



# lagunamagazine



**Speciale Equinozio di primavera 2024** Numero Unico a cura di Associazione Sapori United Marano Lagunare  
[www.lagunamag.it](http://www.lagunamag.it) - [www.bepicirco.it](http://www.bepicirco.it)

Ph. Angelo Formentin



## A.F.D.S. Sezione di MARANO LAGUNARE

**io dono...  
e tu?**



Numero Unico realizzato **Associazione Sapori United** via delle Valli 8 - Marano Lagunare (UD) [www.lagunamag.it](http://www.lagunamag.it) - [www.bepicirco.it](http://www.bepicirco.it)  
Concept e coordinamento: Slou società cooperativa  
Versione PDF online e stampata.  
Le immagini sono state fornite dai soci dell'associazione, dagli autori dei testi e da Phocus Agency.  
© Aprile 2024

# Risveglio

Presentazione a cura di Aurelio Zentilin  
Presidente Associazione Sapori United

Credo sia bello iniziare e presentare #LagunaMagazine Equinozio di Primavera 2024 con la foto del nostro Sasa Cvejanovic che sprigiona la prorompente gioia con cui la natura si manifesta in questo periodo. Nonostante i cambiamenti climatici e le miserie umane, con guerre e odio in ogni dove, che ci farebbero supporre che tutto è in declino evocando in continuazione l'antica cantilena del "se steva mejo co se steva peso", la natura è presente, capace via via di rinnovarsi, adattarsi e di risvegliarsi ogni volta più interessante. Sta alla nostra curiosità saper cogliere e goderne di queste nuove sfumature e profumi magari impegnandoci a fornire un seppur piccolo ma significativo "aiutino" acciocché le carenze del mondo diventino, almeno in parte, più sostenibili per tutti. Insomma, per farla breve, invociamo e, senza mai prenderci troppo sul serio, ci impegniamo per la PACE e per una più equa ripartizione delle risorse nel rispetto di ogni essere.

Mandi

# Passavento

di Carlo Scala

*Scuro de luna, in un mar cussì grandò  
bala la note, come un'orca 'ssassina  
qua xè tempo de cresse sinnò 'ndemo in rovina in mezo al caligo no vedemo matina  
Scuro de voze, nissun parla de paze  
in serca de ossi, come cani randagi  
semo in mezo all'arena ma no semo i leuni i ne magna el sarvel i vol tignine cojuni  
Passavento, porta via el ponente e le bruture del tempo  
questo tempo svodo de memoria passion cultura e rispeto  
Portane belessa, parole e lavuri  
che i ne bruzza in tel peto  
come un lampo el zorno  
el ne siga "svejesse e vardesse intorno"  
Passavento porta un po' de sentimento.  
Trema la note, no xè man che se iuta  
duti buzieri, buzieri e cativi  
vemo messo i paliti anca intorno ale ombre no volemo spartì gnanca un po' de frescura  
Passavento, porta aria liziera  
e pulissi el maltempo  
questo tempo svodo de memoria passion cultura e rispeto  
Portane belessa, parole e lavuri  
che i ne bruzza in tel peto  
come un lampo el zorno  
el ne siga "svejesse e vardesse intorno"  
Passavento porta un po' de sentimento.*



# Tradizione inversa

a cura di Elio Zentilin

Con il rientro quasi silenzioso degli emigranti maranesi dal Regno Unito (RU), negli anni Sessanta, si è anche assistito ad un interessante e curioso trasferimento in paese di “cose straniere”. Chi l'avrebbe mai immaginato? Certamente le giovani coppie ritornarono, dopo parecchi anni di lavoro, con un po' di soldi di più (e quella era l'originale intenzione) ma anche, quasi come un regalo, con qualche bambino timbrato RU con il diritto di avere un passaporto britannico.

Alla partenza da Marano le donne avevano poca esperienza in cucina perché in famiglia i pasti venivano preparati dalle mamme e dalle nonne o dalle zie *vedrane* di casa; loro andavano fuori a lavorare in qualche fabbrica o come pescivendole. I maschi in genere andavano a pescare, a vendere il pesce o lavoravano nel settore edile: quel poco che c'era prima degli anni Sessanta.

Le coppie partivano quindi con poca esperienza di lavoro domestico. Nelle case dei signori inglesi invece erano richiesti cuochi, camerieri, domestici. Le agenzie, che li mandavano là, sostenevano che questi italiani possedevano i requisiti richiesti. Sicuramente, i signori avevano già una buona idea di quello che arrivava ma a loro non importava tanto perché erano contenti di insegnare quello che desideravano. Per contro questi *servi* avevano una buona volontà di lavorare ed imparare come ad esempio nella cucina inglese che è certamente diversa da quella italiana ma quando si parla di mangiare bene, c'è un incentivo di più per impegnarsi.

Negli anni Cinquanta, si sentivano ancora gli effetti del dopo guerra e certi cibi erano limitati in particolare i cibi mediterranei erano quasi sconosciuti al popolo britannico. La pasta era rara e poco richiesta, la si trovava solo nelle rare botteghe italiane dove si vendeva anche l'olio d'oliva. Al di fuori di questi negozi l'olio evo era considerato un medicinale, veniva venduto in piccole bottiglie nelle farmacie ed era caro. Questo detto, io consideravo strano che il sale da cucina in Italia, venisse venduto solo nei tabacchini: costumi diversi!

Piano, piano, le cose miglioravano. Nelle case della borghesia anglosassone, dove lavoravano i domestici maranesi, c'erano



persone che conoscevano come mangiare bene e compravano cibo di buona qualità. Il più grande problema all'inizio era non capire la lingua.

Un mio personale ricordo, si narra che una coppia di emigranti maranesi, da poco arrivata in Inghilterra, mentre si occupava dei lavori mattutini in cucina fu notata dalla signora che vedendo la ragazza molto affaccendata si rivolse a lei con un: “*Bisi, Franca?*”. “*Si madame*” rispose lei pensando anche “*qualcosa combineremo*”. Poco dopo, la signora incontrò il ragazzo, ugualmente impegnato nei suoi lavori e nuovamente: “*Bisi, Bianco?*” (*Busy*, in inglese, significa impegnato, affaccendato, molto occupato) “*Si madame*” gli rispose ed entrando fece notare a Franca che la signora aveva chiesto *bisi*.

“*Sì, anca a mi*” gli rispose. “*Xe meio che te va fora a cronpali par stasera*”.

Quella sera, la cena venne servita da Bianco: carne, verdure, contorni. Di più, però, c'era anche una ciotola ampia con piselli. Chiamata la cuoca Franca venne chiesto il perché di tanti piselli?

“*Ah, signora, passavi e ci chiedevi di preparare bisi. Nella nostra lingua, questi sono i bisi*”.

Il *misunderstanding* fu preso con *sense of humor* ed una risata. Da allora la signora volle imparare un po' di italiano chiedendo il nome degli oggetti in giro per la casa.

