

Il cibo da sempre produce paesaggio: le diverse tradizioni alimentari si sedimentano e trasformano i territori. L'evoluzione della società contemporanea e, soprattutto, del rapporto tra città e campagna, porta a nuove trasformazioni sul paesaggio, indotte dagli stili di vita, dai modelli comportamentali, dalle abitudini alimentari della popolazione. Alcuni prodotti, che nel Friuli Occidentale consideriamo storici, sono stati inventati poco più di un secolo fa e anche il concetto di recupero della tradizione a volte propone, nel bene e nel male, cibi molti diversi da quelli originari. Le campagne producono quello che le città chiedono e oggi che tutto il territorio è di fatto città, soprattutto in contesti densamente abitati come quello pordenonese, la campagna esprime in termini paesaggistici l'idea delle comunità inurbate. L'economia e le mode alimentari influenzano in maniera determinante l'evoluzione del paesaggio, ma questi cambiamenti sono così lenti che a volte non si percepiscono. Percorrere il territorio a piedi, tenendo conto di una lettura diacronica e storica rispetto alla produzione del cibo nel territorio, come abbiamo fatto con la campagna di Legambiente "Il cibo produce e trasforma il paesaggio", permette di cogliere i mutamenti in corso, innescando occasioni di dibattito e critica.

Moreno Baccichet, architetto professionista, è dottore di ricerca in Storia dell'architettura e dell'urbanistica e si occupa di storia del territorio veneto-friulano. Da alcuni anni insegna allo IUAV di Venezia, all'Università di Ferrara e di Udine. Attivo ambientalista da un ventennio promuove esplorazioni partecipate sul tema del paesaggio del Friuli Venezia Giulia con Legambiente FVG.



LEGAMBIENTE

Circolo "Fabiano Grizzo" di Pordenone

ISBN 978-88-7562-175-9

Onis

IL CIBO PRODUCE E TRASFORMA I PAESAGGI
Lecture del paesaggio agrario del Friuli Occidentale

a cura di Moreno Baccichet



IL CIBO PRODUCE E TRASFORMA I PAESAGGI

Lecture del paesaggio agrario del Friuli Occidentale

a cura di Moreno Baccichet



Olmis

IL CIBO PRODUCE E TRASFORMA I PAESAGGI

Lecture del paesaggio agrario del Friuli Occidentale

*Il progetto è stato realizzato dal Circolo Legambiente "Fabiano Grizzo" di Pordenone,
grazie al contributo della Regione Friuli Venezia Giulia, ai sensi della LR 23/2012*



luoghieterriori.wordpress.com

a cura di Moreno Baccichet

© 2016 Moreno Baccichet
e
Olmis
33010 Osoppo (UD) - Via Andervolti 23
olmis@olmis.it - www.olmis.it

Pordenone, 2016

fotografie ed elaborazioni grafiche delle mappe a cura di Walter Coletto

grafica e stampa: Rosso soc. coop - Gemona del Friuli (UD)

ISBN 978-88-7562-175-9

PREFAZIONE

Il Circolo Legambiente di Pordenone, dopo la ventennale esperienza della campagna “Scarpe&Cervello”, ha elaborato, nell’ambito della nuova campagna “Luoghi&Territori”, il progetto “**Il cibo produce e trasforma i paesaggi**”, che gode del contributo della Regione Friuli Venezia Giulia ai sensi della L.R. 23/2012.

La campagna di ricerca partecipata dedicata per il 2015/16 al **rapporto tra cibo e paesaggio**, ha attivato un osservatorio sulle recenti trasformazioni dei paesaggi agrari della provincia di Pordenone. Con le parole dell’anima-tore del progetto, Moreno Baccichet, la lettura del paesaggio agrario del Friuli Occidentale è rivolta all’indagine di come le diverse **tradizioni del cibo** si siano via via sedimentate e abbiano prodotto **paesaggi diversi**, a partire dall’Ottocento a oggi.

La campagna si articola in uscite di esplorazione a piedi, con **itinerari** che interconnettono le visite alle **esperienze di nuova agricoltura** presenti sul territorio, durante le quali tutti i partecipanti sono sollecitati a osservare e identificare le interazioni tra cibo e paesaggio.

Ed è proprio durante questi momenti di osservazione e dibattito, che hanno riguardato inevitabilmente anche più ampie riflessioni sulla nuova agricoltura e sugli scenari futuri del settore, che è nata l’idea di promuovere un momento di discussione sul **futuro dell’agricoltura** e una **piattaforma di buone pratiche** accessibile on line.

Un convegno dal titolo provocatorio “**Ci sarà un’agricoltura nel Friuli Venezia Giulia nel 2021?**” si è tenuto nel gennaio 2016 alla fiera Agriest Land di Udine: da una discussione delle prospettive future sono state evidenziate **debolezze e criticità** (ma anche possibili vie d’uscita) e **nuove progettualità** raccontate da soggetti attivi di **nuova agricoltura**.

I materiali qui riportati costituiscono una sorta di *work in progress* del progetto “**Il cibo produce e trasforma i paesaggi**” che tempo dopo tempo si arricchisce di nuove proposte di contenuti e nuovi approfondimenti. Una, in corso di elaborazione, è costituita da una buona pratica di recupero dei terreni abbandonati nelle aree marginali che, attraverso lo strumento dell’**associazione fondiaria** nata in Piemonte da esperienze francesi e recentemente approdata nelle Valli del Natisone, può trovare applicazione anche alla nostra collina abbandonata.

Renato Marcon
Presidente del Circolo Legambiente “Fabiano Grizzo” di Pordenone

INTRODUZIONE

di Moreno Baccichet

La campagna di ricerca partecipata, dedicata per il 2015/16 al rapporto tra cibo e paesaggio, ha attivato un osservatorio sulle recenti trasformazioni dei paesaggi agrari della provincia di Pordenone. La produzione di alimenti per la popolazione, insieme alle attività di estrazione e trasformazione, ha sempre influenzato in modo diretto l'idea che l'uomo ha dell'aspetto formale del territorio. Sul suolo, nel tempo, si sono succedute numerose forme economiche che hanno di volta in volta interpretato il sostrato geopedologico, a volte stravolgendo l'aspetto dei luoghi. Pensiamo per esempio alla pianura arida posta a monte delle risorgive e disboscata nel Medioevo per costruire un paesaggio di praterie conservato solo attraverso pochi brandelli di magredi tutelati per legge. Queste zone oggi sono quelle maggiormente infrastrutturate da un punto di vista agricolo, con un disegno colturale che vanta poco più di cinquant'anni. In modo del tutto opposto, i grandi pascoli delle Prealpi Carniche, che tra Medioevo ed età moderna permettevano di vendere carne e lana in pianura, adesso stanno diventando delle boscaglie infruttuose.



Durante le escursioni si osserva come le pratiche agricole trasformano il paesaggio

L'economia, assieme alle mode alimentari, influenza in modo determinante l'evoluzione del paesaggio. Questi cambiamenti sono così lenti che a volte non riusciamo a percepirli ma percorrere il territorio a piedi ci ha permesso di incontrare nuove occasioni di trasformazione e anche qualche occasione di dibattito e critica.

Il cibo da sempre produce paesaggio, quindi le scelte di produzione e di modelli di vita influenzano moltissimo le trasformazioni culturali. Abbiamo cercato di approcciare il problema attraverso una lettura diacronica delle trasformazioni paesaggistiche, dimostrando che alcuni prodotti che consideriamo storici, in realtà sono stati inventati poco più di un secolo fa e che



Il paesaggio nella campagna di Budoia

anche il concetto di recupero della tradizione a volte propone, nel bene e nel male, dei prodotti molti diversi da quelli originari.

Le campagne producono quello che le città chiedono e oggi che tutto il territorio è di fatto città, soprattutto in contesti densamente abitati come i nostri, la campagna esprime in termini paesaggistici l'idea delle comunità inurbate.

Non è un caso che oggi la campagna bruci cibo per produrre energia da sfruttare nelle fabbriche. È cibo che viene considerato solo come un prodotto che deve lentamente fermentare per produrre gas ed essere trasformato in energia elettrica. In una società complessa come la nostra, il rapporto tra cibo e territorio non può che essere complesso e anche in un ambito piccolo come il Friuli Occidentale abbiamo voluto organizzare otto discussioni peripatetiche, su stradine e sentieri, per cogliere certezze e dubbi. Lungi da noi l'intenzione di richiedere un passatista recupero della tradizione, il sistema del villaggio medievale autosufficiente non è di certo proponibile, ci limitiamo, invece, a osservare quello che sta accadendo sul territorio per sollecitare azioni alla politica. Azioni che necessariamente devono muoversi su due fronti paralleli: quello dei produttori e quello dei consumatori. Queste sono due forze che continuamente interagiscono all'interno di un mercato sempre più globale, mentre il territorio ha una dimensione locale e micro-paesaggistica.

Solo la politica può riuscire a costruire un'idea di futuro che metta in relazione le forze capaci di trasformare l'ambiente delle campagne. Alla politica,

quindi, il compito di promuovere nuovi stili di vita e di consumo, come pure di controllare e promuovere le trasformazioni fisiche dei luoghi, in primis attraverso il Programma di Sviluppo Rurale, che distribuisce sul territorio gran parte delle risorse dell'Unione Europea.

Il paesaggio non nasce dal caso ed è governato da ideali. Come spiegarci altrimenti lo sviluppo di molte modalità di produrre cibo nei territori delle frange urbane? Non si tratta di una risposta a uno storico sradicamento del contemporaneo abitare?

Le società sentono sempre di più il significato etico di pratiche sociali di agricoltura e di collaborazione senza per questo rifarsi alle modalità di gestione comunitaria delle risorse agricole in età medievale. Anzi il rapporto "local" con le filiere di consumo responsabile e con l'autoproduzione si inserisce perfettamente in un quadro di consapevolezza che riconosce come la questione dell'alimentazione sia un problema globale. Ancora una volta, per noi che proveniamo dall'ambientalismo scientifico degli anni Settanta del secolo scorso, il rapporto con i temi del cibo e dell'alimentazione va vissuto alle due scale: "pensare globalmente e agire localmente". Ma questo pensiero non può essere privo di un approfondimento che tenga conto di una lettura diacronica e storica rispetto alla produzione del cibo nel nostro territorio.

Quasi tutte le cose che oggi consideriamo tradizione alimentare, per esempio il formaggio di latteria, difficilmente vantano una storia più vecchia di un secolo. All'interno del disegno agrario bassomedievale, che ancora oggi organizza i nostri territori, si sono affermate e poi sono scomparse molte



Un piccolo orto nella tavella di Tramonti

attività di produzione e trasformazione del cibo. Il disegno territoriale è rimasto lo stesso, mentre la cultura agricola si è continuamente trasformata. È difficile descrivere cosa accadeva e si produceva in un determinato ambito del Friuli Occidentale, ma abbiamo cercato di leggere in gruppo, a piedi, le trasformazioni degli ultimi duecento anni, quelli meglio documentati. Lo abbiamo fatto anche incontrando chi oggi sta proponendo nuove tradizioni prossime a venire, mettendo in gioco la propria capacità imprenditoriale e i propri ideali personali.

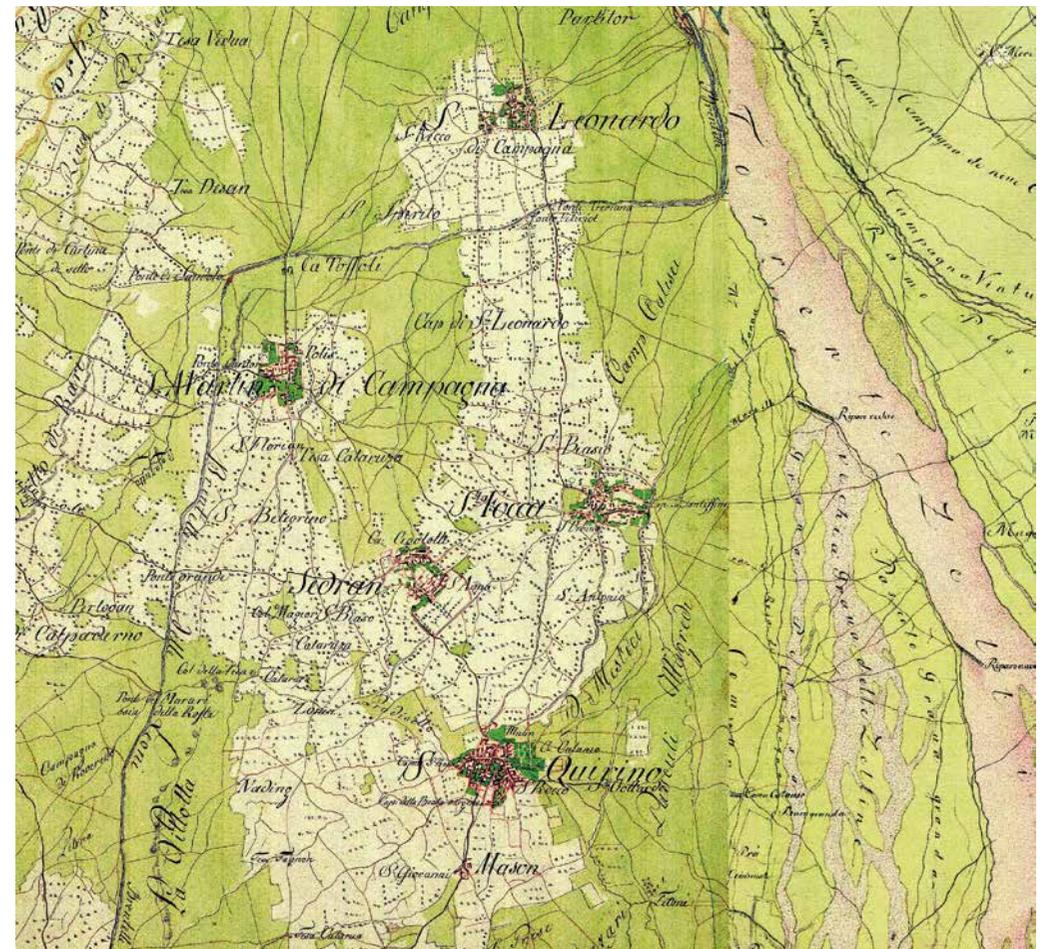
Certamente, pur essendo un territorio di piccola dimensione, non siamo riusciti a raccontare la storia di tutti, ma ci siamo limitati a una selezione di casi collocati lungo itinerari che hanno la capacità di rendere esplicita e comprensibile questa lettura diacronica del rapporto tra la produzione del cibo e il paesaggio.

1 Una lettura diacronica

1.1 Leggere le trasformazioni del paesaggio attraverso le strategie dell'alimentazione: brevi note sull'allevamento

Con questo saggio introduttivo vogliamo rendere conto di una indagine che ha interessato la prospettiva di ricerca osservando in modo particolare le trasformazioni dell'allevamento in Friuli Occidentale. La questione degli animali e del loro impatto nella trasformazione del paesaggio ci veniva

posta soprattutto dai temi degli abbandoni di enormi superfici un tempo destinate al pascolo o alla produzione del foraggio. I boschi di nuova formazione sono l'evidente conseguenza di pratiche di sfruttamento delle risorse ambientali non più in uso. L'occasione di costruire, attraverso una iniziati-



In verde i pascoli dell'alta pianura pordenonese nella Kriegskarte del 1805

va pubblica di lettura territoriale, una sorta di “tassello” per leggere le trasformazioni paesaggistiche con una grande definizione di dettaglio, ci ha permesso di trasportare la necessaria indagine documentaria anche a una scala locale. Per questo motivo, l'indagine sul campione di Marsure (Aviano) si colloca all'interno di un quadro complesso e più ampio. Quadro nel quale emergono forti le scelte delle comunità ancor più che l'adattamento delle attività umane all'ambiente¹. Non ci è stato possibile, nell'economia di questo lavoro, esprimere le nostre osservazioni e ricerche anche sugli altri settori dell'agricoltura del Friuli Occidentale, ma proprio questa mancanza pone attenzione a nuovi fronti della ricerca territoriale. Va da sé che solo leggendo le trasformazioni territoriali, isolando le costruzioni mitologiche tipiche di tanta retorica sulla ruralità del passato e le narrazioni moralistiche di certe letture sincroniche e orientate, si riusciranno a concepire gli spazi per una nuova agricoltura².

ALLEVAMENTO E COLTIVAZIONI

La restituzione grafica del paesaggio d'antico regime che ci viene dalla lettura della *Kriegskarte* non rende testimonianza del dibattito che nel Settecento aveva coinvolto la classe proprietaria friulana ancor prima della grande crisi politica. I villaggi sembravano rimasti gli stessi del Medioevo e anche le trasforma-

¹ La ricerca a Marsure è sostanzialmente contemporanea alla scrittura di due importanti testi sulle pratiche di allevamento in Friuli Occidentale. L'ampia ricognizione antropologica di Giosuè Chiaradia e il volumetto di Alessandro Fadelli sulle malghe di Polcenigo. G. CHIARADIA, *L'universo dimenticato. Stalle, malghe, latterie, formaggio, carne nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Occidentale*, Udine, Forum, 2015; A. FADELLI, *Storie di malghe e di alpeggio nel comune di Polcenigo*, Maniago, Lis Aganis - Ecomuseo regionale delle Dolomiti Friulane, 2015.

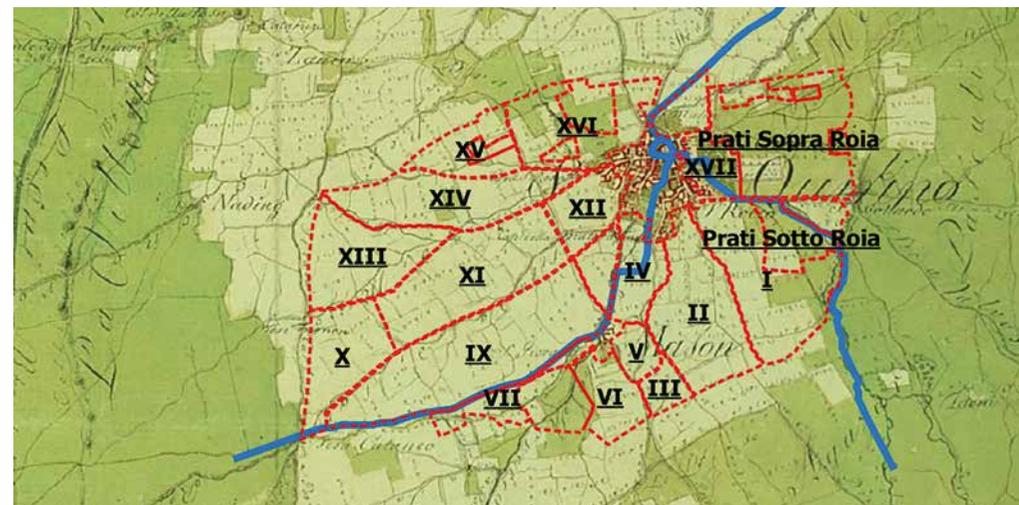
² Vedi il recente film filovegano *Cowspiracy: The sustainability secret*, 2014 di Kip Andersen e Keegan Kuhn.

zioni produttive dettate dall'evoluzione del gusto e del cibo non sembrava avessero toccato la Patria del Friuli.

Invece così non era. Molto si era fatto, per lo più in modo spontaneo, ma poco si era concretizzato in qualcosa che non fosse l'esperimento di un ricco possidente. La capacità innovativa della costruzione, a scala regionale, di un sistema della seta, non aveva avuto seguito in nessun altro settore dell'agricoltura. Le grandi praterie pubbliche, ancora resistenti nell'iconografia, mostravano tutta l'incapacità veneziana di promuovere una rivoluzione sociale oltre che colturale. Le grandi praterie dimostravano ancora la persistenza del pascolo brado all'esterno della regione agraria dedicata ai seminativi. All'interno dei terreni pianificati nel Medioevo, le chiusure, che rendevano impossibile il pascolo pubblico sulle terre private, erano pochissime. Per lo più le tradizioni storiche continuavano a essere un'abitudine³. La dualità paesaggistica tra praterie pubbliche e seminativi continuava ad essere caratterizzante del Friuli Occidentale e durante gli ultimi anni del governo veneziano non si erano viste novità di sorta. La presenza territoriale di una maglia fitta di insediamenti faceva sì che non fosse possibile dismettere terreni coltivati a favore di un aumento degli spazi del pascolo come era accaduto in Inghilterra. Lì lo sviluppo industriale aveva fatto crescere la richiesta di lane e il trasferimento di ex-agricoltori all'interno dei moderni distretti della trasformazione. Ma il Friuli era in ritardo rispetto al nord Europa e si dovrà attendere il 1841 per veder insediarsi nel territorio industrie moderne, capaci di assorbire la manodopera agricola in eccesso. La filatura di Torre, però, si limiterà alla sola trasformazione dei beni che venivano condotti a Pordenone via acqua e poi via ferrovia. Quindi non avrà alcun impatto sul paesaggio esterno al recinto della fabbrica.

