio in una delle sue parti più importanti, quella delle motivazioni dei singoli protagonisti.

Va da sé che alla base di queste realizzazioni c'è un minuzioso lavoro di conoscenza al quale Caracci si applica con gioia, da sempre affascinato

da una realtà che ha cessato di esistere agli inizi dell'Ottocento, dopo una vita quasi millenaria: la Repubblica di Ragusa, o Repubblica Ragusea, o, ancora, dal nome del suo santo protettore, Repubblica di San Biagio: una repubblica marinara dell'Adriatico esistita dal X secolo al 1808.

Caracci ama da sempre con passione Ragusa, il suo passato, l'architettura, la pittura e la straordinarietà dei suoi luoghi, e ha voluto approfondire anche la storia di quella Repubblica, interessandosi, specialmente, da buon avvocato, alle istituzioni giuridiche medievali che erano assai progredite per l'epoca, continuando a indagarne le vicende fino a seguirne la decadenza e, infine, la sparizione dopo l'occupazione napoleonica seguita alla Pace di Presburgo.

Ma veniamo al personaggio al quale è intestato il libro: Altesti il Raguseo. Così, quando l'autore si è imbattuto in un raguseo, vissuto tra il Settecento e l'Ottocento, e che ha abitato a lungo tra San Giorgio di Nogaro e Trieste, inevitabilmente, l'esca è stata troppo attraente per poterle resistere. Il risultato è che si è lanciato in una serie di ricerche, che lo hanno portato a ritrovare svariati documenti e a ricostruire una storia rivelatasi più appassionante di quanto si sarebbe potuto prevedere.

Pensate che all'entrata della Biblioteca Civica "V.Joppi" di Udine c'è una targa in marmo che ricorda il nostro protagonista, eppure il suo nome – Andrea Francesco Altesti – ha sempre detto pochissimo, se non addirittura nulla, ai fre

quentatori della Biblioteca. Ed è indubbio merito di Cristiano Caracci aver tolto dall'oblio questo personaggio. Per cominciare a capire meglio il tipo di storia che ha proposto basterebbe già leggere il sottotitolo del libro: "Intrecci diplomatici, amori e avventure per mare".

Altesti, infatti, nasce nel 1766 nell'allora Repubblica indipendente di Ragusa e la sua vita è stata quella di un personaggio straordinario, viaggiatore cosmopolita, trasferitosi giovanissimo a Istanbul seguendo il padre, poi, alla Corte di Caterina, zarina di Russia. Coinvolto in vicende di spionaggio, rientrò in Italia all'inizio dell'Ottocento, andando prima a Venezia e poi a Trieste dove – ecco uno dei tanti addentellati con il presente – ha fondato le Assicurazioni Generali. A Trieste, allora città cosmopolita per eccellenza, è vissuto, scappando spesso per lunghi soggiorni in una villa di San Giorgio di Nogaro dove è morto nel 1851, dopo aver regalato i suoi libri alla biblioteca che stava nascendo a Udine e che ha voluto ringraziarlo con una targa marmorea.

Seguendo Altesti con rigore storico dov'è possibile, e con plausibile invenzione dove la narrazione esige il riempimento di alcune cesure nelle notizie tramandate dai documenti, Cristiano Caracci approfitta per donarci grandi affreschi di realtà, che pur se lasciata in secondo piano o addirittura totalmente trascurate nella storia studiata a scuola, sono importanti per comprendere come il mondo si sia trasformato in quello

di oggi, tra intrecci diplomatici, esili e guerre in cui il protagonista spicca sempre per abilità e capacità di percepire gli avvenimenti in cui è immerso. In realtà, Altesti, personaggio enigmatico e avventuroso, sensibile e spregiudicato, attento e coraggioso, è quello che potremmo dantescaemente definire "il protagonista dello schermo", perché il vero protagonista non è lui, ma è proprio il mondo in cui Altesti vive e opera, e di cui Caracci fa un affresco imponente e ricco di particolari dove, oltre alla ricchezza di una natura spettacolare, sono effigiate scene di vita quotidiana, piccole storie che si inseriscono naturalmente nello scorrere di quella che chiamiamo Storia, che fa intravedere la decadenza di Ragusa. L'opulenza di una corte russa, ancora ben lontana anche dal sospettare che una rivoluzione la cancellerà in maniera totale, la bellezza di Istanbul, capitale di un impero ottomano anch'esso ancora lontano dal suo smembramento, ma già cosciente di trovarsi su un piano inclinato dal quale non si può risalire; la tumultuosa crescita di una Trieste, porto principale di un Impero immenso e che proprio sul porto e sulle facilitazioni doganali fonda le sue fortune, ma anche quelle debolezze che la renderanno fragile quando l'attracco delle navi calerà drasticamente.

Quel mondo è il palcoscenico nel quale Altesti si muove. Un palcoscenico costruito con estrema attenzione grazie a una certosina ricerca delle fonti,

ben illustrata nella bibliografia ricca di documenti dell'epoca, e anche con il tramite di alcune ben scelte citazioni. Un palcoscenico nel quale, comunque, anche quando si è lontani centinaia di chilometri dalla costa più vicina, è sempre presente l'influsso del mare.

Il mare, per un raguseo, anche se d'adozione, è l'elemento che fa capire che stiamo parlando di terre in cui la civiltà non è saltuaria ospite, bensì base genetica che solo ogni tanto è offuscata dalle tempeste della storia.

Basterebbe ricordare che già nel 1416, con almeno tre secoli d'anticipo sulle civilissime potenze coloniali europee, a Ragusa viene abolita la schiavitù e che proprio a Ragusa, come poi a Trieste, lo spirito di convivenza tra genti diverse, poi mandato in frantumi dai nazionalismi, ha regnato tanto a lungo da portare addirittura alla confezione di diverse, pur se rudimentali, lingue franche, o meglio dialetti franchi, efficaci mezzi di comunicazione tra genti che altrimenti non si sarebbero capite. E che i tessuti sociali di queste città potrebbero essere davvero paragonati a tessuti reali nei quali filati diversi per natura, consistenza e colore finiscono per intrecciarsi in trama e ordito fino a dare vita a un qualcosa di unico, strettamente intrecciato, in cui, però ogni filo mantiene le proprie caratteristiche individuali.