La signora chiedeva: “*Franca, come si chiama questo nella tua lingua?*” e lei prontamente: “*Piron, cortel, guciarò, carega, tovaia, nisiol, bisi, fasui, braghe, pie, ongie, squela, bicier, savata...*”

In quegli anni, le cucine nelle città d'Inghilterra avevano già il lusso di buoni forni a gas. Questi erano usati spesso per

cucinare gli arrostiti di carne che sono i migliori piatti della cucina inglese. Tradizionalmente, questi venivano serviti di domenica a mezzogiorno, perché era presente tutta la famiglia e l'arrosto richiede tanto lavoro nel prepararlo. Gli arrostiti venivano accompagnati con tante varie verdure: pastinache e patate arrostiti ed erano sempre serviti con una salsa a parte: il *gravy*. La salsa, fatta con i sughi della carne, l'acqua delle verdure e la polvere della *gravy*. Questa viene prima leggermente mescolata con acqua fredda e poi va aggiunta con i sughi caldi. La polvere da un po' di colore ed anche addensa la salsa quando riscaldata.

Tradizionalmente, il padrone di casa aveva la responsabilità di affettare la carne a fette sottili con un coltello adatto e ben affilato, senza sporcarsi le mani. La carne poteva essere una coscia di agnello, una costata di manzo, qualche taglio di maiale o un semplice pollo. L'affettare la carne è un arte ed è un vero piacere assistere ad un taglio fatto bene! Infatti, la parola inglese, *carving*, ha lo stesso senso quando usato dallo scultore, crea le statue.

Alla fine del pranzo, quando tutti avevano preso abbastanza, la carne e le verdure rimaste ritornavano in cucina (dove, più tardi, avrebbero mangiato anche i servi).

Nel frattempo la cuoca era già avvisata che rientrasse in cucina a preparare il dolce (*pudding*) per quelli che avevano ancora qualche spazio vuoto. Visto che il forno era caldo, i *pudding* erano spesso caldi, tipicamente crostata di mele, marengo di mele o limone, budino di melassa o cioccolato. C'erano tante possibilità, dipendeva dai gusti della casa e della cuoca

e comunque i dolci erano sempre desiderati ed apprezzati. Spesso il *pudding* veniva servito con panna o una salsa dolce, al sapore di vaniglia. Era come una crema pasticcera ma creata da una polvere cotta con latte caldo. Questa salsa si chiama *custard*.

Nelle case degli operai, vigeva invece la tradizione di andare bere qualche birra alla domenica. I *pub* aprivano alle 12:00 e chiudevano alle 14:00, con solo 10 minuti di ritardo, all'avviso di un suono di una campanella posta dietro il bar; giusto il tempo per finire l'ultima pinta. Poi, per legge, i clienti venivano mandati fuori e si chiudevano le porte. Nella case, il pranzo veniva servito alle 14:30 ed è per questo motivo che, generalmente, il *pub* scelto era vicino a casa.

I tagli di carne degli operai erano meno prestigiosi. Il pollo, in quegli anni, era ancora un po' caro. Carne alternative ed apprezzate erano la punta di petto di manzo arrosto, un taglio duro ma, se cotto lento (3

ore) diventa morbido ed anche molto gustoso. Questo, come la maggior parte degli arrostiti, veniva accompagnato dalle varie verdure, le patate e l'indispensabile, *gravy*. Questo taglio di carne la mangiavamo anche noi a Marano, solo che mia nonna la cucinava lessa e poi, nel brodo, aggiungeva anche un po' di pasta.

Per tradizione, sia nelle case abbienti che in quelle popolari, dopo il pranzo seguiva sempre un pisolino per aiutare la digestione. Al ritorno in Italia, i maranesi del RU che apprezzavano molto gli arrostiti di carne del tradizionale pranzo domenicale trasferirono questa usanza che diventò ben presto una nuova tradizione del *disnà de la domenega de Maran*: arrosto di carne all'inglese con il sugo *gravy*. Mia zia perpetuava questa nuova usanza soprattutto quando riceveva la visita delle coppie di ritorno da Londra ma non trovava mai, nelle *boteghe*, la polvere *gravy powder*. Allora portavamo noi i pacchetti quando venivamo in ferie [ed anche qualche gamba di agnello inglese se arrivavamo in

aereo]. Lei poi li spartiva con altre donne che conosceva, ex emigrati dal RU. Anno dopo anno, passata la parola che noi eravamo gli importatori di *gravy powder*, aumentavano le richieste in giro a Marano. I 4-5 pacchetti all'anno costavano pochissimo ed eravamo anche contenti di contribuire a far conoscere che, contrariamente al luogo comune che identifica la cucina inglese come scadente, esistevano buoni pranzi e non solo gli arrostiti. Tutti quelli che ricevevano la *gravy* ci ripagavano in maniera esagerata alla maranese ed era impossibile rifiutare.

Ora, la originaria generazione dei primi figli degli emigranti si è via via assottigliata e siamo rimasti in pochi a ricordare. Ma, peggio ancora, il gusto originale della polvere è cambiato ed è quasi impossibile trovare i vecchi pacchetti. Allora, potrei suggerirvi come ho imparato io a fare la *gravy* senza il *gravy powder*, ugualmente buona, anzi, direi meglio!

Ma, sarà per un'altra volta.....

# Laguna Magazine e gli Alpini

a cura di Bepi Milocco

Non è da tutti i giorni essere ospitati nella biblioteca Guarneriana del comune di San Daniele del Friuli. In occasione delle elezioni del nuovo direttivo del gruppo degli Alpini di San Daniele, essendo socio della associazione, mi sono trovato in quella prestigiosa sala. Dopo le varie procedure legate alla votazioni è arrivata una pausa per dare modo agli scrutatori di adempiere il loro lavoro in attesa dei risultati finali. Il capo gruppo presa la parola annuncia che quest'anno cadrà l'anniversario dei cento anni dalla fondazione del gruppo. Un appuntamento da non perdere da parte dei soci e simpatizzanti, inoltre, per dare lustro a questo straordinario evento, necessita che tutti diano una mano. L'invito viene esteso a tutti coloro avessero buona volontà e prosegue poi aprendo il dibattito all'assemblea. Visto l'occasione e visto che avevo portato con me alcuni numeri della nostra rivista, Laguna Magazine, ho approfittato per omaggiare le autorità presenti: il Sindaco, il Vice Presidente della Sezione di Udine e il Capo Gruppo di Sezione. In quella sala inoltre ho menzionato il legame tra marinai e alpini legati da fraterna amicizia, nata dallo sconvolgente episodio bellico dell'affondamento del piroscafo Galilea il 28 marzo 1942. In quel triste frangente i marinai delle torpediniere di scorta si prodigarono per salvare più

naufraggi possibile, alpini del battaglione Gemona, reduci dalla Grecia e Albania, come mi raccontava Giovanni Nini Pavan, marinaio di Marano imbarcato sulla "Stocco" e testimone oculare dei fatti. Ogni anno, questo evento viene ricordato sul monte di Ragogna dove è stato eretto un monumento alla memoria. In quella occasione si ritrovano marinai e alpini in un ricordo che li abbraccia indissolubilmente. Laguna Magazine, in questa circostanza, ha commemorato il ricordo con un corposo articolo che è stato molto apprezzato.

Una cosa che merita evidenziare, la nostra rivista oltre divulgare storie, aneddoti legati alla riviera adriatica lagunare ed al mondo dell'acqua ha sempre umilmente inteso utilizzare questo elemento non dividere le genti ma per unirle. Un esempio lo troviamo proprio nella città di San Daniele dove sotto di essa scorre il Tagliamento che lambisce tante comunità e poi sfocia nel mare Adriatico che, a sua volta, entra in laguna in un enorme abbraccio.



# Sauro

a cura di GianPaolo Stel

Come in questa alba. Come in quest'alba invernale. La notte a meno tre gradi ha portato un piccolo regalo. Una leggera crosta gelata che galleggia sopra i canali e gli slarghi della parte settentrionale della laguna.