Antonio Zanon conosceva bene gli effetti dello sviluppo dell'allevamento inglese finalizza-

³ G. PERUSINI, *Vita di popolo in Friuli: patti agrari e consuetudini tradizionali*, Firenze, Olschki, 1961



Il disegno mostra l'insediamento di San Quirino diviso in sestieri, le regioni agrarie tipiche della pianificazione medievale. In verde le praterie pubbliche erose dai coltivi privati, in chiaro, di età postmedievale

to alla produzione di lane. Sapeva anche che in Inghilterra questa grande trasformazione era stata promossa per iniziativa della regina Elisabetta, ma il nostrano esperto di agricoltura scherniva il lavoro pastorale rispetto a quello della coltivazione. Allo stesso modo conosceva molto bene le vicende inglesi legate alla nascita delle chiusure dei campi. Zanon ne vedeva un carattere simile a quello delle pratiche d'uso di pascolo sulle terre private allora diffuso in Friuli: «onde tutte queste Terre venivano abbandonate, per così dire, alla Natura, calpestate e smunte nove mesi dell'anno dal bestiame, ch'essendo affamato, ed affaticato, e ritrovando poco alimento, veniva ad irritare piuttosto che a saziare la fame. (...) Quest'uso, o piuttosto abuso è nella più verde osservanza nella nostra Provincia»⁴.

Il pascolo invernale sui campi aperti veniva letto come un elemento problematico e l'agronomo prefigurava un paesaggio moderno che garantisse l'uso delle terre private ai soli proprietari e non alle comunità. Per fare questo bisognava riuscire a contrastare il pascolo favorendo l'allevamento nelle stalle.

⁴ A. ZANON, *Dell'agricoltura, dell'arti, e del commercio in quanto unite contribuiscono alla felicità degli Stati*, Venezia 1763, I, 106

Era fondamentale fare «degli esperimenti, per dimostrare, essere molto più vantaggioso il nutrire gli animali nelle stalle, che lasciarli erranti devastar le Campagne»⁵.

Contrariamente a quanto comunemente si crede un tempo gli animali non venivano allevati con la pratica di lunghe transumanze. Ogni villaggio era ricchissimo di una cospicua popolazione di pecore, vacche, pollame dimensionata sulle diverse risorse ambientali della comunità. Gli animali e gli uomini quotidianamente si spostavano per attingere a queste risorse.

La transumanza di numerose greggi di pecore lungo le aree demaniali, come la conosciamo oggi, avrebbe innescato processi e tensioni con le comunità locali. Diversamente le vicinie dei villaggi, per fare cassa, potevano promuovere diversi affitti di pascoli pubblici (poste) anche a pastori che venivano da molto distante.

Si può ben dire che più che cambiare la quantità degli animali sul territorio, sono cambiate le strategie per dare a loro il cibo.

⁵ Idem, 107

CENSIMENTO DEGLI ANIMALI DEL 1868⁶

	CAVALLI	CAVALLE	MULI	ASINI	TORI	VACCHE	GIOVENCHE	BUOI	TORELLI EVITELLI	BUFALI	PECORE	CAPRE	MAIALI
MANIAGO	43	6	4	71	1	567	331	26	207		840	19	131
ANDREIS	1		1	5	1	257			89		110	197	6
ARBA		7		7		233		76	75		251		28
BARCIS			1		1	231	30		73		148	491	2
CAVASSO NUOVO	10	8		16	3	376	6	64	31		90		25
CIMOLAIS	1		3	1	2	206	83	64	65		159	311	6
CLAUT	30			2	2	200	160	20	70		62	860	13
ERTO					10	316	36		270		438	736	
FANNA	18	8		12		272	68	133	35		149	8	58
FRISANCO	5		1	19	3	450	100		50		162	220	8
VIVARO	3	21		58		326	138	77	63		473		89
PORDENONE	95	46	3	30	1	238	81	327	157		467	1	212
AVIANO	28	4	10	200	2	910	60	390	140		4370	290	380
AZZANO DECIMO	20	58	6	60	3	109	180	566	115		1030	9	467
CORDENONS	34	28	3	40	1	577	82	144	97		562	2	28
FIUME	22	9		26	1	157	30	236	41		131		10
FONTANAFREDDA	1	47	1	43	2	744	8	212	254		310		137
MONTEREALE	8	7		144	2	544	84	449	84		1496	37	177
PASIANO	63	121	1	20	2	327	36	631	318		515	1	297
PORCIA	17	34		39	4	388	50	436	154		170		230
PRATA	16	16	2	16	1	120	130	181	86		294	2	215
ROVEREDO		6		54		84		354			30		58
S. QUIRINO	22			102	1	458	50	63	68		332		102
VALLENONCELLO	1	2		12	1	28	6	110	10		105	5	60
ZOPPOLA	17	53	4	97	1	448	34	387	129		1039	10	460
SACILE	35	50	2	55	3	391	72	525	295		278	26	180

	CAVALLI	CAVALLE	MULI	ASINI	TORI	VACCHE	GIOVENCHE	BUOI	TORELLI EVITELLI	BUFALI	PECORE	CAPRE	MAIALI
BRUGNERA	25	41	3	6	1	414	31	380	361	1	339	1	156
BUDOIA	9	3		51	3	430	97	210	124		1319	67	118
CANEVA	26	25	46	27	2	389	78	300	530		767	18	182
POLCENIGO	8	14	8	63	2	599	19	354	172		930	51	145
SAN VITO T.	100	95	4	152	2	708		618	203		1086	4	859
ARZENE	1	11		35		140	91	166			305	6	72
CASARSA	19	18		30	1	206	20	246	101		247		253
CHIONS	35	42		40	2	334	60	503	118		427	1	339
CORDOVADO	14	48		47		218	27	164	27		274		113
MORSANO	30	118	1	197	2	283	26	350	60		753	2	262
PRAVISO DOMINI	11	36		11	2	182	32	151	109		223		147
SAN MARTINO	10	8		45	2	186	48	200	21		354		141
SESTO AL R.	35	99	3	126		416	68	685	141		676	5	299
VALVASONE	13	23		21		149	40	214	42		413	17	138
SPILIMBERGO	41	24	1	67	2	688	48	425	183		761		195
CASTELNOVO	8		52	24	4	483	104		158		538	64	248
CLAUZETTO			16		1	222	50		16		333	59	43
FORGARIA	7		13	1	2	507	14		120		280	33	92
MEDUNO	13	11		15	7	526	65	363	307		746	204	143
PINZANO AL T.	20	6	3	35		387	15	90	104		244	32	6
S. GIORGIO	17	36	1	71		399	18	338	108		757		184
SEQUALS	16	13		34		475	11	261	187		364		132
TRAMONTI DI SOPRA	7	3	4	2	5	350	56		69		1006	1654	6
TRAMONTI DI SOTTO	7		37	11	10	401	79		92		1115	727	20
TRAVESIO	11	2	1	8		252	52	38	76		152	1	17
VITO D'ASIO		2	24		4	363	85		68		1105	743	66

⁶ Il Censimento del bestiame della Provincia di Udine (31 dicembre 1868) sta in *Statistica pastorale*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», n.17-18, 25 settembre 1869, 515-551

Questo ha modificato in modo determinante il paesaggio. Per spiegarmi meglio, mi rifarò all'esempio dei bovini. Nel 1768, prima delle riforme agrarie, erano 27.979, nel 1868 39.112 e nel censimento del 2010 ne sono stati contati 30.978.

Apparentemente il numero è rimasto invariato, soprattutto se si considera che l'anagrafe veneziana del 1768 è senz'altro sottostimata. In realtà lo stesso numero di animali ha giustificato paesaggi profondamente diversi.

Quelli produttivi del periodo storico. I bovini, fino alla prima metà dell'Ottocento erano allevati più per la forza lavoro all'interno dei terreni coltivati che per i prodotti caseari. Gli animali erano ospitati in paese e venivano portati al pascolo nelle terre limitrofe. A partire dagli anni Quaranta dell'Ottocento si potenziò invece l'attività casearia, promuovendo la cura delle vacche da latte allevate in stalla e garantite da una capillare raccolta di risorse foraggere.

Questo provocò una forte ricaduta su praterie più o meno inclinate. Il cambiamento paesaggistico prodotto dalla privatizzazione dei pascoli di versante era evidente e Pacifico Valussi testimoniò di aver constatato «come sia stata fruttuosa la divisione dei terreni comunali, abbandonati prima al vago pascolo, i quali erano ridotti si può dire nudo sasso. Ora vi si scorge un buon prato, da cui si va segnando una quantità sufficiente di fieno»⁷. La privatizzazione dei prati di versante era stata portata a termine da quasi tutte le comunità nella zona del Monte Cavallo e l'allevamento dei bovini si stava sviluppando a danno di quello delle pecore:

prima [Polcenigo] avea il bosco distrutto, i monti si sgretolavano, franavano sotto il piede di tanto bestiame pascolante; il bestiame stesso stentato, macilente, sterile, il pecorino specialmente periva quasi la metà ogni anno e dava

scarsissimo prodotto di lana e di latte. Ora il bestiame discende florido, ricco di pinguedine e di lana, fecondo in modo che si è raddoppiato, specialmente il cornuto.

L'impianto ideologico di Valussi è chiaro. La razionalizzazione delle modalità di produzione poteva cambiare il rapporto con i luoghi garantendo maggiori frutti e un paesaggio migliore. La descrizione che Pietro Quaglia fa delle trasformazioni dei pascoli alti è estremamente interessante. Per cominciare, l'ingegnere paesaggista deprecava il fatto che in origine i diversi "masonil" per le pecore, antesignani delle malghe, non avessero un terreno di pertinenza per cui ogni affittuario pascolava dove voleva: «vero comunismo, dove tutti volevano raccogliere, nessuno seminare»⁸.

Prima della riforma nei pascoli alti venivano allevate per l'estate 520 vacche, 3.659 pecore e 32 capre, ma i dati ufficiali, diceva lo stesso Quaglia, erano inferiori al numero degli animali realmente presenti in monte.

Nel 1846 la provincia di Udine affidò al Quaglia il compito di riorganizzare le malghe di Polcenigo. Si definirono così i comparti e furono costruite le diciassette nuove e moderne casere, riducendo gli animali a 419 vacche e 1.932 pecore.

Gli edifici non furono realizzati perché arrivò il Quarantotto, ma la divisione dei comparti diede dei risultati immediati. Fu regolato oltre al pascolo anche l'utilizzo dei cedui che non attaccati dalle capre permettevano di alimentare il fuoco delle malghe, ma garantivano anche un prodotto integrativo del pascolo visto «che per 6 mesi dell'anno si conducono al piano n. 50 slitte di fasci al giorno». L'economia della malga produceva dei prodotti che erano immediatamente venduti ai commercianti all'ingrosso: «la sua consumazione

⁸ P. QUAGLIA, *Cenni intorno alle Malghe del Comune di Polcenigo nel distretto di Sacile*, «Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana», A. II, n. 53-54, 7 novembre 1857, 215-216

è istantanea, perché speculatori si portano sul monte, e quasi settimanalmente pagano tali prodotti, che passano a Venezia e nelle più vicine città, in modo che noi qui possiamo difficilmente essere provveduti di tale butirro». Le malghe producevano così tre prodotti: 26.450 libbre trevisane di formaggio, 11.300 libbre di ricotta e 2.500 di burro. Va notato che le piccole vacche di Polcenigo venivano considerate «di razza pura indigena, di mediocre grandezza» e che il formaggio era prodotto da un latte misto.

Pacifico Valussi ricordava come il processo di riorganizzazione fondiaria non avesse coinvolto solo la parte montuosa:

divisi i beni comunali nella pianura, e reso quasi necessario di tenere alla stalla i bovini, questi si migliorarono ed accrebbero, ed il numero delle pecore, che si mantenevano sui pascoli comunali si andò diminuendo. Nessuno ne fu per questo scontento; ed il paese se ne avvantaggiò. Coll'accrescersi dei prati artificiali forse un giorno si tornerà ad accrescere il numero delle pecore colla razza perfezionata e stazionaria dello Zuccheri e sarà bene. Ma intanto il presente stato di cose è certo preferibile all'antecedente. Diminuito il numero delle pecore, queste non guastano più le piantagioni de' campi; ed i contadini, avvezzi già a tenere alla stalla i bovini, capiranno, che vi si possono tenere anche le pecore, e altri darà loro l'esempio⁹.

I buoi scompariranno definitivamente con il diffondersi delle macchine agricole alimentate a combustibili fossili. Come vedremo più avanti per Marsure, questo comporterà la privatizzazione di molte terre pubbliche e l'introduzione della rotazione con la medica per aumentare la produzione di fieno. Oggi,

⁹ Idem, *Le capre nostrane e quelle d'Angora. Al Sig. Andervolti a Spilimbergo*, «Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana», A. IV, n. 9, 15 maggio 1859

invece, gli allevamenti industriali continuano a garantire un paesaggio esteso di seminativi che producono insilati o granella per gli animali. Queste diffuse coltivazioni sono giustificabili solo con la capacità di produrre più carne per le tavole contemporanee attraverso la costruzione di un sistema di filiera del cibo per gli allevamenti, che oggi sembra entrare completamente in crisi. Oggi produciamo mais non per alimentare l'uomo, ma gli animali. Un tempo gli animali erano alimentati con quello che l'uomo non poteva mangiare.

Nella seconda metà dell'Ottocento si verificò un vero cambiamento alimentare che determinò la modifica dell'interesse verso i bovini. Le nuove pratiche di allevamento portarono a sviluppare il settore caseario. Quindi gli animali di genere femminile, che in precedenza venivano sacrificati rispetto ai maschi, destinati ai lavori dei campi, divennero predominanti nelle stalle. La produzione casearia diventò un importante elemento di integrazione della dieta e delle risorse di una famiglia di contadini. L'indirizzo dei mercati che cercavano formaggi a lunga conservazione fece sì che, poco alla volta, le pecore fossero sostituite da un numero minore di vacche allevate in stalla. La retorica che chiedeva stalle più grandi per concimare sempre meglio i coltivi veniva sintetizzata nel detto: «le stalle piene di armenti fanno ricolmo il granaio. Convien quindi frenare, per quanto si può, questa mania di distruggere i prati ed animare invece e premiare coloro che li estendono»¹⁰.

In realtà la privatizzazione delle vaste proprietà di beni comunali che si erano conservati fino al XIX secolo aveva provocato degli scompensi. Molte terre originariamente pascolate erano state arate, ma la quantità dei concimi non era aumentata di pari passo e per questo dopo i primi abbondanti raccolti i prodotti si erano ridotti sensibilmente.

¹⁰ *Rapporto della Commissione della Società Agraria friulana sulle risaje e fondi palustri del Friuli*, «Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana», A. III, n. 28-29, 31 ottobre 1858, 102-106.

⁷ P. VALUSSI, *Sistemazione di malghe montane*, «Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana», A. II, n. 53-54, 7 novembre 1857, 214-215

Il fatto che la privatizzazione delle terre più aride avesse dimostrato alcuni limiti provocò delle interessanti giustificazioni sui limiti del processo:

è conforme appunto alla ragione il pensare, che gli Antichi de' Secoli più lontani abbiano fatto sperienza di tutti i campi, e che avendo preso a coltivare i più fecondi, e lasciati senza coltura i più sterili, questi col tempo rimasi abbandonati, e senza padroni nelle rivoluzioni delle guerre, o altre disgrazie sieno diventati Beni Comunali. Tali suppongo che fossero quelli del Friuli, trattone quelli, che tanto sono per l'ubertà loro felici, quando per l'aria pessima sfortunati; dove i coltivatori vanno ad accorciarsi la vita, per vivere fra stenti minori.

Se chi comperò i Beni Comunali, gli avesse lasciati, quali gli acquistò, e solo quella coltivazione avesse loro data, che a' Prati conviensi (ricercando anche questi la loro coltura) avrebbero primieramente se medesimi arricchiti, ed i loro Coloni di armenti e di greggie di ogni generazione; indi mercé l'abbondanza maggiore di concimi sparsi ne' campi vecchi avrebbero avute più copiose messi, e lasciato avrebbero questo perpetuo beneficio a' loro posterì, a' quali per mal intesa Economia lasciarono dimagrati, e poco fruttiferi i vecchi Terreni, ed i nuovi; e poveri di armenti, e di greggi i Coloni: a tal che da alcuni summi detto con asseveranza, che avendo i loro Maggiori coll'acquisto de' Beni Comunali raddoppiato il numero de' campi, hanno oggidì con dispendio maggiore, e con Capitali maggiori di fabbriche necessarie, quella medesima rendita, che aveano prima de' nuovi acquisti.¹¹

¹¹ A. ZANON, *Dell'agricoltura, dell'arti, e del commercio in quanto unite contribuiscono alla felicità degli Stati*, Venezia, 1763, T.II, p.276

La crisi dell'allevamento ovi-caprino incise anche sui gusti dei prodotti caseari promuovendo i formaggi a lunga conservazione. I formaggi teneri e in salamoia erano sempre meno apprezzati e finirono per scomparire. Se in origine le piccole manze venivano allevate per essere vendute e macellate ora la produzione del latte diventava determinante e vedremo come cambierà la richiesta di formaggi.

A partire dagli anni Cinquanta del Novecento, la situazione è del tutto cambiata. La richiesta di una popolazione sempre meno contadina ha alimentato stili di vita centrati su una dieta proteica che aveva al centro la carne. Carne a buon mercato. Prodotta da grandi stabilimenti industriali, abbandonando le tradizionali tecniche di allevamento e modificando radicalmente la dieta alimentare degli animali con l'uso di granella, mangimi e insilati.

Si è trattato di un processo di frazionamento della filiera della carne e del formaggio. Chi allevava poteva rifornirsi di cibo sul mercato anche senza produrlo all'interno della propria azienda e chi voleva poteva produrre cibo animale senza essere legato a un proprio allevamento. La crisi delle latterie turinarie proponeva poi il tema di una trasformazione del latte completamente slegata dai produttori del cibo e dalle grandi aziende lattiere. Il sistema di mercato, assumendo una scala territoriale, vedeva per la prima volta le aziende di allevamento lontane dai luoghi della produzione del cibo animale. Spariva la tipologia agraria del pascolo, ma soprattutto il tipo economico dell'agricoltore imprenditore che controllava tutta la filiera del suo processo produttivo. Così come nell'industria, si costruiva un sistema di terzisti in concorrenza sul costo del prodotto semilavorato, più che sulla qualità dello stesso.

I pascoli e i prati artificiali scomparivano perché le tecniche moderne e la massimizzazione del profitto imponevano di coltivare in modo intensivo tutto il territorio e sempre.

La rotazione o il riposo erano banditi. Oggi siamo alla fine di questo processo e non è un caso se la crisi attuale spinge gli strumenti di programmazione agraria, come il Programma di Sviluppo Rurale, verso il tentativo di ricostruire filiere corte capaci di veder nascere un nuovo agricoltore imprenditore.

La crisi sta provocando degli strani fenomeni e nella nostra ricerca abbiamo documentato molti casi di ritorno a una economia dell'erba che si esprime con modalità non tradizionali.

È significativa la riduzione dei bovini nelle stalle pordenonesi in dieci anni (2000-2010) diminuiti del 46,5% a fronte di un consistente aumento della conversione degli arativi a vigna, soprattutto nell'alta pianura.

Resiste, con pochissime unità di bestiame, un minimo di agricoltura di alpeggio nelle malghe meglio servite dalla viabilità, ma questa resistenza in realtà presenta delle ombre. Falsi pascoli che giustificano aziende di pianura che ormai nemmeno portano gli animali in quota. Pascoli monticati da animali giovani rinunciando alle pratiche di produzione dei prodotti caseari. Nonostante tutto, in provincia di Pordenone ci sono alcuni esempi virtuosi che propongono il tema del rinnovamento di queste pratiche colturali.¹² La crisi della "fettina" sta mutando in modo radicale i principi di produzione privilegiando filiere corte promosse in modo ufficiale (PPL) e nuove esperienze di allevamento (bufali, highland, capre, pecore, struzzi, oche). Molte stalle centrate all'interno di proprietà consistenti sono state chiuse per riconvertire i terreni verso una produzione non orientata all'allevamento di bovini e suini. L'esperienza che abbiamo documentato dell'agriturismo Da Tina a San Giorgio è esemplare.

¹² D. PASUT, S. DOVIER, S. BOVOLENTA, S. VENERUS, *Le malghe della dorsale Cansiglio-Cavallo. Un progetto per la valorizzazione dell'attività alpicolturale*, Gorizia, ERSA, 2006; S. BOVOLENTA, D. PASUT, S. DOVIER, *L'allevamento in montagna. Sistemi tradizionali e tendenze attuali*, «Quaderno Sozooalp», n.5, 2008, 22-29.

Il processo di polarizzazione dei centri di produzione della carne e del latte sembra destinato a subire una crisi. Da questa si salvano i piccoli e medi imprenditori agricoli che decidono di costruire dei patti con i consumatori locali.

LA DIMENSIONE DEL POPOLAMENTO ANIMALE IN FRIULI OCCIDENTALE

Il confronto tra le anagrafi del 1768 e i dati attuali in merito alla presenza di bovini nel Friuli Occidentale è estremamente significativo per molti comuni della montagna, dove queste razze sono praticamente scomparse. Le aree alpine fornivano fieno, ma ora il costo di raccolta è troppo alto rispetto a quello della produzione degli insilati in pianura.

L'affermazione della vacca nelle Prealpi Carniche è stata tardiva, a partire dalla seconda metà del Cinquecento, ma sembra che sia già finita. Ad Andreis, Fanna, Frisanco, Tramonti di Sopra, non ci sono più mucche e negli altri comuni alpini i bovini sono scarsamente caratterizzanti, seppure permanga una sbagliata percezione che la vacca era l'animale dominante in ambito alpino.