La narrazione di Caracci possiede respiro epico e grande forza visiva, ma soprattutto, come dicevo all'inizio, è capace di sollecitare spunti di riflessione, in un continuo confronto tra noi e un mondo non ancora addolcito dai frutti del progresso. Gurdando alla storia d'Altesti, come a quella di altri protagonisti dei precedenti romanzi di Caracci, non ci si può non chiedere

come ce la saremmo cavata noi in quelle circostanze, in quel mondo. Potreste domandarvi quale utilità potrebbe avere l'imbarcarsi in un viaggio del genere. A prima vista potrebbe sembrare uno sforzo inutile. E, invece, in una società che ha deificato e totalizzato il presente sforzandosi di cancellare i ricordi, il passato, ed eliminando anche i sogni per il futuro, il recupero di quello che è successo nella nostra storia diventa un'operazione imprescindibile per recuperare il proprio passato, per preconizzare il futuro, per recuperare quelle utopie che, sole, non come posti che non esistono, ma come luoghi ancora mai raggiunti, possono imprimere nuovamente alla specie umana quello slancio che sembra essersi affievolito, quella fame di conoscenza e competenza che sembra essersi smorzata fin quasi a scomparire, mentre è incontrovertibile il fatto che i sogni sono fondamentali, ma ancora più importante è avere i mezzi intellettuali e tecnici per poterli trasformare in realtà; proprio come è stato sempre fatto nell'infinita storia del progresso umano, progresso che – va detto – non sempre coincide con sviluppo.

Altesti, e con lui Cristiano Caracci, sono coloro che ci ricordano queste doti, caratteristica precipua che distingue la specie umana da quella di tanti altri esseri viventi.

Un ultimo appunto: talvolta serve una specie di catalizzatore per far cominciare una storia che valga la pena di essere narrata e poi letta, in questo caso è una scatola di malachite, un piccolo scrigno di pietra verde intagliata che forse fu di Altesti e che ora spicca sulla scrivania di Caracci.

Gianpaolo Carbonetto

Il Viaggio Verde di Stanislao Nievo

Dal Friuli castellano di Ippolito all'incanto dell'Agro Pontino.

Tra Narrativa e fotografia

Il Fogolâr Furlàn di Roma ha partecipato alla “Setemane de culture furlane”, promossa dalla Società Filologica Friulana, edizione online 2021, con l'evento: *Il viaggio verde di Stanislao Nievo*, con gli interventi dei docenti dell'Università di Roma “Tor Vergata” Rino Caputo e Angelo Favaro e di Maria-rosa Santiloni, Segretario generale della Fondazione Ippolito e Stanislao Nievo, trasmesso il 16 maggio in diretta streaming dal sito www.setemane.it

Dopo il benvenuto del presidente del Fogolâr, Francesco Pittoni, ha preso la parola Rino Caputo che ha iniziato ricordando i tanti scambi e intrecci da lui avuti con la cultura friulana. Passando a parlare della Fondazione Nievo, Caputo ne ha sottolineato il fecondo e proficuo rapporto di collaborazione che ha permesso una ricerca sempre più approfondita sui due autori con ragguardevoli risultati. Una tradizione ormai consolidata da un patrimonio scientifico a cui fare ricorso anche in futuro. La Convenzione tra Università e Fondazione, siglata e rinnovata nel tempo, ha prodotto diverse importanti iniziative e, tra queste, i due convegni annuali, rispettivamente per Ippolito e Stanislao; convegni, a cui hanno partecipato docenti di molte Università italiane e straniere, riproposti, di volta in volta, negli Atti curati dal Segretario generale della Fondazione. Stanislao Nievo, è uno dei maggiori protagonisti letterari e tra i primi ragguardevoli esponenti di narrativa,

saggistica e poesia del canone del secondo Novecento - ha proseguito Caputo - e il nucleo da cui sono germinate tutte le attività comprese le importanti esperienze di naturalista, viaggiatore e ideatore di Istituzioni letterarie è la Poesia, non solo quella da lui composta, ma l'attività poetica, la sua capacità di trasformare in letteratura la sua vita e quella degli altri. A mio parere - ha continuato il docente - Viaggio verde è un sintagma efficacissimo che ben definisce i tratti predominanti di Stanislao, da un lato viaggiatore esploratore della terra e dall'altro viaggiatore dell'anima, dello spazio profondo.

Nel 1975, Nievo pubblica *Il prato in fondo al mare*, si tratta di un titolo verde che si tinge anche di azzurro, l'azzurro profondo degli abissi marini. Il volume narra la storia del prozio Ippolito e della sua tragica fine nel naufragio dell'Ercole, una scomparsa ancora non storicamente chiarita.

Stanislao oscillerà per tutta la vita, dall'infanzia alla maturità, tra la dimensione archetipica di Colloredo di Montalbano e l'Agro Pontino: un legame elastico mai spezzato tra Colloredo, il momento genetico anche per l'arte, e gli spazi dell'Agro Pontino, importanti per la sua vita e per la narrativa. Nievo è un intellettuale - ha concluso Caputo - che si è occupato anche di sostenibilità per la terra e di ecologia, di cui oggi si parla tanto, ma lui con largo

anticipo le praticava già nei fatti e nelle lettere. Rappresentante di una linea verde della cultura italiana, Stanìs Nievo è uno dei protagonisti del secondo Novecento, che protende la sua influenza fino ai giorni nostri.