Poi ci sono loro. Un coronamento di montagne imbiancate a festa: da levante a ponente, una continua cinta settentrionale che sembra accogliere e difenderci allo stesso momento.

Sono loro che ci hanno legato. Sono loro che ci hanno fatto conoscere. Mi hanno regalato molto di più di quanto stavo cercando.

Non ho memoria di quanto ci siamo conosciuti. Le nostre case non distavano più di duecento metri in linea d'aria. Quindi sin da piccolo sapevo dove abitavi, ma non sapevo chi eri e quale passione ti nutriva.

Poi le cose accadono come noi non sappiamo organizzare o cercare. Chissà come e chissà da chi avevi saputo che andavo in montagna. Lo facevo nel peggiore dei modi: da solo e da inesperto!

Così una domenica mattina accidentalmente ma non casualmente passavi davanti alla mia casa mentre stavo per partire verso una nuova ascensione. Mi hai chiesto dove andavo, come e con quale attrezzatura, per quale via e mi hai dato qualche suggerimento. Ho capito che quelle montagne le conoscevi, ma molto e molto meglio di me.

Poi fra noi le domande sono aumentate e così con il mio inseparabile compagno di avventure Stefano abbiamo cominciato a confrontarci. Da lì il passo è stato breve. Con te ed Enzo abbiamo cominciato ad andare in montagna qualche volta assieme e poi ancora con maggiore frequenza.

Cosa dovrei raccontare di noi due? Quali e quanti rifugi, bivacchi e tende ci hanno visto compagni? O quali cenge, impervie calate, vie di roccia ci hanno visto legati? Affidati l'uno all'altro...

Quante volte affidiamo la nostra vita ad un altro con la convinzione che quella è la nostra migliore scelta, la nostra migliore possibilità...?

Come faccio spiegare a chi ci legge, cos'è e come si fa a raggiungere la sfinge del Montasio. Quale insano territorio regali l'ascensione della via di Dogna. Cosa significhi provare la paura dello strapiombo della cengia che porta al bivacco Muschi. O



la visione di quanti monti ci ha regalato l'alba passata al bivacco Suringar, appoggiato appena sotto la cima del Montasio.

Od ancora raccontare quella che si potrebbe scrivere come una specie di epopea ovvero la salita al Sassolungo. Lì quella sera al rifugio Demetz a tutti chiedevano cosa volevano come menù per cena, a noi chiesero i documenti. Si giustificavano dicendo che ci avevano messo tre mesi l'estate prima a scoprire quali erano i documenti da collegare ai corpi decomposti trovati. Con noi non volevano fare la stessa inutile fatica. Meglio sapere subito chi erano i malcapitati

...  
Ci avevano sconsigliato, ma il tuo volto e quello di Enzo li avevano tranquillizzati. Il giorno successivo, da due rifugi avrebbero controllato reciprocamente come stavamo procedendo, meravigliandosi ogni volta di come fossimo riusciti a trovare da soli quelle vie celate agli stranieri. Una salita su roccia e su canaloni misti di ghiaccio e neve. Con pochi chiodi presenti, ma sufficienti a capire che la direzione era quella giusta.

Ma non è stato quello che mi ha legato di più.

Mi ha legato di più l'avvicinamento a quel mondo che chiamiamo territorio. Fatto di montagne, colline, ghiacciai, distesi di prati o di boschi, piccoli paesi abbandonati e casolari ancora incautamente fumanti. Il conoscere i nomi dei paesi. Delle frazioni non più abitate. Delle selle, dei tavoli, delle vie dimenticate dagli uomini. Questo mi ha attraversato e non mi ha lasciato. Più delle vette faticosamente raggiunte dove pochi nomi si susseguivano in vecchi diari custodi di ricerche di libertà sempre ricambiate.

Questo era quello che mi piaceva di più di te. La curiosità di vedere questi territori, queste vecchie case perlopiù diroccate. Di entrare in questi bar di paese e scambiare qualche parola nella nostra lingua: nella lingua dei nostri avi. Prima che questo nostro invocato diluvio di whatsapp e like e ammennicoli vari ci inondi e ci tolga questi ultimi sprazzi di comunità resistente.

Come faccio spiegare che forse non siamo mai scesi da quei luoghi. Che non ci si stacca mai da chi ci fa un dono, da chi ci fa un

# Loop station in paluo

a cura di Stefano Buian

regalo, da chi ci accoglie. O da chi ci racconta di lui o del suo territorio che sono alla fine la stessa esatta cosa, lo stesso corpo vivente.

Si fa fatica a lasciare andare chi ci ha accompagnato e guidato. Significa lasciare andare anche una parte di noi. Significa accettare che una parte di noi se ne può andare.

Dovrei essere felice di aver vissuto tutto questo ed invece sono titubante. Sono titubante di non aver imparato quello che hai cercato di insegnarmi. Sono titubante che queste malferme parole non riescano nemmeno ad abbozzare qualcosa di comprensibile di te.

Ma forse è giusto così. È giusto che ciascuno si allacci i propri scarponi e provi mettersi in viaggio. Allora forse questo ambiente che ci circonda comincerà a parlarci, molto di più di quel insipido schermo luminoso che ci trasciamo ovunque.

Sto pensando a dove ti rincontrerò. Credo che la nostra religione o forse quello che di lei rimane, consenta qualche aggiustamento. Accetti qualche fuori campo. Ecco credo che mi consenta di associarti. Di associarti a questi piccoli pettirossi. Che ogni mattina per primi annunciano un nuovo incontro con il sole. Come se la lunga gelata notturna non li abbia zittiti. Come se tutto questo freddo o la irruente bora non muti la necessità di un saluto.

So che poi al pari di loro te ne andrai. In primavera mi lascerai e tornerai verso il nord, verso la siberia per costruire un nuovo nido...

Ma so anche che nel tardo autunno ritornerai a farmi visita.

Dovrò solo aspettarti.

“Loop station jazz festival” è un nuovo progetto proposto dall’Associazione Complotto Adriatico di Pordenone con il sostegno della Regione Friuli Venezia Giulia con numerose collaborazioni fra Imprese creative e Associazioni culturali regionali fra le quali ricordiamo: “Estensioni – Jazz Club Diffuso” rassegna jazz proposta da Slou società cooperativa e sostenuta dal Ministero della Cultura, l’Associazione Nuovo Corso gestore del Carso in Corso di Monfalcone, club musicale che si sta distinguendo per la qualificata programmazione jazz originale, CAM Arte Musica di Monfalcone, Istituto di Musica della Pedemontana di Aviano.

Il progetto intende valorizzare i musicisti che utilizzano quella che comunemente viene chiamata “pedaliera” che dà la possibilità al musicista di registrare e riprodurre frammenti sonori (*loop*), che proseguono in sequenza ciclica. Su questo tappeto si innestano suoni, melodie, voce e improvvisazioni. Di grande valore i musicisti proposti fra i quali: il cantautore carnico ricercatore di nuove sonorità fra acustica ed elettronica Massimo Silverio, le rivelazioni della scena jazz quali il duo elettrojazz Filaments of Existence composto da Camilla Collet e Giorgio Giacobbi e la versatile voce di Valentina Fin oltre all’evento speciale con Sinfonico Honolulu orchestra ukuleliana made in Italy.