Invece, lungo la pedemontana si sono sviluppati grandi allevamenti che sfruttano i seminativi costruiti su quelle che un tempo erano le enormi praterie aride pubbliche. Oggi queste terre, privatizzate nella seconda metà dell'Ottocento e attrezzate nella seconda metà del Novecento con impianti di irrigazione artificiale sono in grado di fornire una quantità rilevante di cibo per gli animali. Il paesaggio dell'alta pianura pordenonese si giustifica solo con l'espansione del mercato della carne bovina e suina.

L'attuale crisi nella richiesta di carne bovina da parte del mercato ha provocato un crollo dei prezzi degli alimenti animali. A questa crisi si è risposto aumentando la multifunzionalità dell'agricoltura, introducendo negli ultimi anni la pratica della produzione energetica da biogas anche con l'utilizzo di prodotti agricoli e non solo residui.

Molte grandi aziende agricole ormai calmierano il mercato producendo energia. Il paesaggio sembra rimanere quello della fine del Novecento, ma in realtà su quei campi non si produce più cibo.

La localizzazione della produzione della carne bovina subirà nel ventennio a venire delle grandi trasformazioni. Se oggi abbiamo pochi comuni fortemente attrezzati con grandi stalle dedicate alla grande distribuzione, è probabile che nel prossimo futuro aumenti-

	BOVINI 1768 ¹³	BOVINI 1868	BOVINI 2010
MANIAGO	1012	1131	19
ANDREIS	220	346	0
ARBA	373	384	244
BARCIS	272	334	13
CAVASSO NUOVO	411	477	113
CIMOLAIS	375	418	44
CLAUT	375	450	239
ERTO	249	622	28
FANNA	452	508	0
FRISANCO	496	600	0
VIVARO	623	604	8
PORDENONE	1013	957	4
AVIANO	1459	1500	4212
AZZANO DECIMO	961	970	1167
CORDENONS	715	900	517
FIUME	500	464	707
FONTANAFREDDA	355	1218	828
MONTEREALE	658	1161	2752
PASIANO	820	1312	844
PORCIA	1075	1028	507
PRATA	712	517	1616
ROVEREDO	264	438	36
S. QUIRINO	242	639	2320
ZOPPOLA	1054	998	739
SACILE	887	1283	370
BRUGNERA	284	1186	533

¹³ Archivio di Stato di Venezia, *Anagrafi di tutto lo Stato della Serenissima Repubblica di Venezia*, Volume quinto, 1768.

no le aziende locali più piccole. Aziende dimensionate per costruire delle filiere corte della carne e dei prodotti caseari, come l'azienda Battaglia a Carlino.

Quello che emerge comunque, dal confronto tra i censimenti, è che il numero di bovini è sostanzialmente costante negli ultimi duecento anni, nonostante la popolazione sia aumentata. Il carico territoriale dei bovini si è invece modificato in modo radicale in ter-

	BOVINI 1768 ¹³	BOVINI 1868	BOVINI 2010
BUDOIA	625	861	505
CANEVA	352	1297	599
POLCENIGO	962	1144	400
SAN VITO T.	1232	1529	1275
ARZENE	382	397	200
CASARSA	676	573	4
CHIONS	913	1015	1415
CORDOVADO	307	436	389
MORSANO	407	719	824
PRAVISDOMINI	235	474	609
SAN MARTINO	420	455	267
SESTO AL R.	663	1310	428
VALVASONE	141	445	60
SPIILIMBERGO	834	1344	1091
CASTELNOVO	1219	745	15
TRAVESIO	¹⁴	418	1120
CLAUZETTO	1523	288	46
VITO D'ASIO	¹⁵	516	22
MEDUNO	337	1261	519
PINZANO AL T.	680	596	111
S. GIORGIO	906 ¹⁶	863	2320
SEQUALS	952	934	893
TRAMONTI DI SOPRA	487	475	0
TRAMONTI DI SOTTO	6	572	6
TOTALE	30116	39122	30980

¹⁴ Rilevato con Castelnuovo del Friuli

¹⁵ Rilevato con Clauzetto

¹⁶ Contiene anche i valori di Gradisca di Spilimbergo

mini di geografia. Se mezzo secolo fa il latte veniva quasi totalmente lavorato nei luoghi di produzione, oggi invece è sottoposto a lunghi viaggi che lo portano in pochi e specializzati caseifici. La produzione delle latte-rie locali è ben poca cosa se paragonata con quella del Novecento.

Diverso è invece il popolamento delle pecore sul territorio provinciale. Come abbiamo visto, lo sviluppo contenuto dell'allevamento bovino ha di fatto provocato la crisi di quello ovino sottraendo superfici al pascolo brado. In montagna invece le pratiche del pascolo hanno abbandonato i versanti più ripidi provocando un progressivo rimboschimento. La disaffezione ai prodotti caseari pecorini e la crisi nella richiesta della lana ha ridotto molto il significato di questa forma di allevamento. Nel 1768, in un momento in cui l'allevamento delle pecore era già in crisi, i capi censiti erano 37.848, nel 1868 29.245 e nel 2010 solo 3.548.

Ancora oggi nell'ambiente scientifico alberga la convinzione che l'allevamento delle pecore fosse poco diffuso in montagna: «l'allevamento ovino rimase prerogativa dei territori pianeggianti, in quanto la pecora consentiva di ottimizzare lo sfruttamento dei prati stabili dopo lo sfalcio»¹⁷. Le indagini condotte sulla Val Meduna a partire dal Cinquecento dimostrano, invece, come fosse molto più diffusa la pecora che i bovini e come l'allevamento fosse per lo più brado. Non abbiamo dati censuari di queste pratiche, ma l'anagrafe veneziana del 1768 ci mostra un ambiente che stava già implementando l'allevamento dei bovini in valle. La crisi della pecora è stata causata da processi legati al gusto e alla propaganda di cibi prodotti con tecniche moderne. Come si vedrà per Marsure, l'azione delle Cattedre ambulanti e dell'Associazione Agraria Friulana finiranno per trasformare l'economia delle famiglie di contadini. Il crollo poi

¹⁷ S. LOSZACH, S. MENEGON, E. PASTORE, S. BOVOLENTA, *L'allevamento ovino e caprino sulla montagna del Friuli Venezia Giulia*, «Quaderno Sozzoalp», n.4, 2007, 51-62

dei prezzi della lana, nella seconda metà dell'Ottocento, dettato da un mercato sempre più globale, metterà in crisi un importante sottoprodotto dell'allevamento ovino.

Verso la metà dell'Ottocento, all'ostracismo nei confronti dell'allevamento di pecore con la pratica della transumanza giornaliera, fu affiancato qualche esperimento di allevamento in stabulazione fissa degli ovini. A San Giovanni di Casarsa Paolo Giugno Zuccheri tentò l'allevamento in stalla di una trentina di pecore per lo più feltrine. Queste furono alimentate con fieno, crusca, ma anche «foglia di pioppo fasci 350 che dedotto il ricavo della legna, restano di costo cent.3 l'uno»¹⁸. Parte del latte prodotto dal gregge degli Zuccheri fu utilizzato per produrre formaggio pecorino «ad uso di Villaorba», mentre un terzo di questo fu aggiunto al latte vaccino per produrre formaggio¹⁹.

Oggi le pecore si concentrano lungo la fascia della pedemontana occidentale, ma i motivi di un rinato interesse per questo allevamento seguono modalità del tutto nuove.

I due principali allevatori di Aviano, infatti, ormai da molti anni applicano le modalità della transumanza e tengono gli animali in paese per un breve periodo. La mancanza di praterie pubbliche li ha convinti a strutturare l'allevamento con lunghe direttrici di transumanza che portano le due greggi, che oggi contano più di un migliaio di capi, fino al centro della Carnia.

L'aumento del numero di capi allevati a partire dal 2010 a oggi dimostra come la richiesta di ovini da parte del mercato stia

¹⁸ Non è di scarso interesse la documentazione di questa pratica di raccolta della frasca di pioppo per ottenere cibo per gli animali e fascine per le famiglie di contadini.

¹⁹ P. G. ZUCCHERI, *Allevamento della pecora stazionaria*, «Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana», A. III, n. 12-15, 6 giugno 1858, 49-52

	PECORE 1768	PECORE 1868	PECORE 2010
MANIAGO	1970	840	15
ANDREIS	475	110	0
ARBA	315	251	0
BARCIS	358	148	80
CAVASSO NUOVO	86	90	0
CIMOLAIS	43	159	0
CLAUT	237	62	0
ERTO	183	438	0
FANNA	105	149	0
FRISANCO	2703	162	0
VIVARO	1206	473	5
PORTENONE	689	467	0
VALLENONCELLO	164	105	0
AVIANO	4300	4370	2000
AZZANO DECIMO	393	1030	7
CORDENONS	460	562	0
FIUME	55	131	0
FONTANAFREDDA	719	310	0
MONTEREALE	1291	1496	300
PASIANO	552	515	0
PORCIA	827	170	0
PRATA	623	294	7
ROVEREDO	894	30	0
S. QUIRINO	1508	332	0
ZOPPOLA	444	1039	0
SACILE	187	278	10
BRUGNERA	93	339	0

umentando. Infatti va notato che la pratica della transumanza costringe ad abbandonare la pratica della produzione del latte e dei prodotti caseari concentrando l'attività dell'azienda sulla produzione della carne. Questo è un segno di grande novità rispetto al passato.

La carne di pecora torna a essere nuovamente apprezzata sulle tavole attraverso

²⁰ Rilevato con Castelnovo

²¹ Rilevato con Clauzetto

	PECORE 1768	PECORE 1868	PECORE 2010
BRUGNERA	93	339	0
BUDOIA	920	1319	610
CANEVA	302	767	8
POLCENIGO	1067	930	4
SAN VITO T.	1202	1086	25
ARZENE	281	305	0
CASARSA	854	247	0
CHIONS	244	427	47
CORDOVADO	262	274	0
MORSANO	566	753	8
PRAVISDOMINI	93	223	0
SAN MARTINO	174	354	0
SESTO AL R.	1161	676	9
VALVASONE	235	413	0
SPIILIMBERGO	735	761	130
CASTELNOVO	618	538	0
TRAVESIO	²⁰	152	0
CLAUZETTO	2507	333	0
VITO D'ASIO	²¹	1105	110
MEDUNO	748	746	9
PINZANO AL T.	157	244	4
S. GIORGIO DELLA RICHINVELDA	835	757	0
SEQUALS	272	364	0
TRAMONTI DI SOPRA	1763	1006	40
TRAMONTI DI SOTTO	1972	1115	120
TOTALE	37848	29245	3548

la riscoperta culturale di cibi tradizionali come la peta e la pitina²², ma anche per il fatto che lo sviluppo di macellerie islamiche nella provincia sta aumentando la richiesta di agnelli da macellare. Nuove tradizioni alimentari stanno supportando una nuova

²² *Prodotti tipici della Val Tramontina: pitina, formai dai Cit e erbetines*, Tramonti di Sopra, Pro Loco, 2009; *La Pitina, prodotto culturale: ricettario. Origini e gusto di un prodotto tradizionale antico reinterpretato dai ristoratori del territorio*, a cura di C. AVIANI, Maniago, Lis Aganis. Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane, 2013

stagione di sviluppo dell'allevamento ovino. Ma oltre alle nuove richieste delle popolazioni immigrate c'è anche una nuova richiesta locale di carne di qualità.

A Budoia si è recentemente costruito un gregge di circa un migliaio di pecore della speciale razza alpagota molto richiesta dal circuito della ristorazione veneta dopo che l'agnello dell'Alpago è diventato un presidio di Slow-Food²³. In questo caso l'allevamento è a stabulazione fissa e usufruisce delle ampie risorse foraggere provenienti dai campi non irrigati della pedemontana. Campi che negli ultimi anni non sono stati riconvertiti al seminativo. In questo speciale caso, queste nuove forme di allevamento per la carne permettono di conservare ed evolvere un carattere tradizionale del paesaggio.

Una terza tendenza dell'allevamento ovino in Friuli Occidentale è quella che ha visto nascere recentemente alcuni microcaseifici in montagna. Nelle pagine successive documentiamo le esperienze di Tramonti (fattoria Sottosopra, Borgo Titol), i pastori sardi a Campone e a Clauzetto che si pongono come alternativa alle tradizionali latterie sociali costruendosi una distribuzione locale e a chilometro zero, che prevede la gestione di greggi da un centinaio di capi. Greggi destinate a non crescere troppo, ma capaci di restaurare ambienti che erano già in fase postculturale.

È interessante notare come la pecora si stia riappropriando di spazi che nell'Ottocento erano stati dedicati ai bovini. Non va poi sottovalutata questa capacità di maggiore adattamento dell'animale al pascolo in ambienti morfologicamente complessi e quindi un ripristino di pratiche antiche. Di non poco conto è anche, ancora una volta, il cambiamento dei gusti che ha portato molti citta-

²³ Vedi *L'allevamento ovino nella montagna veneta: tradizione e innovazione*, a cura di E. PASTORE, Legnaro, Veneto Agricoltura, 2007; *Programma Bionet. Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario. Gruppo lavoro ovini*, Legnaro, Veneto Agricoltura, 2014

dini ad abbandonare il formaggio bovino a causa delle sempre più diffuse intolleranze al latte vaccino.

In questo senso va letta anche l'evidente espansione dell'allevamento della capra in Friuli Occidentale. Il solito confronto con i censimenti storici mette in evidenza come storicamente le capre venissero usate per sfruttare pascoli ripidi e magri delle zone montuose in Valcellina, nella pedemontana calcarea e nell'erosissima Val Meduna. Oggi invece la distribuzione geografica e le strategie di allevamento sono del tutto cambiate. Per esempio a Tramonti, dove stava la maggior concentrazione di capre, oggi non ce ne sono più e nei luoghi dove sono ancora presenti, come ad Aviano, non si nutrono più dei pascoli magri e aridi, ma vengono allevate in stalla con foraggi che provengono dai campi in piano.

Più ancora che per la pecora, con la capra si assiste negli ultimi anni a un'espansione dell'allevamento sostenuta da una richiesta locale supportata da un cambiamento nel gusto del cibo nella società contemporanea²⁴. Soprattutto le esperienze di Cipolat a Castello d'Aviano e di Fabee a Bagnarola dimostrano come i nuovi prodotti siano il frutto anche di una nuova e diversa ricerca di cibo da parte dei consumatori. Eppure nell'Ottocento la propaganda per smettere l'allevamento della capra era stata fortissima. Le capre venivano descritte come se fossero all'origine del dissesto idrogeologico della montagna. In un numero del 1850 de «L'Alchimista», Giambattista Lupieri metteva in guardia dall'attribuire solo alle capre il cattivo stato dei boschi friulani²⁵. Gli abusi perpetrati dall'uomo erano la vera causa della crisi del sistema boschivo e le capre che entravano in bosco erano spesso accompagnate da persone prive di scrupolo.

²⁴ R. VALUSSO, M. MORGANTE, E. PIASENTIER, *I formaggi caprini del Friuli Venezia Giulia: la caciotta*, «Notiziari ERSA», n. 5, 2002, 29-32

²⁵ G. LUPIERI, *Sul degrado dei boschi nella Carnia attribuito alle capre*, «L'Alchimista», A. I, n. 42, 251-253

	CAPRE 1768	CAPRE 1868	CAPRE 2010
MANIAGO	191	19	71
ANDREIS	358	197	0
ARBA	0	0	0
BARCIS	632	491	0
CAVASSO NUOVO	0	0	0
CIMOLAIS	356	311	0
CLAUT	355	860	0
ERTO	297	736	70
FANNA	0	8	94
FRISANCO	298	220	3
VIVARO	3	0	5
PORDENONE	0	1	0
VALLENONCELLO	0	5	0
AVIANO	196	290	70
AZZANO DECIMO	3	9	18
CORDENONS	0	2	13
FIUME	0	0	0
FONTANAFREDDA	0	0	0
MONTEREALE	72	37	0
PASIANO	0	1	0
PORCIA	0	0	0
PRATA	0	2	0
ROVEREDO	0	0	4
S. QUIRINO	0	0	0
ZOPPOLA	4	10	6
SACILE	0	26	0
BRUGNERA	0	1	0

	CAPRE 1768	CAPRE 1868	CAPRE 2010
BUDOIA	222	67	15
CANEVA	60	18	83
POLCENIGO	200	51	134
SAN VITO T.	13	4	8
ARZENE	0	6	0
CASARSA	3	0	0
CHIONS	0	1	105
CORDOVADO	0	0	0
MORSANO	0	2	0
PRAVISDOMINI	0	0	0
SAN MARTINO	0	0	0
SESTO AL R.	0	5	8
VALVASONE	0	17	0
SPILIMBERGO	0	0	0
CASTELNOVO	611	64	0
TRAVESIO	²⁷	1	68
CLAUZETTO	906	59	0
VITO D'ASIO	²⁸	743	0
MEDUNO	349	204	43
PINZANO AL T.	0	32	120
S. GIORGIO DELLA RICHINVELDA	0	0	5
SEQUALS	0	0	0
TRAMONTI DI SOPRA	1230	1654	0
TRAMONTI DI SOTTO	1501	727	0
TOTALE	7860	6881	943

	MAIALI 1868	MAIALI 2010
MANIAGO	131	12312
ANDREIS	6	
ARBA	28	
BARCIS	2	3
CAVASSO NUOVO	25	890
CIMOLAIS	6	
CLAUT	13	
ERTO		
FANNA	58	
FRISANCO	8	75
VIVARO	89	11735
PORDENONE	212	
VALLENONCELLO	60	
AVIANO	380	15294
AZZANO DECIMO	467	18
CORDENONS	28	25
FIUME	10	15491
FONTANAFREDDA	137	600
MONTEREALE	177	9004
PASIANO	297	550
PORCIA	230	6124
PRATA	215	890
ROVEREDO	58	
S. QUIRINO	102	54918
ZOPPOLA	460	859
SACILE	180	1818
BRUGNERA	156	244

	MAIALI 1868	MAIALI 2010
BUDOIA	118	22
CANEVA	182	20
POLCENIGO	145	53
SAN VITO T.	859	2980
ARZENE	72	6450
CASARSA	253	
CHIONS	339	764
CORDOVADO	113	
MORSANO	262	2264
PRAVISDOMINI	147	
SAN MARTINO	141	4709
SESTO AL R.	299	2880
VALVASONE	138	1210
SPILIMBERGO	195	12168
CASTELNOVO	248	
TRAVESIO	17	253
CLAUZETTO	43	
VITO D'ASIO	66	
MEDUNO	143	10
PINZANO AL T.	6	5
S. GIORGIO DELLA RICHINVELDA	184	13143
SEQUALS	132	1
TRAMONTI DI SOPRA	6	15
TRAMONTI DI SOTTO	20	10
TOTALE	7663	177807

La legge del 1811 per la protezione dei boschi era stata provvidenziale, ma scaricare ogni responsabilità per i danni sulle capre poteva mettere in crisi una delle fonti di reddito della montagna friulana: «le capre non possono togliersi alla stessa, senza aggravare immensamente la condizione del povero, senza recare danno rimarchevole al paese, ingiustizia ai censiti, oltraggio alla provvidenza»²⁶.

²⁶ Idem, *Se le capre possano e debbano essere preservate nella Carnia*, «L'Alchimista Friulano», A. IV, n. 21, 1853, 163-165

Moreschi nella sua relazione del 1908 ricorda come: «della capra si vollero vedere fin qui i danni, esagerandoli; l'utile si disse trascurabile, perché minimo. Della carne e del latte non si volle tener conto. Ma l'ostacolo grave al suo prosperare è uno solo: l'inimicizia dei forestali, che ne invocarono senz'altro la distruzione»²⁹.

²⁷ Considerato con Castelnuovo

²⁸ Considerato con Clauzetto

²⁹ B. MORESCHI, *Le capre nei rapporti con l'agricoltura*, «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana», S. V, V. 25, 1908, n. 8-10, 251-264

Più o meno nello stesso periodo altri agrari ammettevano l'utilità della capra solo per le popolazioni più povere.³⁰

Se è vero che le capre sono tornate a popolare la pedemontana, ci si accorge che i caratteri imprenditoriali delle diverse esperienze imprenditoriali non sono omogenei. A chi alleva gli animali in stalla si contrappone chi come Giovanni De Conti a Polcenigo alleva

³⁰ E. VOGLINO, *La questione delle capre*, «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana», a. 50, 1905, n.10-12, 243-245

un centinaio di capi innestando una inedita transumanza verticale tra la sede invernale del gregge a Coltura e la sede estiva a malga Fossa de Bena, un migliaio di metri più in alto. Anche i prodotti sono molto diversi, De Conti e Zannier a Pinzano producono caciotte tradizionali mentre Cipolat e Fabee tentano esperimenti produttivi che richiamano la tradizione casearia francese.

In ogni caso, capre e pecore sembrano destinate ad aumentare sul territorio soprattutto in relazione alla produzione casearia le prime, e per la carne le seconde. La retorica della lotta accesa alla fine dell'Ottocento da

forestali e Associazione Agraria Friulana sembra ormai archiviata. Ormai non ci sono più gli antichi tabù su questo tipo di allevamento.

Per i suini le considerazioni sono del tutto opposte. Mancano i dati dell'anagrafe veneziana del 1768 ma dai successivi censimenti ci sembra di poter cogliere altri elementi di interesse.

Nel 1868 i maiali erano distribuiti in modo omogeneo nel territorio del Friuli Occidentale, a parte le zone di montagna dove il numero di capi si riduceva drasticamente: ad Andreis e a Cimolais erano solo 6, a Barcis 2, a Erto nessuno. In Val Cellina solo a Claut ne venivano censiti 13. In realtà pochissimi. In tutta la Val Colvera erano solo 8 mentre a Tramonti di Sopra erano solo 6 e nella villa di Sotto e di Mezzo venti.