Nel prendere la parola, Angelo Favaro ha esordito definendo Stanislao Nievo un intellettuale, uno scrittore, un poeta, il cui profilo non si incontra facilmente nella cultura italiana del Novecento. Questo suo essere poliedrico, multigenere: scrittore, giornalista, regista, traduttore, sceneggiatore, conduttore radiofonico lo pone in una condizione di unicità, forse solo Pasolini si è occupato di così tanti generi nel corso della sua vita. In tutte queste attività – ha proseguito il docente – Nievo si è impegnato con originalità senza che venissero mai meno le competenze tecniche. Saper unire in modo armonioso i due aspetti è un dono prezioso, e questa sua capacità si può meglio comprendere tenendo presenti due aspetti della sua vita: l'infanzia trascorsa tra il mitico castello di Colloredo e la pianura dolcissima dell'Agro Pontino, legato al mito di Ulisse e di Enea, e gli studi scientifici prima all'Università di Perugia e poi all'Università La Sapienza di Roma.

Mi vorrei soffermare ora su due elementi che hanno attraversato ugualmente la vita di Stanìs: la fotografia e la poesia. Elementi, che evidenziano la sua poliedrica capacità di tradurre un sentimento in immagine, sia che questa sia filtrata dalla parola o sia che venga fissata in una pellicola fotografica. Per il mio modo di sentire – prosegue Favaro – la sua poesia è fotografica e la sua fotografia è poetica. Così nello spazio inafferrabile tra la materia e l'idea, tra la presenza e l'assenza, tra la verità e la percezione della verità, nell'opera fotografica e in poesia di Stanìs Nievo, si bilanciano la poesia

dell'immagine fotografica e l'immagine del verso poetico. Nel 1977, nel prestigioso Almanacco dello Specchio di Mondadori, escono le prime nove poesie del *Viaggio Verde*, nove cammei perfetti preceduti dall'autorevole introduzione di Cesare Garboli. Un viaggio nell'abisso di sé e del mare. I versi tornano a evocare la morte di Ippolito nel naufragio dell'Ercole, all'alba del 5 marzo 1861, e le ricerche di Stanìs che confluiscono nel romanzo *Il prato in fondo al mare*. Il testo è forgiato su immagini di ciò che è e di ciò che non è più. Stessi elementi che troviamo anche nella seconda raccolta poetica, *Canto di Pietra* del 1989, sempre per Mondadori: poesia chiaroscurale, solida, materiale, a partire dalla città di Roma con i suoi monumenti e la sua pietra per giungere alla città interiore, che ognuno di noi nel corso di tutta la vita abita o cerca di abitare. E proprio una delle poesie, *Arcobaleno urbano*, termina con il verso: */infrangendo il vetro del tempo/*.

Ecco, questa è esattamente la qualità della fotografia, è la forma a entrare nell'immagine, e la forma mentre si esprime si sta già dissolvendo.

All'emozione primordiale, allo spazio del Sacro è dedicata l'ultima raccolta poetica *Barca Solare* del 2001 per Rubbettino. Sensorialità, contingenza d'anima scolpiscono l'idea e i passaggi d'ombra della raccolta, e mettendo *à côté* l'ultima grande mostra fotografica di Nievo - esposta a Sabaudia nel 2019 e 2020 e curata da Mariarosa Santiloni e Giovanni La Rosa - mi vengono in mente i ritratti fotografici di Buzzati e de Chirico – seguita il docente – che hanno in comune la ricerca di quell'elemento oscuro e ignoto della vita. Entrambi sono rappresentati con tecnica sfuocata, e lasciano intravedere, non cogliere, che cosa sia la loro poesia spesso magicamente non penetrabile. Angelo Favaro ha concluso sottolineando che forse il più vero messaggio di questa poesia fotografica o di questa fotografia poetica di Stanislao Nievo è nell'accoglienza, nel rispetto del Creato: Nievo ci dice che le creature tutte hanno senso in sé, che le creature tutte vanno rispettate dolcemente, docilmente, umilmente.

Mariarosa Santiloni, quasi a voler completare quanto detto dai due docenti, ha tracciato una breve biografia dell'autore. A partire dalla nascita a Milano nel giugno del 1928, che lascia ad appena un mese di vita per il castello di Colloredo di Monte Albano in Friuli, l'Ala cinquecentesca dove la famiglia risiede. Al piccolo Stanìs viene data la stanza appartenuta al prozio scrittore, forse già un piccolo segno di quello che avrebbe fatto in futuro. La grande stanza gli incuteva un po' di timore, soprattutto durante i temporali, quando era attraversata da lampi e fulmini e i tuoni facevano tremare i vetri. Altri temporali, altrettanto furiosi, li avrebbe sperimentati nell'Agro Pontino - a Conca, poi Borgo Montello - dove la famiglia si trasferisce nel 1933, seguendo il padre chiamato a dirigere l'Azienda Agraria del luogo dall'Opera Nazionale Combattenti.

L'Agro Pontino ancora selvaggio, con i suoi paesaggi e i miti di Circe e della Mater Matuta, sembra

essere il luogo ideale per scatenare la sua fantasia, e durante le vacanze in Friuli, nel grande castello continua il suo desiderio di scoperta e di avventura.