A marzo abbiamo ascoltato le atmosfere rarefatte del loop di Simone Mauri, straordinario saxofonista, che nelle sue esibizioni in solo ama combinare le sonorità elettroniche e abbiamo scoperto il progetto del musicista cagliaritano Daniele Ledda dal titolo “Clavius”, una sorta di “clavicembalo” autoconstruito che si combina a suoni digitali.

L’idea di Ledda è di portare nella sua musica il principio del riciclo e riuso attraverso l’utilizzo di parti di pianoforti dismessi offrendo a questi strumenti un’ulteriore possibilità.

Questo argomento è stato il tema che ha incuriosito i partecipanti al workshop successivo al concerto inserito in “Scuola, Arte, Impresa” un progetto dell’Associazione Nuovo Corso nell’abito artistico, fotografico e multimediale sostenuto dalla Regione FVG.

L’appuntamento programmato a Marano Lagunare ha coinvolto direttamente Laguna Magazine e il musicista e certificatore italiano dei nuovi strumenti musicali digitali Ableton Walter Sguazzin. Assieme ai *casoneri* del Casone Zan Vecio, coordinati dal vulcanico Bepi Milocco, il 3 aprile, in occasione della “Feste de Patrie dal Friul” al silenzio della laguna si sono uniti, sempre con discrezione, i suoni digitali di Ableton con una prospettiva artistica sperimentale ed innovativa. “Loop Station jazz” come ultimo appuntamento propone il concerto della musicista Camilla Battaglia “in solo” con lo spettacolo “Perpetual Possibility” presso il Baricentro di Gradisca d’Isonzo il 28 aprile. Questa data è inserita in una serie di concerti, sotto l’egida di “Jazz FVG”, in collaborazione con Slou soc. coop, Circolo Controtempo, Teatro Comunale di Monfalcone e Arci Gong, in occasione dell’*International Jazz Day*. Questa ricorrenza proposta ogni anno il 30 aprile dall’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’educazione, la scienza e la cultura intende “evidenziare il jazz e il suo ruolo diplomatico di unire le persone in tutti gli angoli del globo” ed è stata istituita nel 2011.



# L'essere e l'essenza del "mamolo"

a cura di Ennio Lugnan

Nota dell'ultimo istante di Aurelio, presidente Associazione Saporì United

*"Stavamo già dando alle stampe il numero 35 di #LagunaMagazine solstizio di primavera 2024 quando apprendo la triste notizia che Ennio ha mollato gli ormeggi dalla sua Grado per La pescata della Sua Vita. È stato, per me un grande maestro di mare, un vero ed attento amico. Per Noi è stato uno splendido collaboratore e sostenitore di questo "stranbo" canovaccio sin dalla sua prima timida uscita nell'ormai lontano dicembre 2015.*

*Nella sua vita, Lui ha scritto e soprattutto ha realizzato infinite cose con lo spirito di far conoscere, far accettare e far amare la Graisanità non per un senso di rivalsa ma per far capire che attraverso un processo di conoscenza della cultura del territorio e di inclusione nella comunità si può ricevere il rispetto, l'accoglienza e soprattutto essere accettati a far parte di essa.*

*Ennio ci ha lasciato molto altro da raccontare e noi vorremmo onorarlo e ricordarlo pubblicando ancora i suoi arguti pensieri ma, ogni volta, senza prenderci mai troppo sul serio, con un sorriso tra le labbra e un biccer de vin tra le mani.*

*Infine, Ennio soleva sempre chiudere i suoi scritti con un monito scanzonato che vogliamo fare orgogliosamente nostro: Sapevatelo!"*

*Mandi mamolo*

## TURISMO

Verso la fine del XIX secolo a Grado si fa strada l'industria dell'ospitalità, grazie ai cospicui afflussi di turisti provenienti dall'Austria e dalla Boemia.

L'ascesa turistica di Grado è propiziata dalle conseguenze della guerra del 1866. L'Austria perde il Veneto passato all'Italia e le nuove mete dell'Impero Austriaco sono per forza di cose i lidi di Grado.

Il dott. Barellai certifica la potenzialità terapeutica del clima gradese e preme per la costruzione di un Ospizio Marino da dedicare ai bambini bisognosi, sottolineando



con i colleghi medici le proprietà curative dell'aria e della sabbia dell'Isola. L'afflusso di turisti viene registrato dall'aumento delle cabine nei Bagni Pubblici da 180 nel 1900 a 400 nel 1913.

Nel 1913 accanto al Bagno di Lusso si affianca anche il Bagno Popolare. Nello stesso periodo nascono nuovi esercizi commerciali propri di un luogo di vacanza spensierato e aperto alla socialità, pasticcerie, ristoranti, negozi, balli. Nel 1913 vengono registrate tredicimila presenze complessive.

Ed, in Laguna, l'albergo diffuso era già stato ideato dagli Auchentaller nel 1912; nella foto si vede il Petershof dell'Isola di Morigo.

## L'ACQUA A GRADO

C'è qualcosa di ancestrale e terribile nell'acqua. Non ci pensiamo mai. Il grande terrore è di solito il fuoco, la fiamma che divora e uccide. L'acqua è la vita, il blu che distende ed abbraccia, la madre che disseta.

Invece l'acqua, come una matrigna crudele, è colei che ti avvinghia e ti toglie per sempre il respiro, l'onda che ti travolge e ti annega, ti abbraccia e ti trascina a fondo, la morte silenziosa e spietata.

Un gradese capisce a fondo la paura dell'acqua. Per i turisti è uno spettacolo la marea che sale.

Ma per il gradese è qualcosa di assieme familiare e inquietante, un'ansia che si cerca di nascondere o di anestetizzare.

Grado non è una città sul mare. Le città di mare hanno confini precisi fra la terra e l'acqua. Ci vivono accanto, sono simbiotici con il mare, ma lui è lì e loro sono altro.

Grado no. Grado non è *sull'acqua*. Grado è *acqua*. Non c'è differenza, non c'è distanza. Ci è immersa dentro, sempre, come un'alga,

come una medusa. Grado non ha terra, il suo spazio è la Laguna, le sue case sono pontili fissati su pali. Laddove altri hanno fondamenta di edifici e roccia, lei ha sabbia e acqua, appunto. Non ha consistenza, galleggia.

È il confine che manca. L'ansia viene da lì. Dalla consapevolezza che ciò che all'acqua si è strappato con l'inganno l'acqua lo potrebbe rivolare indietro.

La marea non è uno scoppio d'ira, non è uno sgarbo, è il lento insinuarsi dell'acqua in uno spazio suo. E il gradese la guarda con il groppo alla gola con cui il debitore vede lo strozzino presentarsi alla sua porta per reclamare un debito.

E se non si ritirasse più? Se decidesse di riprendersi quello che le appartiene, la città, lo spazio, di rivolare ciò che è suo? Se volesse restare, tenersi tutto? Che le si potrebbe dire mai? Hai torto? Non puoi?

Grado è città in cui gli abitanti sono ospiti di una padrona di casa eterna e capricciosa. Una divinità generosa, ma anche piena di bizze. Che sale sei ore, ogni giorno, e sei ore cala, con il suo ritmo infinito. Ma è pur sempre una divinità, e come tutti gli dei è altera ed imperscrutabile.

E allora, quando sale la marea e la Dea si manifesta e riprende possesso della sua città, gli abitanti per un attimo trattengono il respiro, pregando che non sia l'ultima volta. Pregando che lei, magnanima, alla fine restituisca loro le case, i campielli, le calli, che sono roba sua e non loro. Che si ritiri, restituendo loro Grado e doni a tutti il privilegio di viverci un giorno in più.