Era più facile allevare maiali dove c'erano abbondanti sovrapproduzioni, mentre in ambito alpino il maiale non poteva essere alimentato con prodotti che potevano essere mangiati dalla popolazione locale.

La montagna non possedeva una tradizione di allevamento e trasformazione dei suini e le attuali "moderne tradizioni", come quella di Sauris, sono del tutto inventate. Nel 1868 a Sauris c'erano solo 18 maiali distribuiti in 17 famiglie.

L'altro elemento di interesse è l'espansione dell'allevamento suino in provincia anche grazie alla ricca richiesta prodotta dai prosciuttifici di San Daniele. Altrimenti non si giustificerebbe l'enorme aumento di capi passati dai 7.663 del 1768 ai 177.807 del censimento del 2010.

Nella pianura la presenza dei maiali è passata da un disegno omogeneo e ben distribuito sul territorio a un disegno polifocale che si regge su alcuni grandi allevamenti: 12.312 capi a Maniago, 11.735 a Vivaro, 15.294 ad Aviano, 12.168 capi a Spilimbergo, 15.491 a Fiume Veneto, 13.143 capi a San Giorgio della Richinvelda, fino all'alta concentrazione di capi negli allevamenti negli ex magredi di San Quirino con 54.918 maiali.

LA PRODUZIONE CASEARIA

Alla metà dell'Ottocento le condizioni della produzione casearia in provincia di Udine erano disastrose: «Nella pianura la produzione di butirri può appena bastare ai bisogni delle famiglie proprietarie di bestiame. Formaggi non se ne producono, e solo i cacioli pecorini dei paesi fra Udine e Codroipo meritano di essere ricordati più per la loro bontà, che per la quantità della produzione»³¹. Infatti, come abbiamo visto, i paesi dell'alta pianura arida avevano un numero consistente di ovini e la loro economia era segnata dalla cronica mancanza di acque che impediva qualsiasi riforma agraria.

La carenza dell'acqua impediva di ampliare il numero degli animali allevati: «Attingono l'acqua con gran fatica da profondissimi pozzi; e di questi molte ville ne sono prive, trasportando, e conservando nelle botti l'acqua per loro bevanda. Per abbeverare gli animali, non hanno altre acque, fuorché alcuni stagni, in cui raccolgono le acque piovane, la maggior parte della State guaste, e corrotte»³².

Nell'Ottocento lo sviluppo di sistemi moderni di trasformazione delle risorse e di produzione era al centro dell'attenzione: «L'industria del caseificio rimane fra di noi in uno stato di stazionarietà mortificante, e la stazionarietà nell'epoca nostra è regresso»³³.

I prodotti caseari sono molto cambiati nel tempo e molto spesso la retorica della tradizione tende a nascondere la loro modernità e novità. La produzione del formaggio

31 *Statistica Pastorale. Annotazioni della Giunta di Statistica per la Provincia di Udine*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», n.17-18, 25 settembre 1869, 516

32 A. ZANON, *Dell'agricoltura, dell'arti, e del commercio in quanto unite contribuiscono alla felicità degli Stati*, Venezia 1763, L, 150

33 *Statistica Pastorale. Annotazioni della Giunta di Statistica per la Provincia di Udine*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», n. 17-18, 25 settembre 1869, 516

era una pratica familiare e non si riusciva a commercializzare i prodotti perché non esistevano tecniche di stagionatura. Ancora sul finire dell'età di antico regime i formaggi non riuscivano a raggiungere i mercati più lontani. La grande produzione tramontina riusciva a essere un bene da scambiare con prodotti, vino e biade, ma il formaggio pecorino nel XVII secolo doveva essere confezionato in salamoia in barile per poter essere consumato a Venezia o nelle galee dirette in Oriente. Per poterlo commercializzare poi bisognava costruire una rete di vendita e questo non era per nulla facile.

Nella seconda metà dell'Ottocento il formaggio di vacca stagionata cominciò ad afferinarsi e le osservazioni sui prezzi al mercato di Udine dei formaggi ci informano che tra quello di pecora e quello di vacca non c'era una grande differenza di valore:

Formaggio di vacca duro	3.10-2.90
Formaggio di vacca molle	2.10-1.90
Formaggio di pecora duro	3.10-2.90
Formaggio di pecora molle	2.10-1.90 ³⁴

Il formaggio duro prodotto in pianura era abbastanza apprezzato, ma se dobbiamo credere a Giovanni Marinelli, quello delle malghe che si stavano riconvertendo nella produzione del latte vaccino era di bassa qualità:

Siccome poi tali proprietari son pochi e la generalità invece prosegue nella coltura delle malghe con sistemi preadamitici, rimettendosi a casari ignoranti e superstiziosi, che curano le vacche malate cogli esorcismi, e contro le folgori e le streghe elevano all'ingresso delle malghe alcune stanghe coi relativi amuleti, e dei quali, ben s'intende non avendo mai visto un termometro, i più intelligenti pro-

vano col dito la temperatura del latte; così ne risulta che i nostri burri e i nostri formaggi son pochissimo noti e meno pagati. E difatti nessuno o solo qualche rarissimo fabbricatore di latticini delle nostre montagne può far viaggiare per alcune settimane il suo burro, certo che non arriverà rancido a sua destinazione; nessuno fra essi, prendendo una forma di cacio, prima di aprirla, sa dirvi se esso appartiene a quel tipo e possiede quelle speciali qualità, che, per la provenienza sua e pel modo di fabbricazione, dovrebbero spettargli. (...) qualunque ne sieno le cause, il prodotto dei nostri latticini non è quello che dovrebbe essere, e che la lattifera, nella montagna friulana, non è (generalmente) un'industria, ma un empirismo.³⁵

Si tratta di una critica durissima opposta alla retorica contemporanea che ha costruito un'aura atemporale di qualità attorno al formaggio di malga e al Montasio in particolare. Nella seconda metà dell'Ottocento le malghe della Carnia, più facili da raggiungere, erano monticate prevalentemente con bovini, ma sopravviveva l'abitudine di ricevere «capre, pecore e montoni, destinati a utilizzare l'erba nei pascoli inaccessibili agli altri animali»³⁶. Questo voleva dire produrre un formaggio di latte misto tanto che Magrini si immaginava che «nelle maghe di Carnia, sempre si preferirà, io credo, il formaggio mezzo grasso, pecorino, da tavola». L'attività di malga che si stava progressivamente trasformando, dava vita a esperienze casearie del tutto nuove. Gli esperimenti di monticazione prodotti dagli allevatori della

³⁵ G. MARINELLI, *Le casere in Friuli secondo la loro altezza sul livello del mare*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», S. III, vol. III, n. 20, 10 maggio 1880, 155.

³⁶ A. MAGRINI, *Sull'opportunità o no di adottare nelle malghe i sistemi preferiti nelle latterie per la fabbricazione dei latticini*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», V. II, n. 8, 30 aprile 1885, 130-134

pieve d'Asio diedero vita a un famoso formaggio, quello asino, sul quale esiste oggi una mitologia poco confrontata con i dati storici. Per fortuna nel numero venti de «L'Amico del Contadino» del 1842, uscì un importante saggio sull'asino, che possiamo considerare il primo tentativo di definire i caratteri e le modalità di produzione di questo speciale formaggio. Sappiamo che questo formaggio era rinomato presso le «mense agiate, maritandola alla frutta»³⁷. Si trattava di un formaggio prodotto durante la fase della monticazione estiva promossa dai pastori della pieve di Asio che «furono i primi a fabbricarlo, quando nei mesi di giugno, luglio e agosto, conducono il loro armento a pasturare sui monti». Erano quindi operazioni che si svolgevano lontane dal villaggio e a leggere sembra che non fossero nemmeno tanto facili:

Appena munto il latte, si versa in una tinotta, o mastella, e col caldo naturale, mediante il presame, si rapprende. Rappreso, con un bastone alla cui estremità avvi un piccolo disco o taglieretto conficcato, che chiamano torlo, a poco a poco lo dividono, e lo sminuzzano senza agitarlo. Perché poi la pasta acquisti una consistenza, spargono sulla superficie acqua calda, che non sia passata alla bollitura, ma che entro possa, senza sentire molestia, reggere la mano. Indi lo agitano, lo rimenano spesso e forte, onde purgare la pasta dal siero, fin a tanto che strette quelle particelle che nuotano sparpagliate, entro la mano si uniscano, e reggano sulle dita senza rompersi, e sgretolarsi. Ciò eseguito lo lasciano calare a fondo, dove con la mano sinistra ferma, e con la destra piegata in arco, si va a poco a poco unendo la pasta, procurando di spogiarla dallo siero, e poscia ammassata la levano di colpo, e la gettano nello stampo, o tal-

cio. Nella predella, su cui posa lo stampo, avvi un canaletto incavato per cui corre lo siero, se mai entro ancora ne fosse imprigionato.

Il processo era molto empirico e legato a così tanti fattori,

che un fabbricatore bravo di fare il formaggio su di una montagna, sgarrà in un'altra, nonché nella medesima montagna in altra stagione. Asciugato e tratto dallo stampo lo si asperge di sale; e presto passa alla fermentazione e in breve è maturo, e per questo viene detto anche formaggio fresco. Ma perché abbia il vero sapore, è necessario coglierlo nel suo punto; e corre la stessa vicenda delle cose belle; se è di fresca data, non ha sapore, ed è insipido, e se stantio, ti disgusta per quell'agrezza che ti punge la lingua.

Non avvi certo indizio per conoscere all'esterno il buono dal meno buono formaggio asino. Alle volte t'incanta al bello aspetto, poiché morbido al tatto, senza crepature, elevato ai fianchi, ma poi tagliato lo trovi con mille magagne. (...) Quello poi è il migliore, tagliato che sia, che ha un colore che si avvicina all'arancio, che ha i bucchi lontani dalla crosta, rari, ampi e bislumghi, anzi che molti, minuti ed ovati.

Tal cacio, poiché presto viene a maturità, non conta lunga vita; se già non lo getti nelle salamoie; ma corre pericolo di sfasciarsi, benché posto in sacchetti, o di impregnarsi di un odore e di un sapore disgustosissimo, che noi chiamiamo scarpet.

Riesce eccellente tanto se è posto nelle salamoie come se lo conservi a secco, purché vinca la prova di un tanto pericolo. Il formaggio fabbricato a fuoco nella montagna che chiamasi Pezzano viene tardi alla fermentazione, e si conserva da una stagione all'altra, dimodoché ha un posto nel proverbio,

che chiama ottimi perché vecchi, i medici l'amicizia e il vino.

Ci sembra poi interessante riportare un'altra raccomandazione del prete Rizzolatti: «per avere il buon asino, fa duopo che il latte non sia solo di vacca, ma una porzione di capra, il che gli dà un gusto delicato».

Quindi il formaggio asino era ottenuto da latte crudo, aveva un aspetto morbido, per lo più conservato in salamoia, ed era tagliato con il latte di capra. Quello realizzato con il latte caldo, invece, aveva la capacità di stagionare e si chiamava «pezzano». In malga, il formaggio in salamoia non poteva fermarsi molto e quindi le portatrici dovevano provvedere a farlo scendere verso il paese per immergerlo nella salamoia che ogni famiglia custodiva gelosamente. Un altro documento rende evidente questa tradizione e ci ricorda che il formaggio delle malghe veniva portato a valle «d'ordinario entro la seconda metà di settembre. Se poi il formaggio vien fatto ad acqua, ossia formaggio fresco (asino), da riporsi nelle salamoie vien ritirato dalle maghe ogni quindici giorni»³⁸.

Se l'asino era fatto per lo più con latte vaccino nei comparti meno ripidi della pieve d'Asio e della Carnia, nella maggior parte delle malghe che erano state costruite nelle Prealpi Carniche a partire dalla fine del XVII secolo si ospitavano pecore e si produceva pecorino tenero o stagionato: «dai nostri monti Casoni si estrae il migliore de' formaggi che si consumano in provincia sotto il nome di pecorino; dai nostri monti casoni si ricava il formaggio fresco che si consuma durante l'estate in Provincia ed anco fuori; dai nostri monti casoni si estrae il formaggio salato od asino, e le delicate ricotte, ed una buona quantità di butirro fresco»³⁹.

Una descrizione praticamente coeva ci ricorda la bipartizione tra formaggi duri destinati

alla stagionatura e i più diffusi formaggi teneri in salamoia:

I prodotti che si ritraggono sono formaggio fatto a fuoco o ad acqua, butirro e ricotta. Formaggio fatto a fuoco è quello che in commercio si conosce col nome di formaggio da tola, e che trasportato dalla montagna dopo compiuta la monticazione, si conserva benissimo un anno, due ed anche tre. Formaggio ad acqua è quello gonfio, bucherato che si mangia fresco e si trasporta dalla montagna settimanalmente per smerciarlo tosto, oppure si mette in conserva nelle salamoie, ove si tiene cinque o sei mesi al più. (...) Più profitto ritraesi dal formaggio fatto a fuoco: però vi sono certe montagne esposte a maggior calore, in cui difficilmente riesce ed è d'uopo adottare la fabbricazione del formaggio ad acqua⁴⁰.

Una descrizione successiva distingue i formaggi tradizionali di montagna:

vi si fabbricano tre sorta di formaggi, cioè ad acqua, a fuoco e misto, ossia per acqua e fuoco. Il primo conosciuto sotto il nome di fresco o di asino riesce molto grasso e delicato; non è serbevole, è perciò messo in commercio appena asciugato sulle piazze di Udine e di Venezia, e parte se ne esporta a Trieste. Il secondo si conserva per uno o più anni e si mette in commercio sotto il nome di formaggio dolce o di Montasio; il terzo, riesce di qualità inferiore, meno grasso, ed è per la massima parte passato alla salamoia e consumato in paese.⁴¹

³⁷ G. B. RIZZOLATTI, *Sul formaggio Asino*, «L'Amico del Contadino», A. I, n. 10, 1842, 59-160. Rizzolatti era arciprete di Clauzetto.

³⁸ L. MICOLI TOSCANO, *L'industria dei latticini in Friuli*, «Pagine Friulane», A. IX, n. 2, 16 aprile 1896, 17-21

³⁹ *Della pastorizia in Carnia*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», A. II, 17 agosto 1857, 192

⁴⁰ *Sistema di condotta dei pascoli montani nella Carnia*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», n.46, 27 giugno 1857

⁴¹ *Statistica Pastorale. Annotazioni della Giunta di Statistica per la Provincia di Udine*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», n.17-18, 25 settembre 1869, 516

Questa tripartizione del formaggio di area alpina ci viene confermata anche da Tonizzo nella sua descrizione delle malghe pordenonesi del 1903:

- I formaggi, mancano di tipo costante e bene spesso di pregi intrinseci. Si possono dividere in :
1. Formaggio dolce (sutt).
 2. Formaggio salato (salàt),
 3. Formaggio da frutta (asin).⁴²

All'inizio del Novecento, in molte casere si produceva sia formaggio salato che duro, a Casera Teglarà «si fa metà formaggio montasio comune, e metà formaggio di salamoia; nel luglio 1907 la produzione era di tre forme al giorno, cioè circa 20 chilogrammi»⁴³.

Per garantire il commercio del salato in montagna e nella pedemontana ci si era specializzati nel produrre barili, come a Travesio dove nel tardo Ottocento c'erano i Tosatti che avevano aperto anche «una speciale industria nella fabbrica di paste per minestra, svariate e squisitissime (...). Clauzetto confeziona il formaggio asino, morbido, delicato, candido e spugnoso, gratissimo al palato e che va ad adornare le mense signorili di Udine, Venezia e Trieste»⁴⁴. Sulle riviste si discuteva di come rendere efficiente la produzione del formaggio promuovendo forme di collaborazione: «Riguardo ai formaggi che si fabbricano dai privati, esiste nel comune di Pontebba un buon uso, che negli altri paesi non è, e che sarebbe utile introdurre. Quelle famiglie le quali non hanno che una, o due, o tre o quattro vacche

da latte, onde avere grosse forme di formaggio fabbricato con latte fresco, per un certo numero di giorni, si cedono l'una l'altra a vicenda tutto il latte che mungono, tenendo conto della misura, per poter poi restituirlo agli altri allo stesso scopo. Negli altri paesi invece ognuno pensa per sé, e quindi le forme del formaggio sono assai piccole, o volendo unire il latte di due tre giorni, questo inacidisce o poco o troppo, e il formaggio che ne vien fuori è di pessima qualità»⁴⁵. Per alzare la qualità del formaggio era indispensabile modificare le modalità di produzione e i primi esperimenti di caseificazione sociale vennero presto esaltati come una soluzione. Nel 1885 l'Associazione Agraria Friulana aveva iniziato a divulgare le prime esperienze di latterie turnarie in Friuli con il Congresso provinciale di latterie tenutosi a Udine: «Si voleva che la latteria sociale cooperativa fosse un vero magazzino di risparmio alimentare, distribuendo ai vari consociati una buona parte dei prodotti della latteria»⁴⁶.

Lo stesso anno sulla rivista si promuoveva un quesito pubblico per studiare lo statuto delle latterie sociali⁴⁷.

Il successo di queste nuove modalità di produzione casearia fu in realtà relativamente breve e già un quarto di secolo dopo l'azione di promozione e divulgazione c'era chi segnalava che il proliferare in ogni borgata dell'istituto della latteria turnaria stava provocando nuovi problemi: «In Friuli si istituiscono troppe latterie. Intendo parlare, più che della montagna, che della zona

piana, dove in questi ultimi anni le latterie sono sorte proprio come i funghi, e molte volte più per rivalità paesana, per sentimenti di stretto campanilismo, che per precisa nozione»⁴⁸.

Oggi invece le malghe si sono ridotte in modo evidente, provocando perdite paesaggistiche ormai irrecuperabili, mentre le latterie turnarie si sono del tutto estinte. Mentre per quest'ultime si è potuto fare poco, trasformandone alcune in latteria cooperativa e/o sociale, per le malghe ci sono state moltissime azioni per garantire un minimo di sopravvivenza di questa pratica. Si può persino dire che l'impegno di Regione, Provincia e Comuni per tutelare la continuità di questa pratica è stato maggiore al profitto espresso da questa attività economica⁴⁹. Del resto si è deciso che il formaggio di malga, seppure fosse un prodotto della fine dell'Ottocento, contenesse in sé dei valori di memoria che andavano tutela-

ti⁵⁰. Le iniziative per riconoscere il formaggio cotto in monte con la legna, prodotto in caseifici che nulla avevano a che fare con le più moderne strutture richieste da Asl e Unione Europea, hanno permesso di codificare uno standard che sembra contrapporsi al processo di evoluzione dei prodotti che abbiamo fin qui descritto⁵¹. Un nuovo e diverso fenomeno prodotto da studi che hanno un carattere scientifico molto spiccato è quello che prefigura il recupero di complessi malghivi in area alpina, non più monticati con bovini, come spazi per iniziare nuove forme di allevamento con ovini e caprini. Nel fare queste previsioni ci si dimentica però che la costruzione di quelle praterie artificiali era stata promossa proprio dall'espansione della pastorizia ovi-caprina a partire dal basso Medioevo⁵².

⁴² D. TONIZZO, *I Pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago*, in «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», S. IV, V. XX, n. 4-6, 15 marzo 1903, 100-214.

⁴³ *Relazione della Commissione Giudicatrice del Concorso per miglioramento dei pascoli alpini nei distretti di Spilimbergo e Maniago (1904-1907)*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», A. 53, S. V, V. 25, 1908, n.13-15, 423-450

⁴⁴ *Industrie Friulane*, «Il Friuli», 21 maggio 1889

⁴⁵ *Risposta ad alcuni dei quesiti fatti dalla Associazione Agraria circa alla coltivazione montana*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», A. II, n. 47, 16 luglio 1857

⁴⁶ G. SARTORI, *Le latterie del Friuli*, «Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana», S. 4, V. 15, n. 8-9, 7 giugno 1908, 151-160

⁴⁷ L. PERISSUTTI, *Quesito I. Quale ritiensi migliore sistema di contratto sociale per le Latterie*, «Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana», V. II, n. 9, 9 maggio 1885, 150-166

⁴⁸ *La plethora di latterie*, «Il Paese», 12 maggio 1911

⁴⁹ Alcune volte l'impegno ha portato a un fallimento dell'iniziativa come nel caso di Malga Le Valli nell'altipiano del Cavallo, attrezzata per essere anche agriturismo e ormai chiusa da alcuni anni. Vedi: S. BOVOLENTA, V. MARTELLANI, C. FABRO, P. SUSMEL, *L'alpeggio in Friuli Venezia Giulia: due casi di studio*, «Agribusiness Paesaggio & Ambiente», v. VI (2002), n. 3, 2003, 212-222

⁵⁰ Vedi per esempio il lavoro appena prodotto da Ersà e Assorifugi sui prodotti di malga, *Filiera d'alta quota*, 2015.