Dopo una decina d'anni, la famiglia si trasferisce a Roma. Terminato il liceo, Nievo si iscrive all'Università, e comincia a viaggiare. Nel 1958 si sposa e con la moglie Consuelo, nel '59, parte per l'Asia: è il loro viaggio di nozze ma presto diventa un viaggio di lavoro. C'è la fuga del Dalai Lama dal Tibet da documentare per le varie testate giornalistiche per cui scrive e la RAI. Poi i viaggi non si contano più, andrà un po' dovunque, Africa, America, Oceania, arrivando sino in Antartide. Ma lui, il grande viaggiatore, rimarrà per sempre legato all'Agro Pontino, ai ricordi di una stagione indimenticabile, tra lo sbocciare improvviso dei papaveri che lo sorprende un mattino andando a scuola, le corse a cavallo con il fratello, i giochi con gli altri ragazzi e la promessa, in un giorno di sole, di andare in Africa. E soprattutto questa terra antica sarà una continua fonte d'ispirazione per le sue opere, per il secondo romanzo *Aurora*, finalista al Premio



8
Fotoscatto streaming evento digitale Il viaggio verde di Stanislao Nievo.

Da sinistra: Prof. Rino Caputo; Dott.ssa Mariarosa Santiloni; Presidente Fogolar Furlan di Roma: Francesco Pittoni, Prof. Angelo Favaro

Strega del 1979, ma anche per Mater Matuta, saggio a commento dei 34 dipinti di Mario Schifano, ispirati alle grandi statue tufacee delle Matres del Museo di Capua, per il romanzo Aldilà, premio Circe d'argento e Le Muse 2001.

In quegli anni, tra le tante attività, con Fulco Pratesi e altri amici fonda il WWF Italia, e dirige il documentario Mal d'Africa. Dopo il terremoto del 1976, che distrugge in buona parte il castello avito di Colloredo, negli anni '90, istituisce con la famiglia la Fondazione Ippolito Nievo - riconosciuta dal Ministero dei Beni Culturali - per salvaguardare e far conoscere

il paesaggio culturale del Castello assieme alla figura e all'opera di Ippolito.

Durante tutta la vita, a intervalli più o meno lunghi, Stanis è ritornato in Agro Pontino tante volte, fin dal suo primo libro *Il prato in fondo al mare*, Premio Campiello e Comisso 1975, e ancora per tutti gli altri libri, compreso *Le Isole del Paradiso*, Premio Strega 1987. Durante un'intervista nel 2003, raccontò che l'Agro Pontino - da lui definito la mia Africa - era stato come l'allenamento per andare poi realmente in Africa e in giro per il mondo.

Mariarosa Santiloni

Saluti del Presidente alla presentazione del libro *Marc d'Europe* 9 Luglio 2021 - Sala Italia - U.N.a.R. -

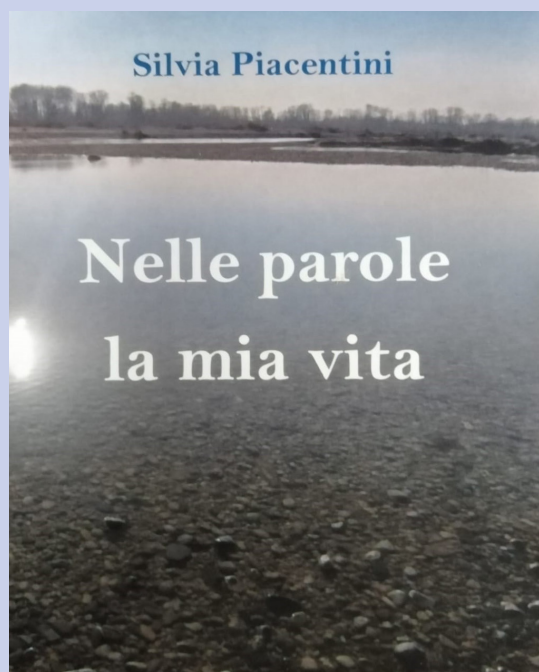
Buona sera a tutti. Con viva simpatia e riconoscenza desidero salutare gli ospiti di oggi: il Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo Loris Basso, il Direttore Cristian Canciani e il protagonista dell'evento Eddi Bortolussi. L'occasione è la presentazione dell'opera di Bortolussi : la traduzione in friulano dello scritto del noto "Marco D'Europa" di Sgorlon, che per il suo importante contenuto ha convinto la Regione FVG e la Filologica a promuovere l'iniziativa. E' la storia di un frate di origini friulane ben conosciuto nelle corti europee dove esercitava un potere tutto particolare verso la fine del '600.

La sua capacità di conquistare le folle con le sue prediche gli permise di entrare a corte a Vienna. Meriti che lo hanno portato anche ad una recente beatificazione da parte di Papa Giovanni Paolo II. Superava ogni difficoltà con le sue prediche elargendo consigli all'imperatore Leopoldo I che contribuirono a bloccare l'avanzata dei turchi su Vienna. Storia di Marco D'Aviano ovvero oggi diremo d'Europa di cui difese i confini. Possiamo anche sottolineare come già nel '600 i friulani si distinguevano per le loro azioni fuori dalla regione. In particolare proprio a Vienna contro i Turchi troviamo nello stesso periodo: il Luogotenente Calice da Paularo e Gio Battista Pittoni, mio antenato, arciere presso l'Imperatore Leopoldo I e che, pur venendo da Imponzo, un piccolo paese della Carnia, acquisì il casato De Dannenfeldt per meriti militari. Prerogative insomma che anticipano una realtà senza confini per i friulani come quella dei Fogolârs nel mondo di oggi. Ora desidero trasmettervi l'espressione di saluto e di partecipazione da parte del Governatore della Regione Friuli Venezia Giulia, On. Massimiliano Fedriga, del Presidente del Consiglio regionale Piero Zanin, del Sottosegretario di Stato On. Vannia Gava, dell'Assessore alle Autonomie Locali Pierpaolo Roberti, dell'Assessore alla Cultura Regionale Gibelli e dal senatore Mario Pittoni, V.P. Commissione Cultura al Senato. Saluto i qui presenti Presidenti e soci dei Fogolârs di Latina ed Aprilia oltre al Presidente dei Triestini e Goriziani Roberto Sancin.

Ing. Francesco Pittoni

Notizie dal Friuli

Nelle parole la mia vita: omaggio su Zoom a Silvia Piacentini e alla sua recente pubblicazione poetica.