## E POI C'È "AL PERDON"

"La comunità isolana soddisfa così il voto che dal lontano 1237 la tiene legata ad un debito di riconoscenza alla Madonna di Barbana per una grazia ricevuta a beneficio di tutta la popolazione quando Grado fu salvata da una terribile pestilenza."

Quanto rimane di religioso, di passione, di rispetto della tradizione di un voto che non sembra più condiviso dalla gente, ma è sempre più partecipato da istituzioni che cercano il primo piano trascurando l'aspetto popolare e intimo di una promessa eterna di partecipazione?

Ogni anno, nella prima domenica di luglio, un suggestivo corteo di barche imbandierate e inghirlandate si sposta in laguna da Grado a Barbana. La gente di Grado (*mamoli, mamole e fantulini*) va dalla sua Madonnina per rinnovare un voto, che significa ringraziamento perpetuo per una grazia ricevuta; la mia comunità si mobilita con grande fervore per ringraziare. Questo è quanto. Per quanto mi riguarda il voto alla Madonnina è per aver salvato me stesso con i miei angeli di casa: mia moglie e mia figlia.

Come concludiamo questa conversazione su Grado o meglio sulla graisanità?

Da studi demografici attendibili risulta che entro il 2050 i gradesi autoctoni scompariranno del tutto o comunque diventeranno numericamente inferiori ai "foresti".

Già ora il dialetto è in completa defaillance (termine derivato dagli occupanti francesi) e parlato interlacciato con termini in lingua o addirittura inglesi (a ricordo del rogo del *Comun*) e destinato a corrompersi sempre più visto che le mamme pretendono la parlata in lingua dai loro pargoletti.

Qualcuno tenta ancora di difenderlo o perlomeno ricordarlo ma è sempre più complicato per le interferenze triestine e friulane nella parlata comune.

Fatto sta che, dopo la migrazione forzata di quasi 1000 nostri concittadini verso i comuni limitrofi causa i prezzi impraticabili degli immobili a Grado, l'età media si è alzata di colpo e quelli che possono dire "nato a Grado" ormai sono ben pochi.

Finirà che Grado antica e anche la storia della nostra infanzia saranno oggetto di studi di antropologia (a proposito ho collaborato con una ragazza veneziana che ha fatto una tesi di laurea sull'antropologia gradese) e di etnologia che faranno ricostruzioni ardite e fantasiose sulla vita sociale e culturale degli abitanti di questo lembo de "sabion" strappato al mare e abitato all'epoca da proto veneti romanizzati.

Diventeremo fantasmi, ricordi, memorie; a questo punto sarebbe bene, seguendo l'idea in corso a Venezia raccogliere il DNA dei pochi rimasti per eventualmente clonarli in futuro.

# Il poeta pescatore

a cura di Aurelio Zentilin



È uscito in tutte le librerie d'Italia, pubblicato da Graphot Spoon River di Torino, il romanzo biografico *IL POETA PESCATORE* di Ferdinando Scala, nato a Marano Lagunare nel 1943, residente a Milano, avendo trascorso una vita nell'editoria.

Forse anche i più giovani conoscono Ferdinando Scala per gli articoli che egli pubblica abitualmente, sin dal dicembre 1965, sul notiziario parrocchiale "La Voce della Laguna" o su "LagunaMagazine", dalla primavera 2020, dopo aver conosciuto personalmente Aurelio Zentilin curatore della rivista. Ma, se lo incontrassero per la strada, durante la Triennale, difficilmente lo riconoscerebbero. Tanto più difficile sarebbe per i millennials e per i ragazzi degli anni 2000 sapere chi fosse Nicola Scala, cittadino di Marano nato nel 1904 e morto in condizioni tragiche il 13 aprile 1974, esattamente 50 anni fa. Nicola, fin dall'infanzia, era un pescatore di laguna, divenuto col tempo capitano d'un peschereccio d'alto mare. Ma il suo mondo rimanevano le acque di Marano e i fiumi prossimi alla città di Aquileia, che egli descrive amabilmente nei racconti agli amici dopo il ritorno dalla pesca fuori dal *cason*, la sua abitazione di lavoro. Nella sua vita s'intrecciano drammaticamente i fatti della prima e della seconda guerra mondiale, la fuga dopo Caporetto, il rischio di morte per mano dei tedeschi, i rapporti con gli esuli istriani, le disavventure del motopeschereccio

Santa Rita che mandano in miseria la famiglia, riscattata dalla decisione della moglie Lavinia di tornare a fare la pescivendola come da bambina. Quando, prossimo alla vecchiaia, ritorna ai mestieri della laguna, in *Vedera* (attale Punta Nord Occidentale della Darsena Vecchia di Lignano Sabbiadoro), lavori faticosi ma gratificanti, egli ritrova la serenità nella compagnia degli amici, che una vigilia di Pasqua lo osservano partire verso casa in barca finché scompare, misteriosamente, nella foschia della sera...

Perché poeta? Perché la sua era una poesia del cuore, del sentimento, della gentilezza, dell'amore per il prossimo... Citiamo da una pagina del libro:

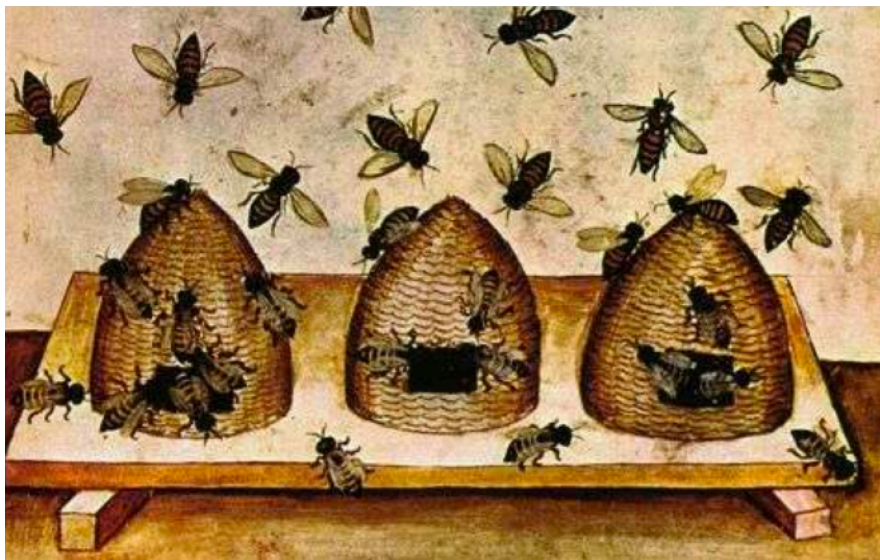
*«Egli sedeva in mezzo a loro, in una serafica tranquillità, col sole rosso giunto al tramonto, e aveva una parola piacevole per tutti, nonostante la stanchezza. Il suo parlare era lieve, leggero, e tradiva una profonda bontà d'animo, seppur venata talvolta di sottile ironia. Sembrava un profeta, e forse lo era per parecchi degli ascoltatori, che stavano tutto il pomeriggio ad attenderlo per il gusto di ascoltare le sue parole, i suoi racconti di mare. Per parecchi di loro Nicola era una sorta di antieroe, un uomo normale ma onesto, forse un cavaliere senza macchia e senza paura.»*

La presentazione a Marano avrà luogo nella pescheria vecchia con la presenza del sindaco Mauro Popesso sabato 20 aprile, ore 18. Tutta la popolazione è invitata.