⁵¹ N. INNOCENTE, C. CORRADINI, *Caratteri distintivi dei formaggi di malga della Carnia e della Val Canale e Canal del Ferro*, «Notiziario Ersà», n. 1-2, 2002, 18-20

⁵² C. CORAN, D. PASUT, E. PRESOT, S. ZILLI, *Friuli Venezia Giulia, in Il posto giusto. Un modello integrato per la valutazione dei pascoli alpini all'allevamento ovi-caprino e la stima del carico animale potenziale*, a cura di T. GUGGENBERGER, G. DE ROS, S. VENERUS, HBLFA RAUMBERG-GUMPENSTEIN, Irdning, 2007, 76-85

1.2 Imparare da Marsure¹: un'indagine di ecologia storica lungo un transetto della pedemontana pordenonese

PREMESSA

Chi visita i territori, anche quelli patri, spesso li affronta proponendo una lettura sincronica e fortemente influenzata dal proprio portato culturale. Per questo, quando nel 1857 Pacifico Valussi² decise di salire al Cansiglio a dorso di mulo, percepì le montagne che bruscamente sorgono dai depositi ghiaiosi della pianura come un elemento di selvaggia aridità. Un territorio di macerie che difficilmente potevano rappresentare, per il giornalista friulano, l'esempio di un ambiente antropizzato e coltivato con criteri che stavano cambiando velocemente, per adeguarsi a una società nuova, meno legata alle tradizioni del passato. Nella sua escursione, Valussi attraversava un ambiente che stava mutando a causa delle trasformazioni che contemporaneamente subiva la società, anche attraverso l'azione dei riformatori riuniti sotto l'egida dell'Associazione Agraria Friulana.³ Il pretesto della sua escursione, tra l'altro svoltasi a Polcenigo, ci è utile per raccontare, in premessa, le tra-

sformazioni d'uso del territorio che furono introdotte verso la metà dell'Ottocento anche nella zona di Marsure. Valussi percorreva i monti per coglierne i valori estetici e paesaggistici in linea con la retorica romantica, raccontando l'esperienza al cognato Francesco Dall'Ongaro: «È un beneficio di cui godete voi figli delle muse, di aggiungere le bellezze dell'arte a quelle della natura, e di rendere le une indimenticabili ai contemplatori delle altre», ma quei luoghi erano gli spazi della produzione del cibo per gli abitanti della pedemontana, e quindi il luogo delle pratiche aziendali delle diverse famiglie rurali.⁴

¹ Il titolo di questo saggio prende spunto da *Learning from Las Vegas (Imparare da Las Vegas)* di Robert Venturi, Denise Scott Brown e Steven Izenour, un classico della teoria dell'architettura, pubblicato nel 1972. Venturi, Scott Brown e Izenour esplorarono da vicino una città informe, dove ci si muoveva solo in auto, cresciuta a una velocità mai vista prima nel bel mezzo del deserto.

² Pacifico Valussi (1813-1893) fu un importante giornalista alla metà dell'Ottocento. Rimando a R. TIRELLI, *Pacifico Valussi, primo giornalista friulano 1813-1893*, Tricesimo 1993; T. SGUAZZERO, *Valussi Pacifico*, in *Nuovo Liruti. Dizionario Biografico dei Friulani*. 3 *Letà contemporanea*, a cura di C. SCALON, C. GRIGGIO, G. BERGAMINI, 4 voll., Udine, 2011, IV, 3489-3501.

³ Questo legame è testimoniato dall'articolo che Valussi pubblica nell'ottobre del 1856 sul Bollettino: P. VALUSSI, *Escursione campestre*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana», I, 27-28, 19 ottobre 1856, 105-108.

⁴ «Ma ti so dire, che nella parte occidentale del nostro Friuli ho trovato, quel che ti parrà strano, di ricordare anche la *Perla nelle macerie*; sebbene essa abbia nulla che fare con questa regione. Per dir vero, la poesia ci entra in questo caso assai per poco. Figurati, che trattavasi d'una Perla bizzarra, che traeva calci all'aria fra le macerie de' monti, i quali sopra Polcenigo fanno appoggio alla magnifica selva del Cansiglio, cui, per non ignorare molte cose degne di vista, che trovansi nel nostro Paese, trassi a visitare con alcuni amici, desiderosi anch'essi di conoscere di propria veduta le cose delle quali s'ode tuttodì parlare. Ciò, che un tempo desideravo di fare per diletto, ora lo devo per ufficio; e questa estrema provincia della penisola, che da qualche anno comincia a rendersi nota a' più lontani compatrioti, dovrò percorrere e studiare, sicché a noi non si rendano i paesi discosti più famigliari dei vicini, e conoscendo i progressi che l'industria agricola vi fa, si possano additare quelli che fare potrebbe. Dal Monte Canino a Tremeacque, dal Passo della morte ad Aquileia, dal Cansiglio a Marano ed alla Pineta alla foce del Tagliamento, tutto dovrò grado grado visitare; dando, per così dire, prima qualche scandaglio, poscia venendo a studiare le particolarità. Difficile studio; eppure piacevolissimo, massimamente se si tratta della piccola Patria, alla quale è dolce dedicare le proprie cure» (P. VALUSSI, *Dal Friuli Occidentale*, «L'Annotatore Friulano» V, 41, 8 ottobre 1857, 372-375: Lettera a Francesco Dall'Ongaro in esilio a Bruxelles).

A differenza di oggi, le superfici inclinate del territorio dei villaggi della pedemontana erano luoghi quotidianamente frequentati dalla popolazione, che sfruttava la diversità ecologica legata al gradiente altimetrico nel tentativo di ottenere il massimo vantaggio dai diversi caratteri ambientali. L'appassionata visita di Valussi, se fosse stata più attenta, avrebbe registrato come le pratiche d'uso dell'agricoltura, proprio in quegli anni, stavano cambiando radicalmente.

UNA SCARPATA PIENA DI PECORE

Un censimento della popolazione animale, probabilmente del 1832, ci permette di ricostruire quello che era il carico di animali presenti nel villaggio di Marsure in un momento relativamente stabile del popolamento, quando ancora si praticavano le tradizionali forme d'uso del territorio come in età di antico regime, prima delle riforme fondiari della fine degli anni Quaranta. Sappiamo così che il cavallo era ritenuto un animale assolutamente improduttivo, apprezzato solo da quel ceto borghese che non albergava a Marsure. Gli equini non erano popolari, nemmeno nelle declinazioni dei muli (solo otto) né in quella degli asini (tredici).

Gli animali da soma erano presenti solo in sedici famiglie, e queste erano in prevalenza le più ricche e quelle senza dubbio interessate a garantire i collegamenti con i boschi più alti. Asini e muli potevano essere utili quasi esclusivamente nelle attività di trasporto tra le terre alte e la pedemontana, e quindi la loro presenza era funzionale alle pratiche territoriali estensive più che all'attività dei campi. Si trattava di animali da fatica, ma questa nella maggior parte delle famiglie contadine era ripartita tra gli umani, e a loro spettavano quasi interamente gli sforzi nel condurre le risorse della montagna all'interno dell'orizzonte del villaggio.

Anche la ripartizione dei bovini tra le diver-

se famiglie può rendere conto di quella che era stata la tradizione. Le vacche da latte erano pochissime, e nell'Ottocento erano di una razza grigia alpina diffusa in tutta la pedemontana.⁵ Il latte vaccino era difficile da trattare e trasformare con la tecnica della cagliatura a caldo prima della diffusione dei caseifici moderni. Le vacche avevano invece il senso di garantire la capacità di produrre carne e animali da lavoro.⁶ Le manze potevano essere uccise per produrre carne importante da vendere, mentre erano senza dubbio considerati più importanti i buoi che garantivano, con la loro forza, le arature. Non a caso le vacche censite nel 1832 erano solo trentuno, mentre i buoi erano novantanove. Le famiglie più ricche avevano nella stalla una vacca per la riproduzione e quasi sempre due buoi per il tiro dell'aratro. Non tutte le famiglie del paese erano in grado di garantire il mantenimento di animali da tiro utili anche per muovere i carri. Tre famiglie ne avevano solo uno e dovevano farselo bastare. Giuseppe Zorat ne aveva tre, mentre la famiglia di Angelo Din, composta solo da sette persone, ne aveva ben quattro. Angelo vantava anche una delle greggi più importanti del villaggio, composta da quarantasei pecore e cinque capre.

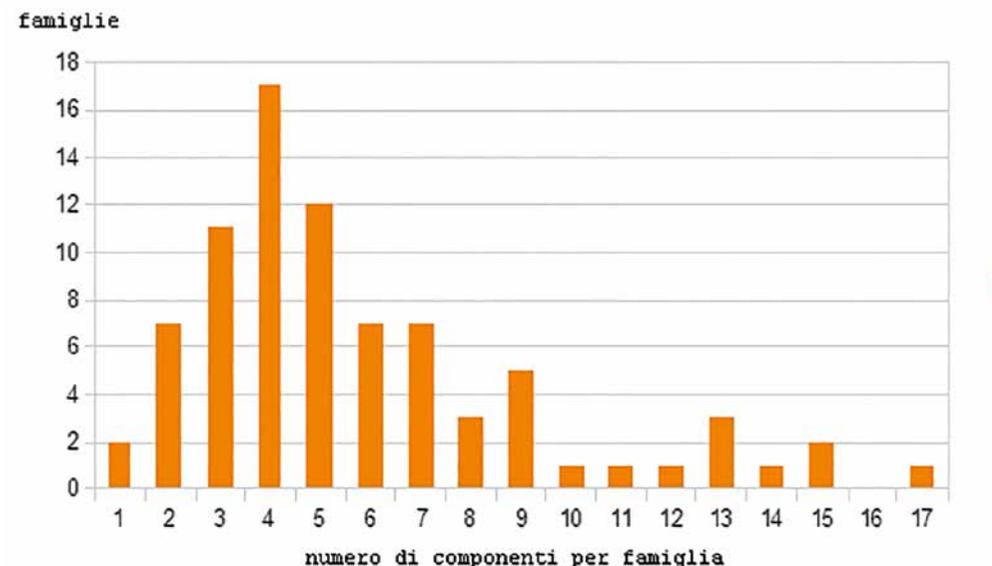
Le famiglie del villaggio censite erano ottanta e per lo più avevano un numero basso

⁵ «La razza bigia è di taglia media, lattifera, più che mediocre, buona lavoratrice, parca e resistente di forme non belle, punto precoce nello sviluppo e difficile ad essere ingrassata. La ragione principale del suo allevamento in questa plaga è puramente commerciale essendo i mercati locali abitualmente visitati da negozianti delle limitrofe province di Treviso e Venezia propensi assai a questa razza bovina» (U. SELAN, *Lo stato attuale delle stazioni friulane di monta taurina*, «Bullettino della Associazione Agraria Friulana» LII, 12-13, 1907, 338-368: 354).

⁶ Malattie e infezioni potevano ridurre in modo consistente la forza lavoro presente in paese. Per questo i bovini erano sempre attentamente accuditi. Vedi l'inizio di epidemia nel 1880: *Note agrarie ed economiche*, «Bullettino della Associazione Agraria Friulana» s. III, vol. III, 13, 29 marzo 1880, 103.

di individui.⁷ Solo dieci famiglie superavano le dieci unità, ma queste detenevano un numero consistente di animali e si configuravano come degli aggregati famigliari. Tutte erano dotate di buoi.

Le pecore erano gli animali "grossi" più diffusi, con la presenza di 1.135 individui, mentre le capre erano solo 116, distribuite tra ventiquattro famiglie. A loro spettava la ricerca del cibo negli spazi più impervi del



Viene facile credere che queste fossero le famiglie che contavano sulla maggior quantità di terreni posti in piano e arativi. Ben trentadue famiglie erano prive di bovini e quindi erano dedite a trattare i propri terreni coltivabili con la zappa. Quasi sempre questi nuclei erano composti da 4-6 persone e in alcuni casi, cinque per l'esattezza, non potevano contare nemmeno sugli ovini e vivevano in una profonda indigenza. Possiamo dire che a Marsure le famiglie più ricche si distinguevano per avere un nucleo numeroso di individui che abitavano sotto lo stesso tetto e avevano una consistente dotazione di animali.

⁷ Tutte le frazioni di Aviano sono censite con estrema cura poiché il Comune era intenzionato a rivendicare il diritto al pascolo sulle praterie della Forca in Comune di Roveredo, e gestite da tempo come compascuo. Archivio storico comunale di Aviano (d'ora in poi, ASCAv), 249. Nel 1829 gli abitanti di Roveredo si erano recati in gran numero con gli animali nella 'campagna delle forche' posta in comune di Roveredo, ma pascolata da quelli di Aviano.

lungo versante montuoso. Il loro numero, estremamente contenuto rispetto a quello delle pecore, merita però uno specifico appunto. Le pecore erano considerate più preziose poiché fornivano anche una pregevole lana, che era un sottoprodotto molto considerato. Le capre, invece, erano utilizzate di più per il latte e la carne e probabilmente il basso numero di esemplari censiti lasciava fuori i capi che di lì a poco sarebbero stati macellati.

Un ragionamento simile credo vada fatto per i trentaquattro maiali censiti nelle corrispondenti famiglie.

Evidentemente il censimento si limitava a individuare solo le scrofe tralasciando i maiali che entro l'anno sarebbero stati trasformati in insaccati. Vale però la pena notare come i maiali fossero davvero pochi poiché, a differenza dei ruminanti, si nutrivano di cibo che poteva essere mangiato anche dall'uomo. La maggior parte delle famiglie, e soprattutto le più povere, non se lo potevano permettere e si concentravano

sull'allevamento degli ovini. Pecore e capre garantivano alle famiglie meno abbienti latte e carne, utilizzando per lo più i pascoli pubblici. Vecchi e bambini potevano essere mandati al pascolo, mentre le persone più vigorose potevano concentrarsi sui terreni destinati alla produzione delle scorte per l'inverno.

Gli animali minuti (polli, oche e conigli) furono censiti solo per gli esemplari da riproduzione, altrimenti non si comprenderebbero come in un villaggio che contava 458 abitanti gli animali da cortile fossero solo 801. In realtà il numero degli animali che nel paese vivevano delle magre risorse delle terre alte variava molto all'interno dell'anno, e il censimento tende più a cogliere il senso del popolamento animale e umano che individuare un valore certo e stabile della pressione degli animali sulle risorse.

Quando la terra donava più frutti, il patrimonio di animali cresceva fino a subire una drastica riduzione in vista dell'inverno. Nella stagione più fredda si dovevano conservare solo gli animali necessari alla riproduzione per l'anno successivo.

L'analisi delle proprietà degli animali mostra anche molte differenze tra le diverse famiglie, rendendo evidente come nell'Ottocento non ci fossero più all'interno dei paesi le garanzie egualitarie tra i diversi abitanti, tipiche invece del Medioevo. Nel villaggio c'erano nuclei famigliari poverissimi, e quasi privi di animali, e altri dotati di greggi importanti e produttive.

La famiglia di Giuseppe Lama poteva contare solo su sei pecore nonostante fosse composta da cinque persone, mentre quella di Giuseppe Bufonel, composta da quattro individui, poteva contare su due buoi, una mucca per la riproduzione, venti pecore, due capre, un maiale e molti animali da cortile. Le disparità erano sotto gli occhi di tutti e il successo di questo o quel capofamiglia era dettato dalla sua capacità di gestire il patrimonio animale in relazione agli abbondanti pascoli. Solo dieci famiglie erano prive di ovini ed erano quasi tutte

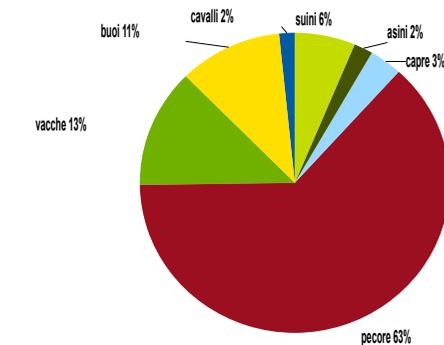
indigenti, a parte tre che possedevano solo bovini e quindi non erano interessate allo sfruttamento delle grandi praterie inclinate.

Una seppur veloce indagine parallela sulla percentuale degli animali in altre borgate di Aviano, della dimensione simile a quella di Marsure, chiariscono anche i termini di diverse strategie di utilizzo del territorio. Si può dire che la pecora era l'animale più diffuso, ma anche che presso alcune borgate cominciava a rendersi evidente l'espansione dell'allevamento delle vacche per la produzione di latte.

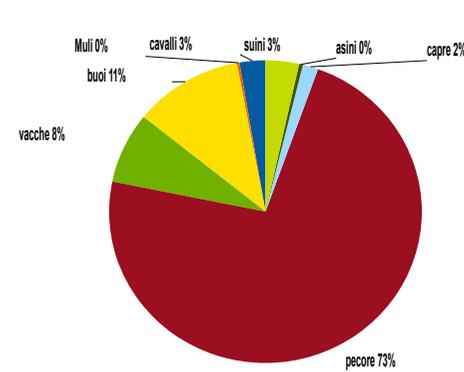
Questo è più evidente a Castello, dove le vacche erano, caso raro, superiori ai buoi da lavoro e i maiali superavano, in percentuale, il numero delle capre. Evidentemente il riutilizzo del siero dopo la produzione casearia permetteva di garantire l'alimentazione a un numero maggiore di maiali.

Mano a mano che ci si allontanava dal centro del comune (Pieve e Castello) i buoi cominciavano ad essere più numerosi delle vacche e la presenza delle capre sempre più evidente.

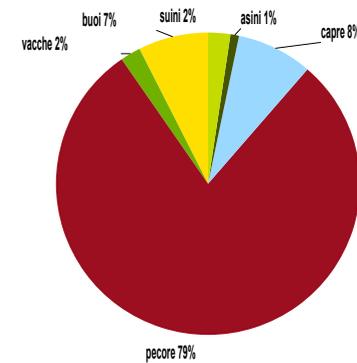
A Marsure le percentuali dimostrano chiaramente che veniva garantita solo una presenza legata alla riproduzione, mentre si preferiva allevare i più prestanti buoi per il tiro dell'aratro.



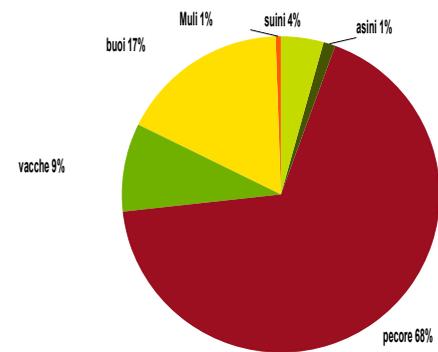
1. Percentuali della popolazione animale a Castello nel 1832, 409 abitanti.



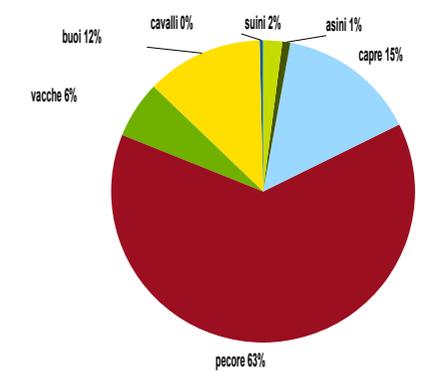
2. Percentuali della popolazione animale a Pieve, 638 abitanti.



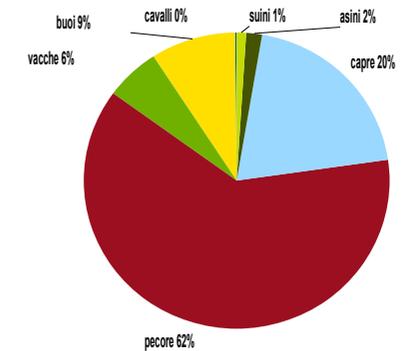
3. Percentuali della popolazione animale a Marsure, 458 abitanti.



4. Percentuali della popolazione animale a Villotta, 467 abitanti.



5. Percentuali della popolazione animale a Giais, 613 abitanti.



6. Percentuali della popolazione animale a Costa, 374 abitanti.

Le capre, invece, diventavano una presenza importante nelle borgate di Marsure, di Costa e di Giais, che dovevano confrontarsi con ambiti più aridi del versante e della dorsale.⁸ Gli animali occupavano regioni agrarie diverse. Bovini e suini si limitavano ai settori più bassi dell'insediamento. I sentieri non erano transitabili nemmeno con le piccole vacche della pedemontana e quello che oggi consideriamo un prodotto tipico, il formaggio di malga, allora non esisteva, come non esistevano le casere intese come piccoli caseifici stagionali. La permanenza di buoi e vacche in paese, per contro, garantiva abbondante letame per

⁸ I dati elaborati provengono dal censimento degli animali eseguito nella primavera del 1830 in occasione di una riforma degli affitti dei beni comunali. Vedi: ASCAV, 249.

orti e campi, ma per alimentare animali tanto voraci bisognava garantire abbondanti scorte di fieno falciando i settori più bassi della scarpata e i prati della pianura arida. Questi riuscivano a garantire solo uno sfalcio all'anno, ma il terreno poteva essere poi utilizzato per il pascolo autunnale. In ogni caso le abitazioni necessitavano di stalle complesse, capaci di contenere in spazi separati bovini, ovini, equini, suini e animali da cortile. Le case più ricche erano dei veri e propri zoo all'interno degli alti recinti di pertinenza. D'inverno le greggi dovevano essere portate in paese e al massimo le si poteva far uscire al pascolo nei settori più bassi della campagna d'Aviano quando non c'era la neve. A novembre si cominciava a ridurre l'esigua popolazione di maiali e di capre, in modo da conservare il maggior numero di scorte.