Il 23 aprile 2021 si è svolta su Zoom, ed è stata presentata come première su YouTube, la prima presentazione del libro di poesie *Nelle parole la mia vita* di Silvia Piacentini, patrocinato dal Fogolâr Furlàn di Roma, dal Gremio dei Sardi di Roma e dal Comune di Varmo. Il collegamento è stato condotto presso la Casa della Musica di Trieste dalla figlia minore di Silvia, Caterina Fiorentini, mentre l'ospitalità su Zoom è stata offerta da Erna Fiorentini, la figlia maggiore, on line dal Karlsruher Institut für Technologie.

Silvia Piacentini non era collegata in diretta, ma è stata presente con alcuni interventi poetici preregistrati, che arricchiscono (insieme ad alcuni stralci del film *L'idioma perduto La voce ritrovata*, dedicato alla poetica di Silvia stessa) il video della conversazione, permanentemente fruibile on line a titolo di documentazione.

Gratitissimi ospiti, in rappresentanza degli enti che hanno patrocinato la pubblicazione, sono stati Francesco Pittoni (presidente del Fogolâr Furlàn di Roma),

Antonio Maria Masia (presidente del Gremio) e Davide De Candido (vicesindaco del Comune di Varmo).

Hanno inoltre arricchito l'incontro con la loro presenza Neria De Giovanni - autrice, critica letteraria e presidentessa dell'Associazione Internazionale di Critici Letterari- e Giuseppe Piras - fotografo e videomaker, co-autore con Caterina Fiorentini de *L'idioma perduto La voce ritrovata*, il film dedicato alla poetica di Silvia e ai luoghi da cui essa sgorga.

L'incontro ha riallacciato i fili che legano la pubblicazione al progetto multimediale entro il quale essa si incastona, un progetto che comprende il succitato filmato e il disco di Caterina dedicato alla poesia della madre, il *Canzoniere per Silvia* (vol. 1). Il progetto è fruibile sul sito internet dedicato, dove si possono – in maniera gratuita - visionare il filmato e ascoltare il disco; esplorare le vicende che hanno portato alla pubblicazione e fare richiesta del libro; ripercorrere i legami tra la fioritura pubblica della poesia di Silvia e il Premio Tacita Muta per le lingue minoritarie, ricevuto da lei e da Caterina dalle mani dei giurati Neria De Giovanni, Antonio Maria Masia e Valentina Piredda durante una bellissima serata, a febbraio 2020, nella Sala Italia della Casa U.N.a.R. di Roma, poco prima della dichiarazione dell' O.M.S. dello stato di pandemia da Covid-19.

Gli interventi degli ospiti hanno particolarmente sottolineato l'importanza della pubblicazione e del progetto in termini di testimonianza e di memoria artistica, esistenziale, linguistica, culturale e storico-territoriale.

Davide De Candido, rappresentante dell'amministrazione varnese e anche di una generazione fresca e attiva, ha rilevato l'importanza che per i più giovani hanno le tracce poetiche che Silvia ha disegnato per la comunità di Varmo, in termini di solidarietà e di identificazione.

Antonio Maria Masia ha enfatizzato quanto la congiunzione tra musica e poesia, che caratterizza il progetto, sia cruciale nel portare con più forza le lingue minoritarie all'attenzione emotiva del pubblico, con il felice risultato di contribuire, con un linguaggio artistico, a mantenere in vita più profondamente le espressioni culturali, mutandole in modo sottile e amabile in espressioni affettive importanti e care.

Francesco Pittoni, intrecciando i fili di incontri e familiarità che lo legano personalmente alla Carnia e a Varmo, in una speciale coincidenza con le radici di Silvia Piacentini, ha rievocato il suo sentimento dell'incontro romano del 2020 e anche quello della sua prima lettura poetica del libro di Silvia: una lettura nella quale si è trovato fatalmente *vis-à-vis* con la poesia *Alpi Carniche* e quindi a un groviglio emozionante di poesia e vita anche nell'esperienza di lettore.

Neria De Giovanni ha approfondito la vicenda mitica di Tacita Muta e del premio omonimo a lei intitolato dall'AICL, dall'Associazione Salpare, dal Gremio, dal Fondo VP Sardinia, premio tra l'altro patrocinato dal MIBAC e appunto ricevuto da Silvia Piacentini nel 2020. La vicenda tragica dalla ninfa canterina, resa muta dal capriccio degli Dei e vittima di ulteriore violenza anche dal conseguente impedimento ad esprimersi, si intreccia strettamente

con quella delle lingue minoritarie e dei soggetti di minoranza, intesi letteralmente come voci represses, come testimonianze ammutolite. Ne è derivato l'auspicio che la condivisione artistica in lingua minoritaria resa possibile dalle poesie friulane di Silvia sia il motore di un sempre più articolato percorso, che faccia germogliare nuove e altrettanto preziose iniziative.

Giuseppe Piras ha narrato la sua personale esperienza, segnata dal confronto con e dall'affetto per Silvia e Caterina, un'esperienza maturata durante la realizzazione de *L'idioma perduto La voce ritrovata*. Giuseppe ha evidenziato, in particolare, l'arricchimento che la sua personale pratica artistica ha tratto dall'interazione con le due artiste e amiche. Non è mancato infine un momento di solidarietà isolana tra sardi ritrovati, data l'origine cagliaritana di Giuseppe Piras, che è triestino *de facto* dal 1978.

Dopo un breve dibattito è intervenuta anche Erna Fiorentini, che da osservatore esterno ha sottolineato ed elogiato l'importanza del salvamento della memoria messo in moto con il conferimento del Premio Tacita Muta a Silvia Piacentini e mantenuto in moto nel progetto che ha realizzato e ora promuove la pubblicazione.

I partecipanti si sono quindi lasciati nell'auspicio di potersi reincontrare presto in presenza, sotto il segno della poesia di Silvia Piacentini e con lei in persona, sui sentieri ampi e profondi che la sua memoria consente di percorrere agli estimatori della sua espressività.