# Le api in fortezza

a cura di Maria Teresa Corso

*Giacomo Schinella* quondam *Giuseppe* di Latisana era nato nel 1734 e morì il 29 Ottobre 1792. Era sposato con *Angela Purasanta* probabilmente di Carlino, nata nel 1739 e morta il 20 aprile 1789. *Giuseppe Schinella* risultava da lungo tempo dimorante in fortezza, forse dal 1750, proveniente dal circondario. Il suo nome figura come teste negli atti del notaio Agnellini Angelo nei quali il 9 luglio 1772 viene responsabilizzato dell'esito del testamento di *Maria Cawlotto*, figlia del benestante *Nicolò*, in qualità di garante delle sue ultime volontà. Le volontà di *Maria* erano relative alla destinazione del patrimonio ereditato dalla madre morta, volendo lasciarle al fratello paterno *Nicolò*, quindi escludendo in modo assoluto la matrigna *Giovanna Brochetta*, sposata dal padre in secondi voti. *Schinella* viene citato poi nei documenti del 27 Novembre del 1772, quale teste sempre di fronte al notaio del testamento del soldato *Gregorio Devetach*, del Carso garantendo la buona fine delle *robbe del soldato*, morto in questo presidio ma di stanza alla *scuola benemerita* di Palma. I beni erano costituiti da 32 zecchini, dalla *velada* (lunga giacca veneziana), una *giacemetta* (giacca) con 24 bottoni d'argento, un *tabarro*, *stivali* e un *vestiario* nuovo di munizioni da soldato, oltre ad altre cose. *Schinella Giacomo* era dunque un uomo di fiducia a cui far riferimento in caso di testamento, con lo scopo di onorare la memoria di coloro che lasciavano per iscritto le loro ultime volontà. Anche lui prima della morte intese porre per iscritto le sue ultime volontà, il giorno di martedì 21 Agosto del 1792, nella camera posta nel solaio nella casa da lui abitata, infermo, ma sano di mente ed intelletto. Ha fatto chiamare il *nodaro* per disporre le sue volontà per le cose temporali, pregando la moglie di farlo tumulare con un umile funerale conveniente al suo stato. In via di legato lascia alla diletta moglie *Angela Purasanta* lo *stramazzo* e la *coperta imbottita* del letto di loro uso e l'usufrutto *vita durante* delle api collocate nel loro *cortivo*, imponendole di essere sempre vigile ed attenta a quella specie, affinché abbiano ad aumentare piuttosto che diminuire. In secondo luogo vuole ed ordina che le altre api possedute con i soci e tenute con *contratto di soccida* in località Casino e a Carlino, siano disposte a sollievo delle anime sante del Purgatorio, per quella porzione annua spettante dalla divisione ad esso proprietario *Schinella*. Aggiunge che la moglie



dovrebbe prestarvi assistenza, affinché il prodotto annuo aumenti, ripartendo ai cappellani l'elemosina di 2 zecchini, quanto prodotto all'anno con il miele. E tutto ciò perché gli utili vengano versati in aiuto delle anime beneficate. Alla morte della moglie usufruttuaria al *cessare l'usufrutto delle api del cortivo*, ai figli ricorda che devono custodire a dovere le api del *cortivo* e che in difetto saranno loro levate le api e devolute per la *cassella* delle anime sante del purgatorio. Lascia inoltre in via di legato ai due fratelli abitanti in Latisana azioni e ragioni materne e paterne a cui lui rinuncia fin d'ora a loro profitto, nonché dona a loro anche i suoi vestiti e il secondo *stramazzo* e tutti i suoi mobili, divisi a metà, pregandoli di credere ch'egli è stato un pover'uomo nonostante le voci contrarie. E perciò si devono accontentare delle poche cose che lascia loro, a condizione che non abbiano a promuovere dissidi o liti, molestie, questioni o spese, nel qual caso, essendo promotori essi verrebbero privati d'ogni cosa e che quanto disposto a loro favore sia conferito ai miserabili di questa fortezza. Per l'altra metà istituisce erede assoluta la sua diletta moglie *Angela* come remunerazione del suo amore e dell'assistenza, pregandola di usare la sua rettitudine naturale nel dare atto in coscienza la metà ai coeredi, suoi fratelli. Così pose fine al testamento, cassando e annullando *cadaun* altro testamento, *codicillo* o disposizione che avesse fatto precedentemente. Erano presenti il reverendo cappellano *Innocente Storelli*, il signor

*GioBatta Lugnan*, domino *Domenico Raddi* quondam *Gerolamo*, paron *Pietr'Antonio Ghin q. Marco*, paron *Francesco Damonte q. Giobatta* e *Francesco Milocco quondam Giobatta*, nativi o *commoranti* in questa fortezza. Le api in soccida con gli abitanti del *Casino*, erano vicino oggi alla tenuta Corso, un tempo Pellegrini, noto anche come casale della Madonna, a confine tra la fortezza di Marano, San Gervasio poi Carlino. I Corso, e soprattutto il signor Gigi Corso, padre del noto imprenditore e apicoltore Luciano, aveva già negli anni Cinquanta una forte produzione di miele, che vendeva in barattoli di vetro, una vera rarità. Ci sapeva fare con le api, dando vita a quella che oggi è una bella realtà locale.



Luigi Corso e famiglia

# Jazz & cicogne

a cura di Luca d'Agostino

Sono appena rientrato dall'inaugurazione della mostra fotografica a Bergamo Jazz dedicata al carissimo amico e collega Fabio Gamba, scomparso prematuramente lo scorso anno. Ci accumulava la grandissima passione per la fotografia jazz, tant'è che era sia socio della nostra agenzia Phocus Agency, che della recente Associazione Fotografi Italiani di Jazz.

La mostra presentata a Bergamo, intitolata "Another kind of blue" (Fabio aveva voluto omaggiare nel titolo Miles Davis, ritraendo con il suo occhio originale e profondo i momenti più "malinconici", raccolti e meditativi, dei nostri amati artisti) costituiva il suo ultimo progetto, presentato tra l'altro in anteprima anche nella nostra regione a Muzzana del Turignano.

Lo scorso anno il Centro Visite della Riserva Naturale di Marano Lagunare veniva intitolato a Glauco Vicario, coordinatore e responsabile della stessa struttura e appassionato fotografo naturalista anch'egli scomparso

prematuramente con il quale avevo avuto modo di collaborare proprio negli stessi spazi.

Tutto questo mi ha fatto anche pensare che Fabio, oltre al jazz, negli ultimi anni aveva una profonda passione anche per gli uccelli e aveva spesso puntato il suo obiettivo verso un nuovo amore, le cicogne.

Già dal 2019 era entrato nella delegazione bergamasca della Lipu e spesso, venendo a trovarmi qui in Friuli Venezia Giulia, non mancava mai di fare una visita all'Oasi delle Cicogne di Fagagna, puntando a qualche visita sul Lago di Cornino per osservarne più da vicino anche i noti grifoni. Non poteva mai neppure mancare una gita insieme proprio nella riserva Naturale di Marano Lagunare.