DAI PASCOLI ALLE STALLE: NASCONO LE PRIME LATTERIE SOCIALI E IL FORMAGGIO MONTASIO

Lo storico rapporto tra popolazione insediata e animali domestici cambiò radicalmente proprio verso la metà del XIX secolo su tutta la pedemontana. La rivoluzione dei gusti alimentari e delle modalità di allevamento che favorivano la produzione del latte vaccino trasformarono le stalle del paese:

[...] nel Distretto di Aviano (composto dei tre Comuni di Aviano, Montereale, San Quirino) si è quello dell'essersi gli animali bovini forse raddoppiati in numero, triplicati in valore in un ventennio [...]. La stessa ragione, dice il referente, che produsse l'aumento degli animali bovini, produsse la diminuzione dei lanuti, cioè essere passati gl'incolti in mani private, e quindi sminuito il vago pascolo, con che si accrebbe la massa dei foraggi pegli animali da stalla, e si tolse in gran parte il mezzo d'alimento degli animali pascolanti nella primavera e nell'autunno, perché il pascolo estivo nell'alta Alpe sussiste tuttora: ma come

si rese scarso quello delle due ricordate stagioni, si dovette sminuire i lanuti; e non si viene con ciò ad approfittare del pascolo dell'Alpe, se non in parte. E sembra che questi sminuiranno ancora; perché finora, come succede in ogni momento di transizione, si supplisce cogli abusi; abusi che dal tempo e dall'interesse privato verranno tolti in tutto o in parte sensibile.⁹

Sappiamo così che poco prima della visita di Valussi, nella pedemontana i comuni avevano promosso una riforma agraria importante, che aveva permesso il frazionamento delle terre pubbliche di versante e di pianura assegnandole alle famiglie residenti. Solo le terre alte erano state conservate per l'uso pubblico, mentre sul resto del territorio alla pratica del pascolo si sostituiva quella dello sfalcio.

L'allevamento in stalla finiva per imporsi rispetto a quello tradizionale del pascolo medievale. In età positivista si trasformava completamente l'economia del villaggio modificando il sistema produttivo del settore più importante dell'agricoltura pedemontana, quello dell'allevamento: «Tutti sanno, un animale pascolante consuma o sciupa quattro volte più che alla mangiatoia».

Se fino a quel momento erano stati gli animali - gli ovini come abbiamo evidenziato - a raggiungere le risorse foraggere, da quel momento in poi la situazione cambiò radicalmente.

L'uomo doveva ascendere il monte e sfalciare le sue praterie private, portare a valle il fieno e stivarlo in fienili enormi, dai quali poi avrebbe attinto per l'alimentazione giornaliera delle vacche. La privatizzazione delle terre pubbliche avrebbe garantito l'aumento della produzione di fieno, ma anche un'espansione delle terre arate al di fuori dell'antico limite del villaggio.

Gli effetti della propaganda delle cattedre

⁹ Cronaca dalla provincia del Friuli, «L'Annotatore Friulano» I, 9, 12 febbraio 1853, 34-35.

ambulanti¹⁰ di agricoltura cominciava a dare dei risultati. L'abbandono della coltivazione di sorgo e segala, a favore di una rotazione colturale che introduceva il frumento alternato all'erba medica, dimostrava che gli storici campi potevano essere molto più produttivi: «Gli anni nei quali i campi restano senza prodotti di cereali, sono largamente compensati dal maggiore prodotto degli anni successivi allo svegramento¹¹, dalla maggiore messe di foraggi, e dalla conseguente maggiore possibilità di alimentare animali, e di averne quindi una maggiore massa di letami».

Le nuove forme di allevamento venivano promosse dalle famiglie più agiate, le stesse che avevano rapporti con l'Associazione Agraria Friulana per la quale Valussi operava come divulgatore. Gli stessi borghesi promuovevano la trasformazione delle forme dell'allevamento pedemontano anche attraverso le iniziative dell'amministrazione comunale. Nel 1907 il Consiglio comunale acquistò un torrello con l'evidente intenzione di promuovere una sorta di monta pubblica e il consigliere, «avv. Cristofori rilevava il confortante risveglio nell'industria armentizia e l'opera del Comune spiegata per assecondarla».¹²

Gli effetti si videro ben presto. Nel 1916¹³ ad Aviano i buoi da lavoro erano sempre molti, 328, ma le vacche da latte e da riproduzione erano diventate 1.881, su un totale di 2.565 bovini presenti nel comune. Ormai i parametri della popolazione animale nella pedemontana si erano completamente invertiti, penalizzando ovini e caprini.

¹⁰ L'Associazione Agraria Friulana, per divulgare nelle campagne le nuove tecniche agricole, pagava i giovani neolaureati per andare a istruire i contadini, di solito la domenica dopo la Messa. L'obiettivo era anche mettere in relazione gli agricoltori tra loro e con il ceto borghese.

¹¹ Lo svegramento consiste nel ribaltare le zolle.

¹² Aviano Consiglio Comunale, «Il Paese» XII, 220, 12 settembre 1907.

¹³ Come ha contribuito finora la provincia di Udine all'alimentazione carnea dell'esercito, «Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana» LXI, 1-12, 31 dicembre 1916, 23-55: 27.

Questa politica di crescita della produzione interna ai villaggi della pedemontana andava di pari passo con l'espansione delle attività legate all'emigrazione temporanea e questo provocò un rapido aumento della popolazione, che si trovò sempre meno in equilibrio con le sue risorse. A partire dalla metà dell'Ottocento, l'azione riformatrice dell'Associazione Agraria Friulana e una massiccia campagna di informazione erano riuscite a modificare in modo radicale il rapporto tra territorio e produzione agraria nella pedemontana. L'intenzione di eliminare i vincoli imposti da un'organizzazione agraria di antico regime portò alla scomparsa di gran parte del patrimonio pubblico dei pascoli in piano e di quelli di versante più vicini al paese. La promozione dell'allevamento di un animale che produceva moltissimo latte, come la vacca, introdusse i temi di una stabulazione in stalla, e quindi il problema di risorse foraggere famigliari che dovevano essere raccolte e concentrate nel paese.

È in questo periodo che nascono le immagini tradizionali delle donne con le gerle che portano sulle spalle enormi carichi di fieno da stivare nel fienile. È in questo periodo che si consolida la tradizione delle slitte da fieno che permettevano di condurre in piano quanto si era sfalcato nelle proprietà che le famiglie avevano acquisito lungo il versante. La privatizzazione delle praterie inclinate tolse spazio e risorse a ovini e caprini, ormai costretti a pascolare solo nei settori più alti del territorio.

Il formaggio di vacca, in un primo periodo, si diffuse all'interno delle cucine delle singole famiglie, che integravano in questo modo la loro dieta alimentare scarsamente proteica. Il formaggio prodotto in questo primo periodo di autoproduzione e di autoconsumo era tenero, a pasta molle, e non permetteva di vendere o barattare la risorsa casearia in cambio di altro cibo. La ricotta e una sorta di formaggio salato dovevano essere consumati molto velocemente.

Nel frattempo, però, in Italia si sviluppò una cultura del formaggio stagionato e prodotto

da una serie di esperti casari ben istruiti. È in questo periodo che, attraverso la promozione di forme associative dei produttori di latte, si cominciò ad affermare un nuovo prodotto caseario, elaborato all'interno di latterie ad ampia base partecipativa di soci.

La prima latteria sociale in Friuli fu fondata il 19 settembre 1880 a Collina di Forni Avoltri. Nel 1890 le latterie erano novanta, per raggiungere il tetto di 652 unità nel 1960. Queste istituzioni non cambiavano solo il regime di produzione dei prodotti caseari, ma anche la loro forma e il gusto. Lentamente, attraverso le latterie, e contrastando la produzione famigliare, si costruiva una nuova tradizione del formaggio, quello di latteria o Montasio. La latteria di Marsure, originariamente turnaria, è relativamente recente e risale al 1922, con 150 soci, ma in realtà risponde alla necessità delle famiglie produttrici di seguire una pratica cooperativa e produttiva ormai affermata in tutta la regione.

Nell'Ottocento l'allevamento dei bozzoli integrava sempre più questa economia legata alle nuove forme dell'allevamento, ma si notava come «il Distretto poi fila più seta, che non produca bozzoli». Anche lo sviluppo dell'artigianato, però, non poteva essere sufficiente per giustificare il successo della velocissima espansione demografica che Marsure registrò in meno di un secolo. Il villaggio si trasformò non solo negli usi, ma anche nella forma del costruito. Gli animali ormai uscivano poco dai recinti e dalle loro stalle, mentre diventava sempre più evidente la continua ricerca di foraggio, alla quale dovevano sottoporsi donne e giovani. Nei cortili crescevano gli edifici dedicati agli animali e alle scorte alimentari. L'aumento della produttività comportava un aumento del benessere e delle famiglie, con la conseguenza di progressivi ampliamenti delle abitazioni e la successiva divisione e frammentazione delle proprietà.

Il processo di diffusa emigrazione colpiva per lo più le famiglie degli agricoltori proprietari che, vendendo i propri beni in paese, riuscivano a permettersi di pagare un viaggio in nave e l'acquisto di ampie proprietà terriere nella

nuova patria. Tuttavia, non emigravano solo i contadini ma anche la classe artigianale, che nella pedemontana era piuttosto diffusa: tra i venticinque che nel gennaio del 1881 partirono per l'America si contavano anche «un fabbro-ferraio ed un muratore d'Aviano».¹⁴

FASCE PAESAGGISTICHE ED ELEMENTI DELL'ARCHEOLOGIA DEL PAESAGGIO

La specialità di un territorio, quello della comunità di Marsure, che si distribuiva trasversalmente alla linea del pedemonte, non poteva che interpretare la specialità della sequenza ecologica degli ambienti naturali. Gli ambienti naturali erano influenzati non solo dal carattere geomorfologico del territorio, ma anche dal distribuirsi degli elementi naturali secondo i diversi gradienti altimetrici. Inoltre, lungo le superfici inclinate del territorio della comunità, altri due fattori diventavano importanti per costruire un ambiente antropizzato: la fatica e il tempo. Sfruttare le terre più alte era possibile solo con grandi sforzi da parte degli abitanti e degli animali, che per raggiungere le risorse erano costretti a trasferimenti che a volte non si risolvevano solo all'interno dell'esperienza di una giornata.

Nei diversi areali di questo paesaggio per fasce, oggi ci sono in atto processi diversi, influenzati dai nuovi approcci alla mobilità. Per esempio, la zona delle casere è molto più facile da raggiungere di quella del versante, che si può invece percorrere solo a piedi. Questo determina forme d'uso del territorio nuove ma che conservano al loro interno i segni dei paesaggi più antichi.

Per questo motivo ora cercherò di analizzarli con una lettura che permetta di cogliere i paesaggi di antico regime confrontandoli con quelli della modernità. Nel farlo descriverò il territorio partendo dalle aree più lontane rispetto al centro abitato, fino a scendere

¹⁴ *Cronaca dell'emigrazione friulana*, «Buletino della Associazione Agraria Friulana» s. III, vol. IV, 7, 14 febbraio 1881, 54.

verso le campagne più basse in una sorta di deriva altimetrica. Il racconto di queste unità di paesaggio sarà centrato su una lettura diacronica degli usi territoriali dall'età moderna a quella contemporanea. In questo modo mi sarà più facile far percepire anche il significato del patrimonio di segni archeologici che oggi popolano il territorio della comunità di Marsure presa come esempio per leggere lo sviluppo dello sfruttamento dell'agricoltura lungo un transetto della pedemontana.

Le terre alte e la ricchezza del bosco

La colonizzazione dei settori alti dei territori della scarpata calcarea pordenonese si è sempre dovuta confrontare con la resilienza dell'ambiente ecologico. Fin dal Medioevo la costruzione delle praterie artificiali esprimeva una capacità di controllo sulla determinata intenzione della vegetazione di conquistare ogni spazio aperto. Produrre e conservare le praterie artificiali non era per nulla semplice, e nei tratti più lontani dal villaggio era

più difficile esprimere l'energia necessaria per rendere produttivi i versanti più aridi e meno esposti dei settori alti del territorio del villaggio.

Le superfici del territorio di Marsure, poste all'estremo nordovest, precipitavano all'interno del bacino idrografico della Val Caltea e del Cellina. Si trattava di un'area per lo più boscosa già in epoca storica. Un ambiente che, nella sostanza, si è conservato nel suo contesto paesaggistico anche se non è da escludere che prima delle leggi boschive della fine dell'Ottocento il manto boscoso fosse meno compatto, e lasciasse spazio a chiarie soprattutto lungo le direttrici che mettevano in collegamento i pascoli del Tornidor e di Pian delle More con il versante esposto alla pianura.

In Età moderna i boschi si concentravano solo nei settori più alti ed esposti a monte della montagna. Il legname non era un bene prezioso, e fin dal Medioevo il versante era stato attrezzato aumentando le praterie artificiali a danno delle coperture arboree.



Il bosco si apre in occasione dei prati che segnano la zona della sorgente del Tornidor

In periodo medievale la popolazione era poco numerosa e la legna dei cedui, distribuiti nei settori del versante meno adatti al pascolo o coltivati all'interno delle praterie artificiali, era più che sufficiente per garantire riscaldamento e paleria da lavoro a tutta la popolazione. Pensare di far arrivare legname al piano dai boschi che si trovavano sul versante della Val Caltea era del tutto impossibile, poiché non c'erano strumenti che permettessero di vincere la forza di gravità e far superare al legname lo spartiacque che divideva il bacino del Cellina da quello della Livenza.

Nel Medioevo il bosco era più rado e misto. La faggeta che conosciamo oggi è stata selezionata, a partire dal Cinquecento, per la produzione di borre di faggio che venivano inviate a Venezia via Cellina-Brentella-Noncello-Livenza. Quello che osserviamo oggi è un manufatto fortemente influenzato dalle logiche economiche del passato, ora avviato verso una gestione forestale che privilegia la coltivazione a fustaia rispetto a quella tradizionale del ceduo.

Ci viene difficile oggi capire come nel XVII secolo difendere i residui del manto boschivo risultasse un'impresa impossibile, e questo dava vita a un numero consistente di proclami del Luogotenente veneziano e del Comune per la difesa dei boschi. È questo ciò che accadde nel 1677 quando ci si trovò costretti a proibire:

a cadauno, tanto terriero, che forestiero, che non ardisca tagliar legnami di sorte alcuna per uso di mercantia ne per far fornaci, ne ricever poca ne molta quantità di danaro da altri per far fratte et tagli di legnami nei boschi concessi nel privilegio ad essi d'Aviano, ne li legni tagliati o carboni fatti trasportare dai detti Boschi [...]. Restando del tutto proibito alli forastieri che non sonno d'Aviano portarsi nelle dette montagne et boschi d'Aviano a pascolare, ne tagliare legnami di sorte alcuna ne condurre animali d'alcuna sorte ne menuti ne grossi sotto qual si voglia pretesto

[...] perché li fabri abitanti in esso luoco fanno già stragge in essi boschi et non si contentano di far carbone per sollo loco di casa ma ne consumano grandissima quantità per far levare per uso di mercantia, e ne vendono anco d'esso carbone senza alcun retegno a pregiudio di quelli pochi utili che ne deve canone la comunità per pagar le pubbliche gravetze.¹⁵

Ormai la trasformazione della legna in carbone era una pratica diffusa su tutta la montagna, come quella di tagliare legna per alimentare le fornaci da calce che finiva nei cantieri della pianura. L'immagine che ci viene restituita in quegli anni è di un ambito ormai brulicante di interessi, grazie all'azione di imprenditori alla ricerca di risorse forestali. Molti «calpestando dete montagne con cavali e mulli, facendo danni nelle erbe nell'andar a tior li legnami e carbon nella montagna d'essi di Barces sia per ciò a cadaun proibito a far tal strada ne per deti monti d'Aviano». ¹⁶ Sappiamo quindi che la via della legna che dirigeva il prodotto verso Barcis creava dei problemi e impatti anche nelle praterie di Marsure e Giais invase dagli animali dei boscaioli. La pressione che la comunità di Barcis esercitava su questo comparto è testimoniata da una lettera di Girolamo Loredan, Luogotenente del Friuli, che nel 1676 intervenne per cassare gli abusi che gli abitanti di Barcis avevano prodotto costruendo alcune casere nel territorio di Aviano e presumibilmente nell'area in cui il Comune della Val Cellina toccava gli ambiti tradizionalmente coltivati dai villaggi di Costa e Marsure: Loredan ordinava «al Comun e huomeni di Barces che debbano demolir le casere da loro fatte sopra il confin della montagna d'Aviano, overo astenersi di far dani sopra le montagne di raggione di deta comunità». ¹⁷

¹⁵ ASCAv, Registro di delibere, 6 maggio 1677.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ Ivi, 29 maggio 1676.

Un altro proclama del luogotenente rimarcava che anche alcuni avianesi stavano contribuendo alla scomparsa delle superfici forestate, tanto che ci si trovò a dover vietare ai fabbri di Aviano di «tagliare nelli boschi di deta Comunità legni per far carbone per uso di mercantia e del loro mestiere di fabro che ad uso di mercantia ma sollo per uso della propria loro famiglia». ¹⁸

Non si poteva più ammettere che i fabbri diventassero, di fatto, dei commercianti di carbone a danno degli altri concittadini, che non potevano più affittare i tagli boschivi in cambio di danaro per le spese dell'amministrazione. Anche le attenzioni di Venezia per la conservazione di questa risorsa erano cresciute: «non si conduce da monte cavalli forestieri vaccaria, ma solo fedaria [...] non si taglia legni in montagna senza licenza della comunità se non per uso delli abitanti».

Il conflitto tra i diritti di taglio delle risorse forestali affittati a una borghesia forestiera e i più antichi diritti di pascolo esercitati dagli abitanti alla metà del XVII secolo entrarono in aperto contrasto.

Sappiamo che nel 1675 i Manin avevano coinvolto l'amministrazione di Aviano credendo di aver acquisito un uso esclusivo della montagna con «l'affitto dello Monte del tremolo». ¹⁹

Il Comune di Aviano, invece, riteneva che la cessione del taglio non imponesse un'inibizione al contestuale pascolo, e dichiarava di fare riferimento «all'antichissima e sempre praticata ragione in uso di fedaria sopra li monti del Monte Cavallo nominato il Tremolo». ²⁰

Gli interessi dei grandi commercianti di legname finivano poi per scontrarsi con gli abusi che quotidianamente gli abitanti facevano rubando legna o pascolando nei boschi. Non a caso, nel 1678 il comune di

¹⁸ Ivi, 30 novembre 1677.

¹⁹ Ivi, 29 ottobre 1675.

²⁰ Ivi, 1 marzo 1677.

Aviano fu condannato a pagare una multa per i danni inferti al bosco che era stato affidato a Francesco Fullini²¹.

Il bosco pascolato era il tipo ambientale più diffuso, insieme a quello della prateria con boschetti. Molto probabilmente già dal Medioevo il manto alberato non era più compatto come lo vediamo oggi.

Era ricco di chiarie e di varchi pascolati poiché in quell'epoca non esistevano norme per la difesa della copertura arborea.

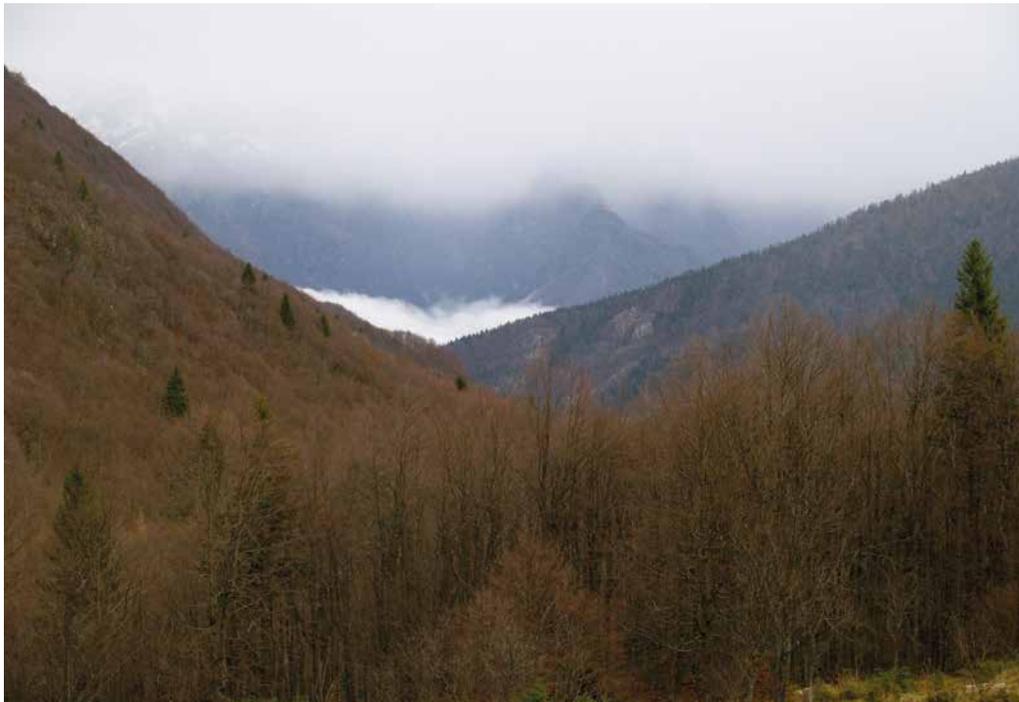
La veduta della sorgente del Tornidor rende conto molto bene dei corridoi sfrangiati che costruivano i percorsi degli animali nella zona boscata. Ancora oggi questo luogo ha un'importanza strategica per la zona, visto che qui c'era una delle poche sorgenti perenni dell'altipiano. La necessità di garantire l'acqua agli animali che frequentavano i pascoli alti di Barcis, come a quelli presenti



La sorgente del Tornidor, attrezzata per l'abbeverata, si trova proprio nel punto dove si consolidò nel tempo il confine tra Aviano e Barcis, testimoniato da questa vecchia pietra incisa

nel Pian del Cavallo di Aviano, fece sì che la materializzazione dei confini in epoca basomedievale facesse diventare la sorgente ai piedi del Cimon dei Furlani un segno confinario, e l'acqua una risorsa comune. In un territorio calcareo le poche fonti affioranti e

²¹ Ivi, 14 giugno 1678.