Per maggiori informazioni:

www.catefiorentini.wixsite.com/idiomaperduto

Per visionare la conferenza Zoom completa:
<https://www.youtube.com/watch?v=t7tVwedwMZ0>

Caterina Fiorentini

Storie di cucina

Mangiare e ber friulano



Fu assai difficile arrivare al Castello di Rocca Bernarda, abbagliato dal paesaggio mirabile di verde e di colline. [...]
Ella ricordava tutto della sua vita, della vita in Friuli [...]
Fu allora che si parlò del mangiare friulano ed ella sapeva le fatture magiche d'ogni vivanda, dalle zuppe ai dolci, e le aveva scritte in un suo ricettario privato, in un italiano chiaro, quasi matematico.

(Giovanni Comisso)

Quel ricettario privato, di cui parla lo scrittore Comisso nella prefazione al volume, è diventato nel 1970 un libro, *Mangiare e ber friulano*, per i tipi dell'editore Franco Angeli. Un libro importante, forse il più completo sulla cucina della regione – anche per le numerose e preziose note storiche – con diverse edizioni, tutte esaurite.

Nell'introduzione, l'autrice, Giuseppina Perusini Antonini, scrive: «È naturale, perciò, che nel presentare le consuetudini culinarie di una regione come il Friuli, vissuta troppo a lungo in condizioni politiche e economiche talvolta estremamente precarie, si debba anzitutto affermare che una cucina friulana, in senso stretto, non esiste [...] Possiamo dire in quale modo mangiavano i Friulani risalendo, con approssimazione al '700 e all'800, di cui possediamo più di un ricettario».

Per i secoli precedenti ci vengono in aiuto le note di spese dei conventi e delle confraternite che raccontano quali pietanze erano di uso quotidiano e quali riservate alle festività, ma non dicono nulla sulla loro confezione.

Così per compilare il suo libro, l'autrice si è affidata ai ricettari sette-ottocenteschi, per lo più di famiglie nobili o di conventi, scegliendo i piatti maggiormente in uso - presenti in più di un ricettario - e che nella memoria delle persone anziane, erano spesso e più comunemente preparati.

Questo criterio è valido per il Friuli e in generale anche per le altre cucine regionali, tutte molto semplici, povere, e legate strettamente ai prodotti del territorio, con modalità di preparazione tramandate di madre in figlia. Non ci sono, infatti, ricettari di cucina popolare.

Anche per il Friuli, per i piatti tipicamente nostrani, dovremmo limitarci a poche specialità

quali la brovade - pietanza che troviamo anche, e solo, a Strasburgo dove la portarono i Romani che l'avevano conosciuta in Friuli - alcune minestre, il frico, e qualche confezione di carne porcina. D'altra parte, anche per i dolci e per le verdure, le diverse preparazioni di carne e per altre pietanze ancora, dobbiamo ammettere che, probabilmente, sono frutto di contaminazioni con altre cucine, seppure in tempi molto remoti. Data la posizione geografica della regione, popoli diversi l'hanno invasa, lasciando testimonianze di vario genere, anche gastronomiche, e architettoniche di rilievo. Semmai, è attraverso il confronto tra le caratteristiche della cucina friulana sette-ottocentesca e quella veneta e veneziana, e altre ancora, che si possono rilevare gli aspetti peculiari che più la contraddistinguono.

C'è da dire subito che una sua caratteristica è quella di essersi mantenuta, nel tempo, essenziale nelle preparazioni, misurata nei condimenti e nell'uso di spezie e salse, una cucina rustica, insomma, paesana, peraltro in uso anche sulle tavole signorili che si distinguevano per il maggior numero di portate e per la varietà degli alimenti. Una cucina che tendeva a far apprezzare il cibo nel suo sapore originario - e in questo fu autenticamente friulana - tendenza che ha mantenuto nei secoli, facendosi ancora apprezzare per quel gusto locale che «ricerca il buono più dell'appariscente».

Per preparare il suo volume, l'autrice, ha consultato un'ampia documentazione oltre ai ricettari, tra i documenti più interessanti ci sono le note di spese della contessa Silvia Rabatta Colloredo che coprono un periodo tra il 1735 e il 1801: si tratta di fatture di fornitori e di registri dove sono annotate le spese ordinarie e quelle straordinarie.

La nobildonna, nata in una importante famiglia goriziana legata alla corte imperiale austriaca, dimostra gusti raffinati e le fatture delle provviste dimostrano un tenore di vita opulento: carni di ogni genere, pesci e frutti di mare, pasta di Napoli, dolci, bevande alla moda come caffè, cioccolata e the sono voci consuete tra le spese elencate. Ancora più interessante, è la lista delle vivande da portare in tavola nei vari giorni della settimana che la contessa compila quotidianamente. Tra le varietà di carni, pollame, insaccati e verdure che compongono il menu, compaiono molto spesso anche le semplici minestre popolari: di orzo, di ravi o sbruada, di miglio, di verze, di fave, di fagioli, la zuppa di acetosa e la panada; cibi comuni nell'alimentazione contadina.

Molto più sobria appare l'ottocentesca tavola dei conti di Fratta, come viene descritta da Ippolito Nievo nel primo capitolo del suo celebre romanzo *Le Confessioni d'un italiano*.

Il castello era frequentato da tutti i signorotti e castellani minori del vicinato. [...]

Quand'essi capitavano era giorno di gazzarra. Si spillava la miglior botte; molti fiaschi di Picolit

e di Refosco perdevano il collo. La cuoca poi non conosceva piú né amici né nemici;

correva qua e là, dava dei gomiti nello stomaco a Martino, pestava i piedi a Monsignore, scannava anitre, sbudellava capponi; e il suo affaccendamento non era superato che da quello del girarrosto, il quale strideva e sudava olio per tutte le

carrucole nel dover menare attorno quattro o cinque spedate di lepri e di selvaggina.