Non lo so, non ricordo, se Fabio abbia conosciuto Glauco e viceversa, ma sono sicuro di una cosa: in questo momento sono sicuramente insieme ad ammirare gli amati volatili fra il blu immenso ed eterno del cielo.



eSTensiOni  
JAZZ  
CLUB  
DIFFUSO



Slou società cooperativa

[slou.it](http://slou.it)



[phocusagency.com](http://phocusagency.com)



# La Savalona

a cura di Fausto Luigi Regeni

I giovani maranesi non hanno conosciuto i problemi che i più anziani hanno avuto, nel tempo passato, quando dovevano percorrere l'antica *strada Savalona*.

È la strada che parte dalla zona Maranutto e termina a San Gervasio. Viene percorsa più volte ogni giorno per andare verso Venezia, mentre per andare verso Trieste percorriamo la strada che attraversa l'abitato di Carlino. Fino a Quaranta anni fa la strada per Carlino era la sola facilmente percorribile, congiungeva Marano con la pianura friulana.

L'antica *Savalona*, invece, era una strada sterrata, stretta, priva di pavimentazione, adatta solamente al transitare dei carri agricoli non dei veicoli moderni. Onde evitare che diventasse anche fangosa, ricca di avvallamenti e pericolosa, veniva periodicamente ricoperta con uno strato di ghiaia (in latino *glareum*) allo scopo di favorire lo scorrimento delle ruote e limitare l'affondamento nel terreno.

In epoca veneta la strada la cui denominazione è incerta, in alcuni documenti come ad esempio nelle mappe napoleoniche, viene chiamata *strada del Casino di caccia*, svolgeva la funzione di collegamento della fortezza con i territori rimasti veneti mentre l'altra strada, in seguito alla pace di Worms del 1521, era passata sotto il controllo degli Arciducali.

Era anche una strada comunale, con il fondo inadatto a sopportare i moderni carichi di traffico, che diventava pericolosa quando le azioni atmosferiche variavano.

Per l'Amministrazione Comunale di Carlino la *strada Savalona* era una *croce*, perché doveva spendere, quasi ogni anno, diverse migliaia di lire per realizzare una modesta ordinaria manutenzione come stendere diversi cubi di ghiaia. La manutenzione era necessaria per impedire gli spostamenti degli inerti, il conseguente dissesto con la formazione di buche, talune anche profonde, che si rivelavano pericolose per i veicoli e le persone, soprattutto per le pescivendole che con la bicicletta la percorrevano quotidianamente, in andata ed in ritorno, per raggiungere i paesi della *furlania* ad occidente di Marano.

A partire dagli anni Sessanta, con lo sviluppo della locale economia, i veicoli che la percorrevano quotidianamente erano



aumentati. Provocavano lo spostamento del materiale inerte provocando un rapido disfacimento del precario fondo stradale. Questi veicoli causavano la formazione di buche, talune profonde, che rendevano pericoloso il transito. Nonostante l'annuale e costosa manutenzione, l'efficacia degli interventi manutentivi diventava presto inutile.

Per l'Amministrazione Comunale di Marano, invece, era tutt'altro che un problema marginale, in quanto, il transito consentiva un risparmio di chilometri e di tempo per andare verso Venezia e nel retroterra friulano ma, per molti veicoli, non risultava agevole.

Il Sindaco di Marano ricevuto il consenso del Consiglio Comunale, cercò di affrontare il problema: chiese inutilmente la collaborazione al Sindaco di Carlino, perché la *Savalona* è interamente in territorio di Carlino. Non trovandola si rivolse agli amici.

Dopo aver constatato che la Provincia di Udine aveva un catasto di strade provinciali, il Sindaco cercò di coinvolgere la Provincia. Per far conoscere alla Provincia quanto importante fosse la strada per la Comunità di Marano, ottenne un incontro con il Presidente della Provincia: l'incontro terminò con l'invito a visionare la strada.

In un assolato giorno di luglio, si recò negli uffici della Provincia con la propria Citroen Dyane col tetto apribile. Attese che il Presidente terminasse gli impegni quotidiani e insieme partirono per Marano. Con l'auto scoperta giunti a San Gervasio iniziarono a percorrere a velocità sostenuta la bianca *Savalona*.

Avevano davanti un'altra auto che sollevava come la loro molta polvere. In questo modo, ben imbiancato dalla polvere, il Presidente della Provincia scoprì l'importanza per Marano della *strada Savalona*.

Nonostante il permanere dell'opposizione per il ripristino e la messa in sicurezza della strada, in pochi mesi, la Provincia deliberò di trasformare la *strada Savalona* in strada provinciale S.P. 124. Avviò subito gli espropri per l'allargamento della sede stradale, realizzò gli allargamenti, la nuova massicciata e una pavimentazione con asfalto. Con tale iniziativa il Sindaco di Marano riuscì a modificare la strada nel Comune di Carlino.

Oggi tutti la possono percorrere in sicurezza, senza alcuna difficoltà, soprattutto i giovani.



# La Purcitade

a cura di Agnul di Udin

Qualcuno potrebbe chiedersi ma che centra il *purcit* con la laguna?

Ebbene si c'entra, Maria Stella, in zona Saline, aveva i maiali come pure nonna Beppa in altra località ed esisteva un tempo una zona dedicata conosciuta come *le staele dei porchi, oltra el ponteto de legno, là de Savata* dove oggi c'è la piccola darsena per le imbarcazioni da diporto.

Attualmente, nei ristoranti di Marano Lagunare si propongono anche piatti a base di maiale per non parlare poi di Porpetto (a pochi chilometri da Marano) dove, universalmente, è conosciuta la Tavernetta da Aligi, regno indiscusso del maiale e dei suoi innamorati.

Non desidero scrivere un trattato di cibarie ma cercare di trasmettervi quelle sensazioni che ho provato e provo ogni volta che Patrizia mi invita alla *"Purcitade da Gilberto & Patrizia"* vicino a Mortegliano.

Almeno un mese prima arriva la telefonata di Patrizia che, con un perentorio *"no stà cjapà impegni"* mi informa della data.

Mi affretto a scrivere sul telefonino data e ora per non mancare a questo imperdibile appuntamento.

Arriva quindi il fatidico giorno e, con la mia reflex parto alla volta di Lestizza dove mi attendono Gilberto e Patrizia *"parons di cjase"*, alcuni storici amici e l'immancabile *Purcitar*.

Scendo nei garage, apro il portone e, in un silenzio surreale, quasi mistico, vedo questi amici intenti a tagliare, sminuzzare, salare e, con cura, selezionare i vari tagli di carne del *purcit*.



© Foto Angelo Salvin 2023

*"A lè rivat Agnul, el fotografo"* e tutti distolgono per un attimo lo sguardo dalla *"taule"* per salutarmi con un gran sorriso.

Mi sento come a casa, accolto.

Scambio quattro chiacchiere con ognuno ed è presente il fatto che è un anno che non ci vediamo. Questa situazione crea immediatamente una riga di sorrisi e battute simpatiche.

Subito dopo arriva l'immancabile *"ferma"* per la merenda che, con immenso piacere, riguarda la pancetta arrotolata della *"purcitade"* precedente. È passato un'anno.

Che dire! Anzi è meglio non dire niente ed assaggiare con beatitudine le fette di questo splendido cibo con un buon bicchiere di vino.

Riprendono di buona lena i lavori per non perdere tempo, aleggia ancora nel garage

quell'armonioso spirito di collaborazione, condivisione e festa.