Il paesaggio boscato della Val Caltea un tempo era molto più ricco di brani di pascolo e corridoi della transumanza



Operazioni di contenimento dell'espansione del bosco sulle praterie di Pian Mazzega



Immagine di Piancavallo dalla *Kriegskarte* del 1805

i temi della 'cattura' dell'acqua piovana erano determinanti per le attività di pascolo su tutto il versante alpino. Per questo motivo, quando in età bassomedievale si consolidarono i confini tra le comunità locali, l'accesso alle fonti idriche divenne un problema per ogni piccolo villaggio.

Non possiamo non notare come la strada che saliva per Costa Longa, attrezzata con piccoli stagni per l'abbeverata (lame), divenne il naturale confine con il villaggio di Giais, e che la mulattiera, poco sotto l'omonima forcella, toccava una sorgente attiva quasi tutto l'anno, posta in sostanza sul confine tra le due comunità.

L'acqua non poteva essere spostata, a differenza dei cippi lapidei, ma, soprattutto, doveva dissetare quante più greggi era possibile.

L'immagine di un sistema boscato poco compatto emerge chiarissima nella *Kriegskarte*

del 1805²² permettendoci di notare come il topografo austriaco avesse segnato il bosco avianese della Val Caltea in modo molto diverso da quello che in età storica era stato il bosco delle comunità di Giais e di Montereale. Lì il segno molto scuro indicava una copertura arborea compatta, mentre nella zona del Piancavallo il verde chiaro dei pascoli emergeva con maggiore chiarezza.

Dobbiamo pensare che questi territori erano frequentati e attrezzati da greggi di pecore che sostavano pochi giorni nei pascoli alti per poi tornare a valle. Nei tempi antichi era impossibile pensare di accompagnare a queste quote mandrie di vacche lungo sentieri tanto impervi. Lo stesso accadeva per i pascoli alti di Barcis, e il disegno sul versante del Monte

²² *Kriegskarte 1798-1805. Il Ducato di Venezia nella carta di Anton von Zach*, a cura di M. Rossi, Treviso 2005.

Caulana di molti recinti per le pecore rimane a testimoniare queste storiche pratiche di sfruttamento delle risorse ambientali. In età moderna, come abbiamo detto, il bosco divenne per la prima volta una risorsa. Il legname era molto ricercato dai mercanti veneziani e le comunità cominciarono ad affittare i tagli boschivi. Questa pratica divenne molto importante per reperire le risorse economiche di cui avevano bisogno le amministrazioni locali della pedemontana, e per questo motivo iniziarono i primi tentativi locali di normare la protezione della risorsa forestale. Il bosco rimaneva pubblico e doveva essere garantito dalle attività di pascolo dei singoli cittadini. Non c'erano vincoli imposti dalla Serenissima ma solo considerazioni di opportunità economica delle amministrazioni locali. A partire dal Cinquecento le maestranze legate agli esboschi governati dai mercanti veneziani avevano introdotto la tecnica della produzione di carbone di faggio, che era molto richiesto dalle fabbriche del vetro muranesi. Anche il legname del ceduo più minuto, quello che non poteva essere tagliato in 'borre' poteva essere recuperato per costruire un prodotto leggero e facilmente trasportabile a valle a spalla d'uomo o di animali. Queste tecniche di produzione del carbone per la prima volta divennero anche un patrimonio delle comunità locali e dei contadini della pedemontana, che scoprirono così la possibilità di sfruttare i boschi a ceduo della zona alta per ottenere un prodotto facilmente vendibile sui mercati della pianura in cambio di granaglie. L'instabilità politica del primo periodo di dominazione franco-austriaca aveva lasciato molto spazio agli abitanti, che avevano approfittato delle risorse boschive per produrre più carbone e aumentare le superfici di pascolo sul monte. Nel gennaio del 1813 l'ispettore raccontava come «perlustrando i boschi compresi nel dito Comunale Circondario mi è accaduto con sorpresa di rilevare col fatto molti abusi eseguiti ne tagli».²³

²³ ASCAv, 46, 8 gennaio 1813.

L'ispettore forestale consigliava di inviare una guardia per i sequestri del legname ormai condotto abusivamente in pianura, e che sarebbe stato opportuno far scortare questo funzionario da un drappello di soldati perché temeva potessero scoppiare dei tumulti. Nell'Ottocento la gestione dei boschi era lasciata per lo più in mano a privati, che affittavano il bene pubblico per il «taglio e carbonizzazione del bosco».²⁴ Gli alberi erano tenuti per lo più a ceduo e non a fustaia perché era troppo difficile portare a valle travi da costruzione. La viabilità e una spiccata contropendenza impedivano di portare legname di grande dimensione nella pedemontana, mentre sarebbe stato più facile raggiungere le acque del Cellina lungo la Val Caltea; il territorio arido impediva però di usufruire dell'aiuto dei corsi d'acqua. Se trasportare la legna a valle era troppo costoso, non lo era altrettanto trasformarla sul luogo in carbonella e poi farla giungere a valle a dorso di mulo o grazie alle portatrici.²⁵ Il quel caso il contratto non veniva fatto sulla volumetria del legname che sarebbe stato tagliato, ma sul numero di 'bisacche', grandi bisacce, con le quali si sarebbe portato a valle il carbone.

Alle pratiche di esbosco con la produzione del carbone si opposero anche alcuni abitanti. Quando nel 1844 si mise mano a un nuovo affitto del Bosco del Cimon, poco sopra Pian delle More, il consigliere comunale Giovanni Puppa ebbe il coraggio di dire che «il bosco Cimon dovrebbe essere rispettato, e lasciato a taglio gratuito dei poveri, per non togliere a essi i mezzi di una risorsa, e di riparare ai bisogni della legna da fuoco, in tanta penuria massime in cui è il comune tutto».²⁶ I cedui si prestavano bene a questa attività di trasformazione e potevano dar

²⁴ Ivi, 378, 8/9, 20 settembre 1847, sugli affitti del Bosco del Cimon.

²⁵ Vedi il contratto intercorso tra il Comune e Giovanni Redolfi Tezzat di Aviano per l'affitto del bosco del Cimon. Ivi, 8/3, 14 dicembre 1847.

²⁶ Ivi, 11 luglio 1844



Fino al Novecento possiamo credere che il bosco in questi settori del monte fosse un semplice e rado ceduo che permetteva anche il pascolo delle pecore

vita a forme di paesaggio che oggi non riconosciamo più, cioè ai pascoli alberati. I pascoli attorno alle casere avevano anche queste masse arboree che permettevano ai pastori di ricavare legna per il focolare della casera e per la cottura del latte. Questi ceppi, che erano posti nei pressi delle casere, si sono sviluppati nei settori più

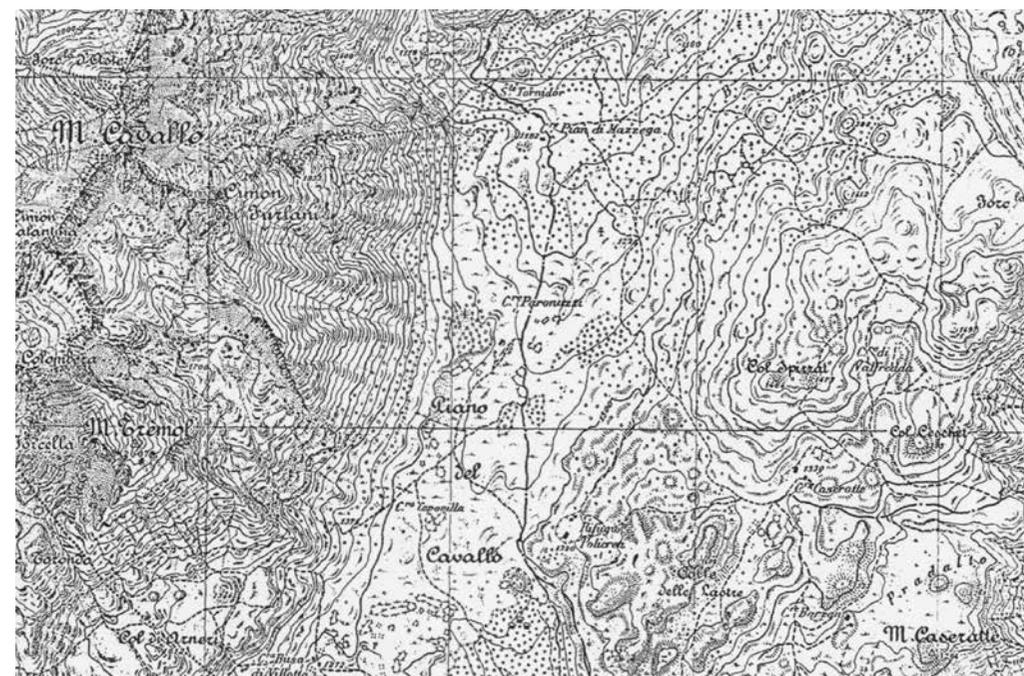
alti del territorio con forme originali, diventando delle strutture di polloni pseudo circolari espanse dall'originaria centralità della pianta.

Questa forma speciale di domesticazione dei vegetali era il frutto di tagli biennali che facevano sì che il prato non soffrisse della copertura solare dettata da una pianta alta e matura.

Di fatto il prato alberato aumentava la produttività visto che anche la frasca poteva essere usata, in speciali occasioni, per integrare il cibo delle pecore e delle capre.

Il bosco riconquista il suo spazio

La riduzione del numero delle pecore promossa a partire dall'inizio del XIX secolo in questo settore montuoso diede subito i suoi frutti aumentando la capacità di rinnovamento delle zone boscate e portando a un aumento della massa forestale su gran parte della scarpata. Questi progressi però non erano facilmente riscontrabili nella zona dell'Avianese:



La tavoletta dell'IGM del 1929 mostra come il bosco sfrangi e diventi rado in corrispondenza dei due grandi pianori privati di Pian di Mazzega e Casera Paronuzzi



Oggi il confine tra boschi e prateria artificiale è più netto di un tempo.

I soli boschi di Caneva e Polcenigo di proprietà comunale sono in via di miglioramento in causa della regolarizzazione dei tagli fatti a cura di quei municipi. L'imboscamento delle montagne da tanti anni raccomandato, ma che non accenna di essere praticato, sarebbe assai facile, ne importa dire di quanta utilità. Una legge in proposito tornerebbe necessaria.²⁷

Mano a mano che, all'inizio del Novecento, la riduzione di ovini e caprini sul versante cominciava a rendersi evidente, la vegetazione boschiva sembrava rinvigorirsi. La nuova attenzione che veniva prestata alle risorse lignee e la presenza di un presidio di polizia forestale anche sulla pedemontana stava cominciando a dare i suoi frutti: «I boschi comunali ai piedi del Cavallo, in grazia del vietato pascolo caprino, oggi sono quanto mai rigogliosi e densi. Speriamo in

²⁷ F. CANDIANI, *Relazioni sullo stato dell'agricoltura friulana relativamente all'anno 1870*, «Buletino della Associazione Agraria Friulana» 13, 15 luglio 1871, 417-423: 420.

un risveglio tanto più che la *Pro montibus* conta fra di noi numerosi soci». ²⁸ Il fatto che la prima associazione ambientalista dedicata al tentativo di sensibilizzare l'opinione pubblica nei confronti del dissesto idrogeologico avesse degli adepti nel territorio delle grandi praterie è estremamente significativo.

Nel Medioevo l'espansione delle pratiche d'uso del pascolo avevano ridotto gli spazi del bosco in montagna come nella pianura arida. Agli inizi del Novecento si cominciavano a vedere i primi segnali di un processo inverso.

Eppure per sfruttare i settori più alti la pecora era ancora l'animale più adatto²⁹.

²⁸ Per il rimboschimento, «Giornale di Udine» XL, 277, 17 novembre 1908.

²⁹ Ad Aviano c'era una delle casere più alte del Friuli, quella di Val Grande, registrata nel 1880 a quota 1703; ciò in un ambiente che in quegli anni d'inverno era ricco di neve per metri e metri d'altezza. Cfr. G. MARINELLI, *Le casere in Friuli secondo la loro altezza sul livello del mare*. II, «Buletino della Associazione Agraria Friulana» 21, 1880, 161-164: 162. A questi livelli non era infrequente avere episodi di nevicata a giugno, e persino a luglio: *La neve sul Cavallo*, «Il paese», 25 luglio 1913.



Piccolo inghiottitoio utilizzato per smaltire i resti del taglio.

La pecora non si distingue che per l'abbondanza e bontà del latte, essendo piuttosto ruvida e tonda la sua lana, mentre in Giais di Aviano lo stesso tipo dà lana finissima, qualità dovuta al pascolo più elevato nell'atmosfera: per altro il formaggio non riesce così distinto come quello di Polcenigo. La sua grandezza è delle mediocri.³⁰

L'evoluzione delle poche strutture di servizio al pascolo rintracciate nei prati mostrano come prima delle casere che oggi conosciamo fossero stati costruiti in alta quota altri edifici a servizio dei pastori e delle loro greggi. Si trattava di edifici lunghi e stretti, realizzati con murature portanti spesse di pietre non squadrate e posate a secco. Per questo motivo le murature erano molto basse e servivano per ospitare una copertura con ripidi spioventi ancorata alle murature attraverso un cordolo di travature che facevano da dormiente.

Gli spioventi venivano poi ricoperti con paglia e frasche e ogni anno la copertura veniva rinnovata per garantire l'utilizzo del ricove-

³⁰ P. QUAGLIA, *Cenni intorno alle Malghe del Comune di Polcenigo nel Distretto di Sacile*, «Buletino della Associazione Agraria Friulana» II, 53-54, 7 novembre 1857, 215-216: 216.

ro.³¹ Gli esempi di queste stalle, rintracciate in tutta la zona della dorsale del Monte Cavallo, fanno pensare a strutture relativamente recenti (XVII-XVIII secolo) e che all'inizio del XIX furono soppiantate da nuove costruzioni realizzate con murature a paramento verticale unite dalla calce e destinate al ricovero dei pastori. Per contro, le strutture più antiche continuarono a essere utilizzate per il ricovero degli animali. Quando De Gasperi³² visitò il Piancavallo per dare una sua lettura degli insediamenti pastorali, questa trasformazione era già avvenuta:

Le casere che la carta (Quad. Aviano) segna sul Pian del Cavallo sono nove: Pian di Mazzega 1.184 metri; Paronuzzi, 1.242, Busa di Villotta 1.272, Capovilla 1.292, Stefano 1.300 circa, la Brusada 1.323, Michelin 1.325, Caseratte 1.339, Valfredda 1.375, circa. L'altezza media fra le due estreme è 1.279 m, fra tutte 1.293 m. L'orlo orientale dell'altopiano forma una specie di larga dorsale corrente da nord-est a sud-ovest, a superficie irregolare per l'enorme sviluppo di doline, valli cieche ed altre forme carsiche. Bene spesso le casere si trovano in qualcuna di tali conche chiuse. Il limite superiore naturale del bosco è visibile da questo lato ove un intenso disboscamento l'ha portato a 1.450 m. circa; sul versante occidentale del Cavallo va a 1.750; sul pendio orientale il bosco manca affatto.

La descrizione che fece delle casere ci è estremamente utile e merita di essere riportata per intero perché la maggior parte di questi edifici furono distrutti e riedificati dopo la Prima Guerra Mondiale.

³¹ De Gasperi ricordava che le casere coperte con tetto in paglia erano «costanti nell'orlo dell'altipiano del Cansiglio, nel Pian del Cavallo e nelle planine del Matajur». Cfr. G.B. DE GASPERI, *Studi sulle sedi e abitazioni umane. Le casere del Friuli*, «Buletino dell'Associazione Agraria Friulana» LXI, 1-12, 31 dicembre 1916, 125-237, 205.

³² Ivi.



Ceppaia pseudo circolare generata per un progressivo allontanamento dei polloni dal centro.

Le casere dell'orlo orientale degli altipiani del Cansiglio e del Cavallo sono caratterizzate dal tetto di paglia a due spioventi che giungono fin quasi a terra. Le mura sono a secco, prive



Resti di edifici di servizio al pascolo costruiti con mura a secco e pietre poco lavorate, se non in occasione dei principali fori. In primo piano un masso adattato per diventare uno stipite di chiusura della porta.

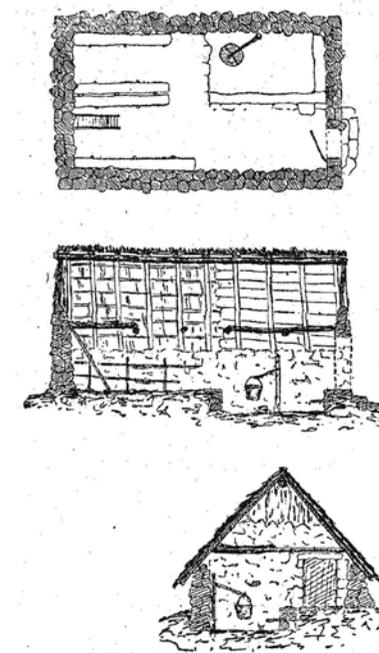
di cemento; mancano finestre; unica apertura la porta aperta sulla facciata anteriore, un po' lateralmente. Nell'angolo accanto la porta è la *busa del fogo*, in tutto simile a quella delle casere del Cansiglio. Anche qui la caldaia pende dal braccio sporgente dalla *mussa*. Sopra al *bus del fogo* sta il graticcio (*gardizz*) per affumicare le ricotte. Un tramezzo di tavole, coperto di fieno, messo orizzontalmente all'altezza del vano del tetto, costituisce il giaciglio dei pastori; vi si accede con una scala a mano. Lungo le pareti e su un sostegno isolato nel centro della casera, apposite assi servono a tenere il formaggio.

Le stalle sono separate dalla casera; ogni malga ne possiede più d'una, fino a quattro o cinque. Viste dall'esterno sono affatto simili alle casere; all'interno hanno un unico locale, salvo alcune

nelle quali un tramezzo orizzontale separa una specie di solaio ov'è tenuto il fieno per i giorni piovosi. In questo sottotetto si entra da una porta-finestra, aperta dal lato posteriore, che, grazie al pendio della montagna, viene a trovarsi a livello del terreno.

Tanto nella *casera del foc*, che nelle stalle, il tetto è sostenuto da una prima armatura di travi inclinate che si appoggiano su una trave longitudinale mediana e sui muri laterali. Sopra queste stanno dei correntini orizzontali a distanza di 40-50 cm. Su essi poggia direttamente la paglia, eccetto che al di sopra del focolaio ove un tavolato serve da difesa contro gli eventuali incendi.³³

Oggi le superfici destinate a prateria artificiale pascolata sono molto ridotte e si possono notare alcuni difficili lavori di conteni-



Rilievo di casera (da G. B. De Gasperi, 1916).

³³ Ivi, 216-217

mento dell'espansione naturale del bosco. Ma anche i boschi al limitare delle praterie sono cambiati e a fianco di alberi cresciuti con un portamento a fustaia si scorgono le più antiche ceppaie di ceduo. All'interno del prato della malga si riscontrano ancora i re-



Una delle stalle di una casera dell'orlo del Cansiglio. La costruzione è in muro a secco, il tetto di paglia (da G. B. De Gasperi, 1916).



Edificio posto sotto versante utilizzato per il ricovero degli animali.



Fabbricato di servizio al pascolo colonizzato dalla vegetazione.

sti di storiche alberature che punteggiavano il prato e che sono denunciate dalle interessanti ceppaie di ceduo, sviluppatasi probabilmente per qualche secolo da un nucleo centrale ormai dissolto. La forma di queste

costruzioni arboree è pseudocircolare e a volte raggiunge i due metri di diametro. Questo pone il tema dell'antichità di questa pratica di tagliare e fare frasca all'interno del prato per dare da mangiare agli animali e allo



Poco distante dai ruderi della vecchia casera si trova il recinto (moltrin) per la mungitura realizzato con un basso muro in pietra che probabilmente veniva rialzato con ramaglie secche.



Oggi il fitto manto boscoso è interrotto non più dalle aperte strade della transumanza ma dalle linee elettriche che garantiscono i rifornimenti energetici agli impianti e a Piancavallo.



La grande vasca di raccolta delle acque di Pian delle More costruita come un serbatoio in cemento fuori terra.



Il bosco si interrompe anche in occasione delle moderne viabilità che ormai lo tagliano.



Rovina di una cabina di trasformazione.

stesso tempo costruire una riserva di fascine per il focolare del pastore.

Erano anche diffuse forme paesaggistiche oggi scomparse come quella del prato delle chiarie nel bosco. Infatti, il manto forestale era molto meno compatto, ma soprattutto era pascolato dalle greggi e quindi sottoposto a un progressivo deperimento. Dagli inizi del Novecento il bosco ha chiuso quasi tutte le chiarie che lo caratterizzavano, raggiungendo una forma sempre più potente e antagonista ai prati artificiali delle malghe. Un contrasto tra pieni e vuoti che assume anche un valore coloristico molto forte nelle diverse stagioni.