Fra gli alimenti citati nelle Confessioni, ci sono naturalmente le uova e una preparazione, la frittata (*fertae*), «la bella dorata frittata, che porta con sé l'incanto della semplice, rustica intimità, felice improvvisazione dei pasti campestri, delle scampagnate [...] la piccola comare che entra ovunque e parla il linguaggio della casa, dell'infanzia, della regione». Come la definisce la contessa Perusini Antonini.

La frittata friulana si differenzia da quella di altre regioni perché non vi è aggiunta di acqua, latte, farina, solo uova ben battute, tuorlo e albume assieme, in modo che dopo la cottura resti all'interno soffice e schiumosa e tutt'intorno si formi una crosticina dorata. Si cuoce nel burro o nell'olio in una padella antiaderente (di ferro un tempo) a sponde alte, in modo che abbia un'altezza di due, tre dita. Questa caratteristica della preparazione friulana, risale probabilmente a tempi molto antichi: Ermes di Colloredo, nel XVII secolo, nel *Voto del ragno*, parlando di un banchetto fiorentino, così esprime la sua meraviglia sulla notevole differenza di spessore della frittata: «Vignì po un plat imperial bel gnuf, / Cuvuart d'une fritaje di miez uf, / Grande che un fonz pareve di chiaveli, / Un tal di Poggibonzi [...] Al dè un starnut,, che al parè just un ton,/ E al soffà la fritae fuur dal balcòn».

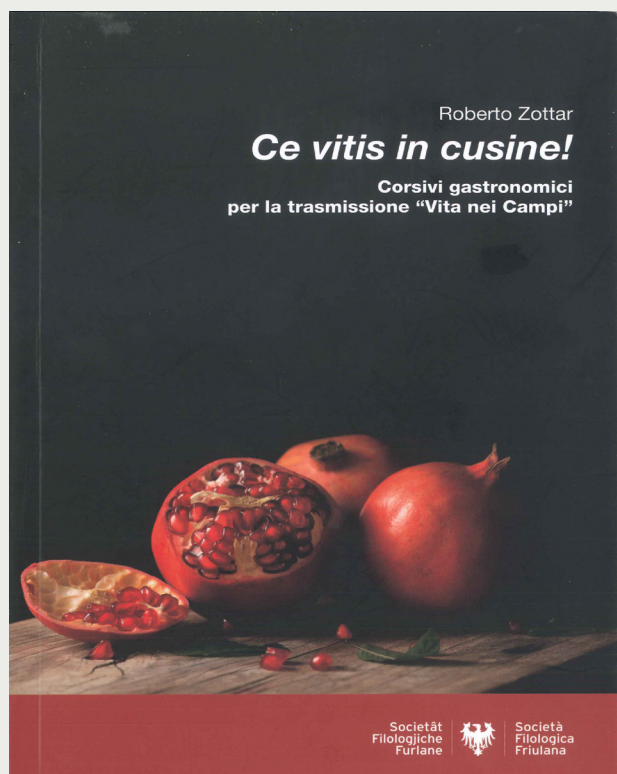
Le ricette? Davvero innumerevoli, con quasi tutte le verdure, anche miste, con salame, con i ciccioli, con il formaggio o con il pesce: spinarello, ghiozzo, pesce nono, con i gamberelli. La più tipica? La frittata con le erbe (*Cu lis jerbùzzis*). Le erbe di campo - *sclopit*, *confenòn*, *grisolò*, *ardielùt*, *spinaze salvadie*, per citarne solo alcune – che si mangiano, in genere, come verdura cotta vengono prima lessate e poi ripassate in padella con olio e un pizzico di sale e quindi unite alle uova ben battute. In mancanza di queste erbe, si può fare anche con le verdure dell'orto: biette e spinaci, un porro affettato fine, cipolla bianca abbondante, e un trito di erbe profumate: salvia, timo, maggiorana, basilico e qualche fogliolina di erba luisa.

Un piatto ottimo per l'estate, anche per un picnic.

Mariarosa Santiloni

RECENSIONI

Ce vitis in cusine!



Corsivi gastronomici per la trasmissione “Vita nei Campi”

Il volume, edito nel 2020 dalla Società Filologica Friulana, raccoglie i corsivi gastronomici, ideati da Roberto Zottar inizialmente per il racconto orale, di tre anni della trasmissione radiofonica del TGR Rai Friuli Venezia Giulia “Vita nei campi”.

L’obiettivo, come scrive l’autore nell’introduzione, era «di parlare di cibi dolci e salati della tradizione locale». Ma cos’è, realmente, la tradizione locale? In estrema sintesi, si potrebbe dire, con l’autore, che è una “innovazione riuscita”, frutto

di intrecci tra antiche preparazioni, contatti, scambi, migrazioni, contaminazioni, innovazioni e creatività, elementi determinanti «che definiscono l’identità dei cibi, potenti simboli e valori culturali di ogni popolo». Sulla base di queste considerazioni, l’autore ha intrapreso una ricerca storica sulla nascita delle ricette tradizionali e degli elementi introdotti in regione da viaggiatori o studiosi – come non ricordare la patata o il mais? – e come nel tempo, per una serie di ragioni, le pietanze siano andate incontro a mutamenti, rispetto ai canoni originari. In altre parole, secondo il racconto di Zottar, come sia possibile che un piatto innovativo diventi nel tempo una pietanza tradizionale locale che continua poi ad evolversi.

Il risultato è questo piacevolissimo e interessante volume che raccoglie una settantina di ricette della regione, ognuna accompagnata da una scheda in cui sono narrate storie, leggende, feste, proverbi, consuetudini e contaminazioni gastronomiche con altri popoli, legate a quella preparazione.

Un vero viaggio nel tempo, nel gusto e nei sapori di una regione così varia.