Giro attorno alla *"taule"* e, senza disturbare, inizio a scattare qualche foto, cogliendo momenti importanti della lavorazione. Questo immortalare è, ogni anno, meraviglioso e carico di energia.

Ancora si sminuzza, si mescola, si creano sapienti annodature che chiuderanno, negli appositi budelli, questo ben di dio: tutto in perfetta sincronia!

Devo rientrare a Udine, saluto tutti, forse con un pizzico di dispiacere ma sono contento di essere stato con delle splendide persone ed aver condiviso con loro questa festa.

E anche questa volta mi ripetono *"no stà là vie"*.



di Dal Forno Olga & C. S.a.s.

**Marano Lagunare (UD)**  
Via San Vito, 18

Tel. 0431 67023 cell. 338 7492553  
Chiuso lunedì sera e martedì  
tavernalpescatore@gmail.com

Seguici su



BAR - CAFFETTERIA - PIZZERIA  
**LAGUNA BLU**

Edna 347 0131895  
Alessandro 346 6116109



# Ce Mut? Xe presto fato!

a cura di Giuliano Orel e Aurelio Zentilin

Alcuni articoli, apparsi sulla stampa locale triestina, circa i modi di dire dialettali ci hanno spinto ad elaborare l'idea che tutta una serie di termini dialettali istro-veneto-triestin-friulano-carnici derivassero dal latino (poi patriarcale) *abunde* = abbondantemente, assai, a sufficienza, abbastanza, ... L'istriano di noi, da bambino, pensava che i piranesi, chiedendo "come ti staghi" e sentendosi rispondere "a monti ben" intendessero dire che godevano di un benessere enorme, grande come i monti... Alcuni decenni dopo, frequentando Grado per lavoro o per vacanza, notò che al "come stai?", detto però in graisan, si rispondesse "mundi ben".

Diventato paracarnico per esigenze matrimoniali, al "ce mut?" di lassù sentiva rispondere "avonda ben" ad Ovaro e "avondo ben" a Rigolato e a Forni Avoltri.

Da notare che in certe accezioni "avonda?" vuol anche dire "basta/fermati?".

A Trieste e in molte località dell'Istria, di fronte ad una pioggia abbondante e persistente si dice ancora oggi "piovi a biondo dio". Di questo modo di dire, nella stessa Trieste, scoprimmo che l'origine si deve far risalire al latino "abunde et diu", cioè "tanto e continuamente".

.... Le ali delle aquile romane, poi patriarcali, poi friulane si stendono ancora oggi, almeno in parte, sulla *Regio X Venetia et Histria*?

Vogliamo poi passare a Cécco Bèppe, ovvero all'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe, ed all'inno della Casa d'Asburgo "Serbi Dio l'austriaco regno" tradotto nelle 17 lingue dell'impero che per il triestino è



diventato, per storpiatura del primo verso della versione italiana, la "Serbidiola".

E, una tipica frase triestina che dimostra come Trieste sia stata da sempre MittelEuropa e globalizzata in cui con un semplice "daghe na ruk, OK?" si racchiudono gli idiomi della Venezia Giulia, dei Balcani e quello degli Anglosassoni semplicemente per dire "dagli una mano, d'accordo?".

E la finiamo con il *volentieri* che, in italiano, significa: "con piacere" ed il suo uso è sempre e solo affermativo, quasi un rafforzativo del sì. In *triestin* si usa sia il *volentieri* affermativo (intendendo "sì") e, soprattutto, il *volentieri* avversativo come diniego (intendendo "mi dispiace, no"), cosicché il solo avverbio non è sufficiente a comprendere. Al *volentieri* negativo può far seguito la motivazione in modo da fornire un aiutino a chiarire che quello è un *volentieri* no.

Così si potrà ascoltare a "volentieri, le maie quest'anno no le va de moda, cussi no le

tegnimo" (*volentieri, le maglie quest'anno non sono di moda, quindi non le abbiamo in negozio*), "*volentieri, go de far, sarà per un'altra volta*" (*volentieri, sono occupato, ci sarò una prossima occasione*), "*volentieri, le gavemo finide*" (*volentieri, ma abbiamo terminate*) ecc. ecc.

A volte però la risposta si ferma ad un secco *volentieri!* Come quella volta in cui, dopo una serata passata al Rossetti, ci si fermò in una caffetteria in Viale per ordinare un *capuccino furlan* ed il barista, continuando a pulire la macchina del caffè, ci rispose con un secco *volentieri*, proseguendo con la chiusura del locale, lasciando noi impettiti di fronte al bancone.

Quindi, per distinguere il *volentieri* (positivo) dal *volentieri* (negativo) e non fraintendere bisogna fare attenzione alla inflessione della voce ed alla comunicazione non verbale dell'interlocutore triestino e *xe presto fato!*

**MUSIC IN VILLAGE**

**PORDENONE**  
PARCO IV NOVEMBRE  
INGRESSO GRATUITO

**FINGER FOOD FESTIVAL**  
DALLE ORE 19:00

**28.29.30.31**  
**AGOSTO 2024**

LE ECCELLENZE DEI CIBI DI STRADA E DEI BIRRIFICI ARTIGIANALI DA TUTTO IL MONDO!



www.grigliate.com

# LA CARNE ALLA GRIGLIA A CAMPOFORMIDO

CON LE RICETTE, LO STAFF E LE RINOMATE  
GRIGLIATE DEL PARCO DEL CORMOR

Un locale ampio e spazioso con diverse aree  
in cui mangiare, fra cui la terrazza panoramica,  
il giardino con chiosco, la sala interna.  
In più area giochi per bambini e altre location  
in base alle necessità. Un ricco menù,  
dalla carne alle specialità austriache, ai mega  
burger fino ai baby menu.

 PRENOTAZIONI  
WHATSAPP:  
333 115 7900



NUOVA  
GESTIONE


Ex Garden  
Via Basaldella 60,  
Campoformido (UD)



ALL'INTERNO DEL PARCO CITTADINO DI UDINE

# C'È IL BAR-RISTORANTE CHIOSCO PARCO DEL CORMOR



PRENOTAZIONI WHATSAPP:  
 333 11 57 900

**LINEA WATERPROOF**
**RIMORCHIO IMBARCAZIONE MONOASSE  
FINO A 1000 KG A PIENO CARICO**

Ultima traversa basculante  
Kit fanali a led  
Argano e ferma prua  
Fanali apribili a compasso verso l'esterno con  
pistoni a gas per agevolare manovre d'allaggio  
e varo


**LINEA WATERPROOF**
**RIMORCHIO IMBARCAZIONE MONOASSE  
FINO A 1500 KG A PIENO CARICO**

Ultima traversa basculante  
Kit fanali a led  
Argano e ferma prua  
Fanali apribili a compasso verso l'esterno con  
pistoni a gas per agevolare manovre d'allaggio  
e varo


**LINEA WATERPROOF**
**RIMORCHIO IMBARCAZIONE A 2 ASSI  
FINO A 3500 KG A PIENO CARICO**

Ultima traversa basculante  
Kit fanali a led  
Argano e ferma prua  
Fanali apribili a compasso verso l'esterno con  
pistoni a gas per agevolare manovre d'allaggio  
e varo



**E ABBIAMO ANCHE  
IL TUO RIMORCHIO!!!**

**RIVENDITORE AUTORIZZATO**
**AUTODRI**

Via Udine, 24 - 33050 Porpetto (UD)  
tel. 0431 60081 - mob. 339 5083153  
officina@autodri.it