Mariarosa Santiloni

RICORDIAMOLI



FRANCESCO GRILLO

Il 24 febbraio 2021 é scomparso a Roma, all'età di 84 anni, Francesco Grillo .

Nato a Roma da genitori friulani, ha passato la sua infanzia a Cusano, nel Comune di Zoppola, dove ha frequentato le scuole di base e poi il liceo a Pordenone.

Tornato a Roma per frequentare l'Università, si é laureato in Ingegneria Civile Edile.

E' stato docente universitario, professore di Tecnica delle Costruzioni alla Facoltà di Architettura di Roma, e responsabile dell'unità operativa CNR-GNDT dell'Aquila, per lo studio del comportamento di edifici in muratura in zona sismica .

Ha svolto la sua attività professionale di ingegnere edile strutturista in Italia e all'



VANDA VETTOR

La nostra socia Vanda il 21 Maggio 2021 ci ha lasciato. Nata a Cusano (PN) nel 1940. Cresciuta in Friuli ha assorbito tutti i valori caratteristici e forti della nostra gente, ma lei anche con un pregio in più. Aveva un' allegria e una sana ironia della vita che a noi, gente piuttosto chiusa manca. Parlare con Vanda era sempre un piacere anche se spesso l'argomento prevalente erano i guai, che specialmente con l'avanzare dell'età inevitabilmente ci affliggono. Prendeva con ironia pure quelli! Arrivata a Roma a vent' anni si sposa e mette su famiglia. Ben presto si mette in contatto con il Fogolâr di Roma, coinvolgendo anche marito e figli: Simonetta e Gianni, il quale da grande, ha fatto anche parte del "Gruppo Giovani". Sempre, o appena la sua salute lo permetteva, seguiva le nostre manifestazioni con entusiasmo e interesse, presente in ogni senso alle attività del Fogolâr. Noi tutti siamo vicini alla famiglia e ai nipotini, sperando che il tempo possa allievare la sua mancanza.

Carmen Cargnelutti

estero, occupandosi prevalentemente della progettazione di opere di interesse pubblico.

Persona colta e raffinata, amava viaggiare, leggere, ascoltare la musica, scrivere. Negli ultimi anni ha scritto alcuni racconti e i suoi ricordi dell'infanzia trascorsa tra Cusano e Ovedo, e lungo la Pontebbana, teatro della Seconda guerra mondiale.

Il suo cuore era legato alla terra d' origine, il Friuli, in cui amava tornare e da cui aveva preso, tra le altre cose, la grande dedizione al lavoro. E' in Friuli che ha deciso di riposare per sempre, vicino alla sua famiglia e ai suoi amici.

Le sue spoglie terrene verranno tumulate nel cimitero di Zoppola il giorno 18 settembre.

Mandi papà!

Francesca, Paolo, Giorgio Grillo

L'ANGOLO DELLA POESIA

dal libro di Silvia Piacentini

“Nelle parole la mia vita”

SOLSTIZIO

Quando questa mia sera
si ricamerà di ghiaccio
e le mie e le tue parole
si appiattiranno
nascoste tra i germogli
ancora silenziosi sotto la neve
allora noi due
ci muoveremo in quello spazio
dove la vita non ha più ritorno



**Albergo Diffuso
Tolmezzo**

La Carnia nel palmo
della mano

Dall' aeroporto di Ronchi e da Trieste:

imboccare l'autostrada A4 direzione Pal-
manova - Venezia; prendere la A3 dire-
zione Tarvisio sino all' uscita Tolmezzo -
Carnia./ **Da Milano - Venezia:** imboccare
l'autostrada A4 direzione Udine - Trieste;
a Palmanova prendere la A23 direzione
Tarvisio sino all' uscita Tolmezzo - Car-
nia.

Contatti; tel +39 043341613

Cell +39 33118028383

Email: info@albergodiffusotolmezzo.it

PASSIONE
ELEGANZA
TRADIZIONE



ZORZETTIG
VINI FRIULANI DOC

Zorzettig di Zorzettig Cav. Giuseppe s.s.a.

Via Strada S. Anna, 37 SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel +39. 0432. 716156 Fax +39.0432.716292

Orario di apertura:

Lunedì / Venerdì: 8:00- 12:30 13:30- 19:00 Sabato 8:00- 17:00 continuato
www.zorzettigvini.it - info@zorzettigvini.it



Celebrazione del 150° anniversario di Roma Capitale

Foto scattata durante la presentazione del progetto: “Macchine del tempo: come siamo diventati capitale” con il Forum del Terzo Settore Lazio e il Municipio II” il 3 febbraio 2021

Comitato Soci Onorari

On. Pier Giorgio Bressani, mons. Duilio Corgnali, dr. Giovanni Fabris, On. Mario Fioret, comm. Augusto Giordano, sir Paul Girolami, gen. C.d.a. Roberto Jucci, on. Gianni Letta, dr. Adriano Lucci, dott.ssa Anna Marcon, ten.gen. Gianfranco Ottogalli, dott. Amedeo Piva, dr. Pietro Pittaro, On. Giorgio Santuz, on. Tiziano Treu, amb. Antonio Zanardi Landi, Donino Vullo, Presidente Regione Friuli

STAMPE

Sig.

Fogolar Furlan
di Roma

Associazione fra i friulani residenti a Roma - Friuli nel Mondo
aderente all' UNaR - Unione delle Associazioni Regionali di Roma
Via Ulisse Aldrovandi 16 (00197) - Tel. 06/3226613 - Fax 06/3610979
Sito internet: [Http://www.fogroma.it](http://www.fogroma.it) - E-mail: fogroma@tiscali.it
Spediz. in a.p. art. 2 comma 20/c legge 662/96 - DCB di Udine

In caso di mancato recapito rinviare all' Ufficio di Udine Ferrovia
per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la tariffa in vigore.