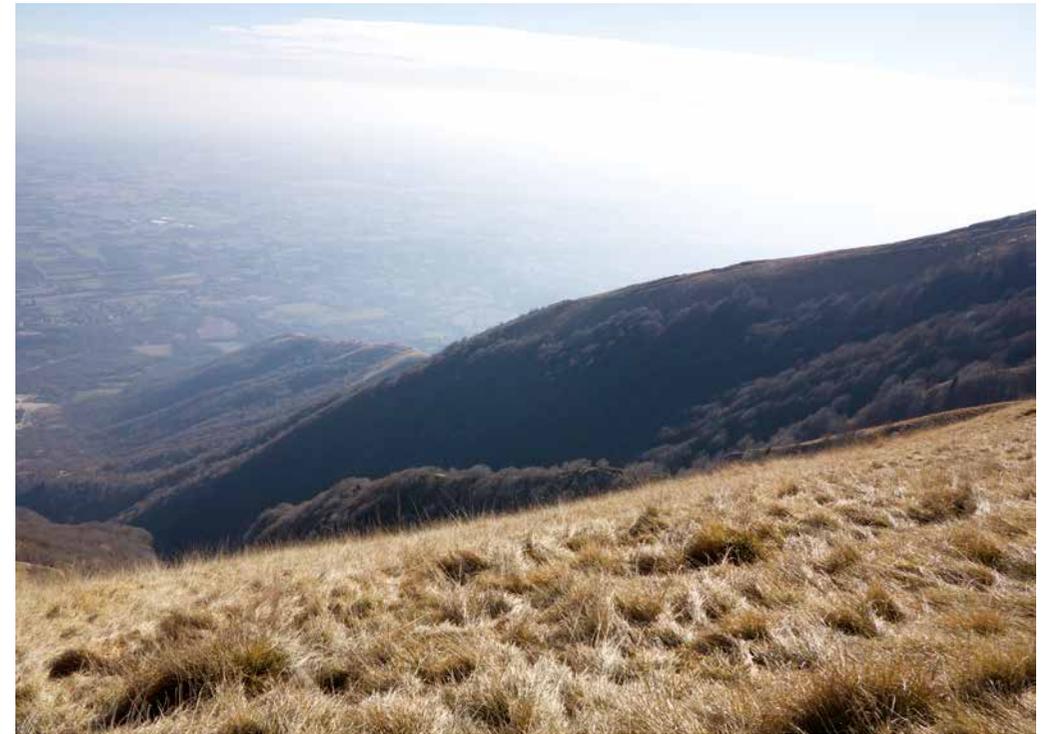
Il manto forestale si interrompe solo in occasione dell'attraversamento della strada della val Caltea o in occasione dei corridoi delle linee elettriche che alimentano Piancavallo e la sua rete impiantistica. Questi spazi attraversati da infrastrutture si legano poi agli effetti della costruzione di un paesag-



Un particolare della *Kriegskarte* del 1805



La profonda valle che precipita su Marsure incide l'altipiano.



La veduta di Costa Grande dai pascoli alti.

gio moderno invaso da opere di servizio alla struttura turistica di Piancavallo. È proprio in questi settori alti del territorio che si rintracciano cabine elettriche e bacini idrici che dichiarano nella loro forma estetica il disegno di una modernità ormai slegata dall'economia dell'erba o a quella dell'albero.

I pascoli alti e le casere

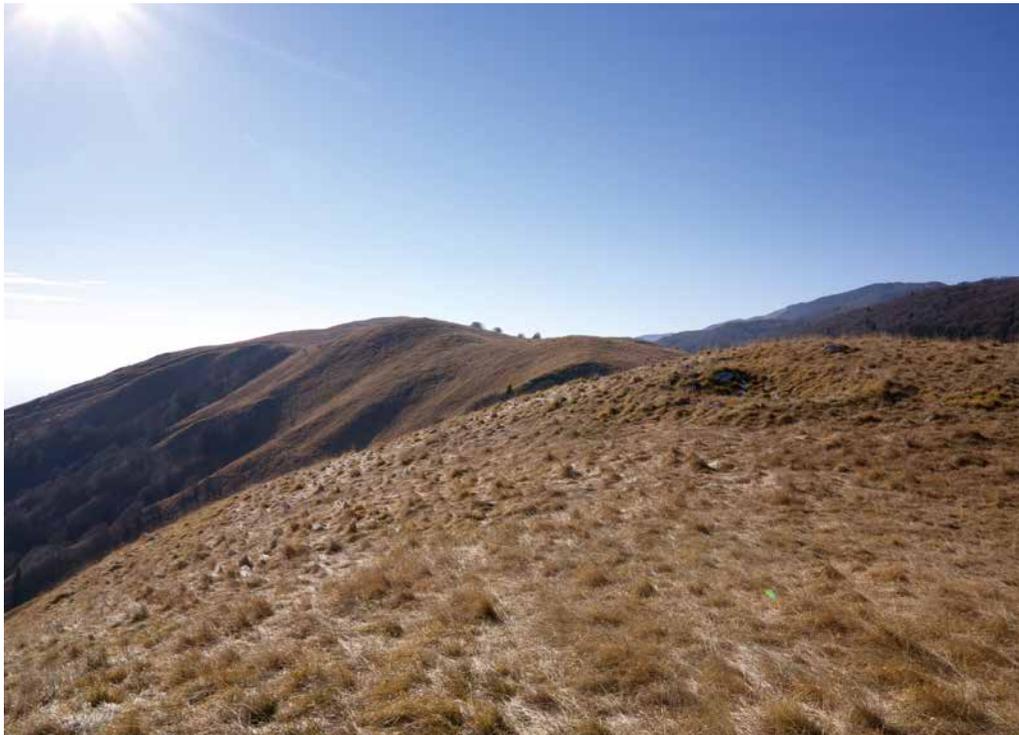
La colonizzazione del versante montuoso posto sopra a Marsure fu condotta nel Medioevo con l'uso del fuoco per riuscire ad aumentare le superfici per il pascolo degli animali, che in origine si muovevano quotidianamente dal villaggio alle terre alte. Il primo tratto di altipiano posto tra Pala Fontana e Monte Caseratte era comodo e molto frequentato dal pascolo vagantivo allora in uso. Oggi invece la percezione che abbiamo di questo territorio è molto diversa, perché gli usi sono di esclusiva pertinenza di chi gestisce le malghe, mentre si è sviluppata nel tempo la frequentazione turistica di queste

praterie che guardano la pianura. Molte persone sono attratte dalla soglia tra il versante ripidissimo e il piano pascolato che segna un'evidente discontinuità tra le morfologie del massiccio.

Nel settore alto delle praterie artificiali, le erosioni sono dolci e gli avvallamenti morbidi. L'acqua, così rara da dover essere trattenuta dalle lame usate per abbeverare uomini e animali, non è violenta e modella le piccole incisioni carsiche quasi come fossi in presenza di un suolo plastico.

Questo ambiente di erbe che dialoga con la luce è usato in modo diverso da come lo era qualche centinaio di anni fa, ma per comprendere questa modificazione ambientale quasi impercettibile è necessario rifarsi ad alcuni documenti storici.

Oggi siamo abituati a considerare le casere una forma insediativa antica, ma in realtà sono una pratica d'uso relativamente moderna. Anche da un punto di vista della



Il bordo dell'altipiano.



Praterie artificiali.

presenza degli animali nel tempo la popolazione degli alpeggi è cambiata. In età di antico regime solo le greggi potevano raggiungere i settori più alti del territorio di Marsure. La produzione di latte era marginale perché i prodotti caseari non erano facilmente commerciabili al di fuori del villaggio. La produzione della lana e della carne aveva senza dubbio un maggiore valore ed era spendibile in cambio di altre merci. I terreni pubblici non erano attrezzati con edifici e gli uomini utilizzavano ripari provvisori di frasche lungo tutta la regione montuosa.

Ci è noto invece il frangente che portò alla costruzione delle casere e dei comparti malghivi nei settori alti del pascolo alpino. Questo processo è comune a tutte le Prealpi Carniche e fu stimolato dalla necessità delle comunità di provvedere a integrare le finanze delle amministrazioni locali affittando ai privati importanti comparti del pascolo. Mano a mano che le pratiche soli-

daristiche di queste popolazioni venivano meno, diventava indispensabile comprare servizi e pagare funzionari che garantissero quegli obblighi di gestione che nel Medioevo ricadevano sui capifamiglia.

Nel maggio del 1676, la comunità di Aviano inviò alcuni periti a verificare «il danno fatto negli boschi di questa Comunità per far legni di mercantia»³⁴.

La pressione sui boschi e sui pascoli alti era palpabile. Era praticamente impossibile garantire nei settori più alti di Aviano un servizio di polizia e quindi le comunità chiesero al governatore veneziano in Friuli il permesso di attrezzare con delle casere i pascoli alti che la comunità intendeva affittare. In questo modo tutto il settore dell'altipiano finiva per essere inibito all'uso dei singoli cittadini, mentre lo avrebbero frequentato solo i legittimi affittuari che non sempre apparteneva-

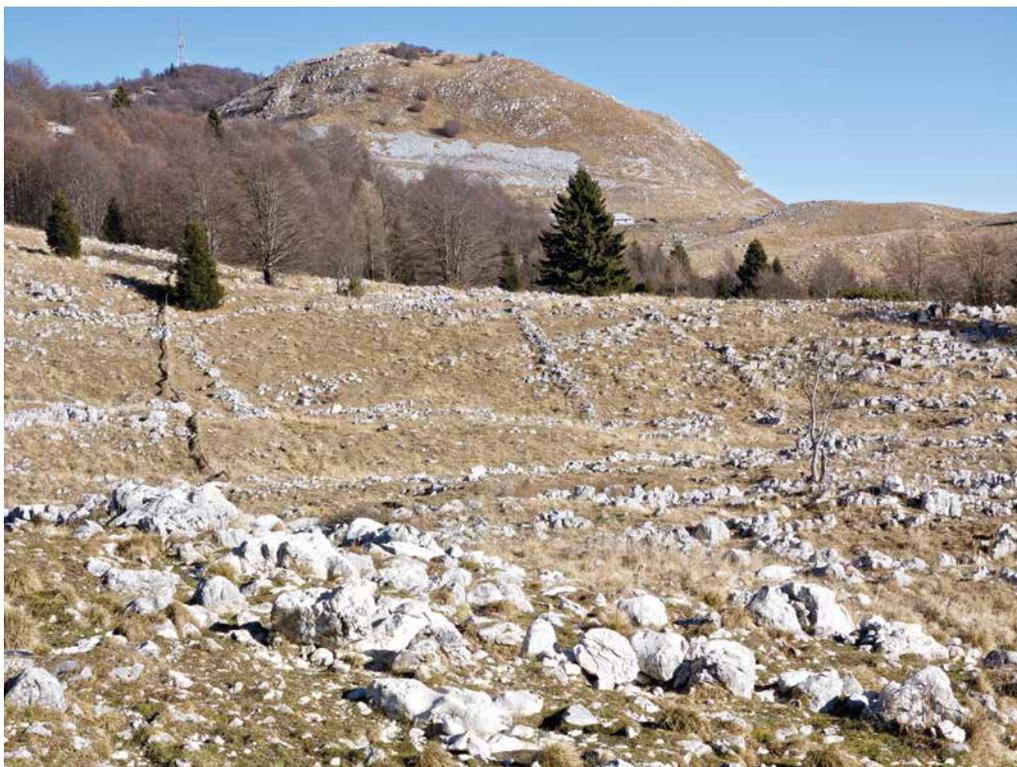
³⁴ ASCAv, *Registro di delibere*, 24 maggio 1676.



Residui di casere del primo periodo di insediamento con murature a paramento verticale senza uso di calce



I recinti ricordano le tradizioni legate alla raccolta delle pecore per la mungitura



I muretti di questa foto non avevano funzioni di delimitazione della proprietà ma sono il frutto dello spietramento dei prati

no ad Aviano. Ci si aspettava così di ridurre i conflitti innescati tra il pascolo brado e la gestione dei comparti forestali. Il magistrato veneziano concesse al Comune di «fabricar casere sopra la monte aperta, ma sollo negli pascoli entro le cime affinche non restino dannegiate l'erbe bandite ma conservate ad uso

di pascolo per beneficio degli abitanti»³⁵. Il luogotenente Girolamo Loredan si rendeva conto che questa pratica avrebbe ristretto gli spazi utilizzati dagli abitanti più poveri per

³⁵ Ivi, 29 maggio 1676.



Dove si sono ridotte le pratiche del pascolo avanza e si compatta il bosco.

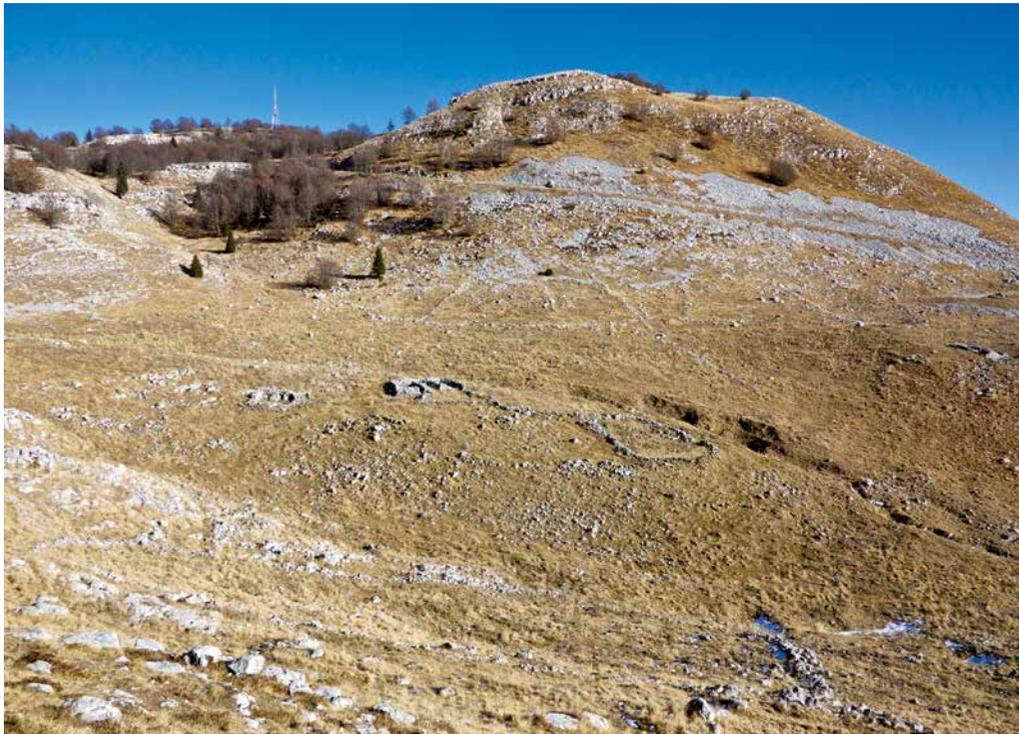
le loro greggi e impedì di costruire complessi malghivi da affittare lungo le pendici del versante. Le casere pubbliche sarebbero state costruite esclusivamente sull'altipiano che già si configurava come una montagna aperta, non solo perché esposta, ma anche perché quasi completamente disboscata.

Il privilegio concesso dal luogotenente del Friuli alla comunità di Aviano segna un radicale cambiamento nelle modalità d'uso del territorio perché per la prima volta definisce il merito della costruzione dei comparti delle malghe all'interno delle terre pubbliche. Per la prima volta si comprende come la competenza di accordare queste nuove forme d'uso del territorio fosse dell'amministrazione veneziana, che aveva il compito di salvaguardare le risorse per il pascolo vagantivo dei singoli abitanti. A loro rimaneva l'uso dei pascoli pubblici in piano e soprattutto quelli di versante. Nel 1676 si sostituiva il paesaggio del pascolo brado con quello del pascolo pro-

lungato e attrezzato con stalle e casere, il paesaggio che ancora oggi riconosciamo come un paesaggio tipico della zona del Cavallo.

Per più di un centinaio di anni la situazione non cambiò. Un'ispezione fatta nel 1833 sulle casere del settore alto di Giais ci ricorda dell'uso che si faceva di questi spazi «sulla montagna di Giais, denominata Val Freda, ove ritrovasi tre casere». Le casere facevano parte di quello che poi diventerà il complesso malghivo di Casera Valfredda di Giais. Nonostante ci fossero tre edifici, l'affitto era stato accordato a Osvaldo De Pol, che a sua volta aveva subaffittato gli altri due settori. Osvaldo nel suo comparto di concessione ospitava 152 pecore di tredici diversi proprietari, mentre nel settore che aveva come capo casera Pietro Cilgot, gli ispettori di Aviano ne contarono ben 251, provenienti da dieci diversi allevatori.

Va però precisato che ben cento pecore non erano di Giais ma provenivano da diversi



Resti degli ovili del XVII secolo

proprietari di Bagnarola di Sesto al Reghena. Il terzo capo casera, Giobatta Pol Friz, ne dichiarò invece 196, di dodici diversi proprietari.

Nel comparto chiamato Capo furono trovate ben 646 pecore affidate a Pietro Basso Fin, tra le quali 307 venivano da Maniago Libero, 174 da Maniago e 91 da Sedrano e Bagnarola. Pietro Basso, invece, ne aveva altre 281 di undici diversi proprietari.

Il carico di animali su questo comparto di montagna era davvero consistente. Sulla montagna di Giais, nell'estate del 1833 c'erano ben 1.526 pecore. Un numero enorme, se si pensa che solo tre anni prima nel villaggio di Giais ne erano state censite 816.³⁶

Il risultato del frazionamento dei pascoli non poteva non essere notato dai geografi, che cominciarono a indagare la montagna,

tanto che De Gasperi notò come i pascoli fossero talmente frazionati da creare anche nel Monte Cavallo quell'ambiente del villaggio estivo che somigliava alle planine slave: «Nelle malghe dell'orlo orientale del Cansiglio-Cavallo avviene pure che il pascolo sia frazionato in più di una affittanza in modo che le casere si trovano a gruppi».³⁷ Altre volte la singolarità della gestione degli animali e delle malghe della zona del Monte Cavallo a volte era poco compresa anche dagli studiosi del periodo. Per esempio il Candiani nel 1870 riferiva che «saranno forse mille vacche che passano dal piano al monte, e viceversa, a seconda delle stagioni, e duemila pecore, da cui si trae poco formaggio, poco burro e poca ed inferiore lana, non bastevoli al consumo locale, non bene confezionati, ma però di buona qualità. Sono ignorati affatto i pro-

³⁷ G.B. DE GASPERI, *Studi sulle sedi e abitazioni umane. Le casere del Friuli*, 229.

³⁶ Ivi, 258.



Segni di recinti circolari sul vertice del colle



Il massiccio del Cavallo, nel punto in cui le praterie sembrano unirsi al bosco con la figura paesaggistica del prato alberato

	BOVINI	CAPRE	OVINI	MAIALI
VALFREDDA 1	10	60	260	4
VALFREDDA 2	15	0	400	4
CASERATE 1	19	0	600	4
CASERATE 2	10	0	450	5

gressi scientifici in questo ramo, e sembra molto lontano il tempo in cui di essi si saprà trarre profitto».³⁸

In realtà quel migliaio di bovini ai piedi del versante non si muovevano per raggiungere i settori alti del territorio di Aviano, ma le singole famiglie si impegnavano a far scendere a valle le risorse foraggere. Era invece credibile il riferimento alla scarsa capacità di produrre buoni formaggi e di stagionarli per la vendita in pianura. Il prodotto serviva soprattutto in famiglia, all'interno di un'economia che era ancora di sussistenza. Per contro, la transumanza di greggi che dalla pianura a primavera inoltrata si muovevano verso la montagna, come abbiamo notato per Giais, aveva una scala territoriale più ampia dell'Avianese e questo era un rischio per le popolazioni di animali del luogo perché era facile essere interessati da malattie epidemiche. Il tradizionale pascolo che si innescava tra il settore abitato e le risorse foraggere si muoveva su territori e tra ambienti ben conosciuti, ma nelle casere l'arrivo di animali forestieri poteva creare dei focolai di infezione. Per esempio nel 1887 in alcuni alpeggi di Tramonti e di Giais si era diffusa la scabbia delle pecore e quando gli animali tornarono nei villaggi il contagio divenne un pericolo fortissimo

anche per gli animali che non si erano avvicinati ai pascoli alti.³⁹

La politica di riorganizzazione agricola impostata alla metà dell'Ottocento fece sentire i suoi effetti solo più tardi, trasformando le abitudini produttive e quelle alimentari e producendo delle enormi ripercussioni sul paesaggio di questo settore della montagna. Sul finire del secolo, la situazione stava cambiando. Nel villaggio erano aumentati i bovini e le manze più giovani cominciarono a essere dirette verso la montagna durante l'estate, nonostante i sentieri difficili.

Nel 1896 alle casere di Valfredda e Caserate di Marsure venivano attribuiti quattro



Stalla e casera Valfredda, costruite negli anni Venti sul bordo della scarpata di Marsure

³⁸ F. CANDIANI, *Relazioni sullo stato dell'agricoltura friulana relativamente all'anno 1870*, «Bollettino della Associazione Agraria Friulana» 13, 15 luglio 1871, 410-423: 417.

³⁹ T. ZAMBELLI, *Osservazioni sulle malattie epizootiche e contagiose manifestatesi in Friuli nel 1888*, «Bullettino della Associazione Agraria Friulana» vol. VI, 5, 1889, 62-67: 64.



Le morfologie del monte vengono esaltate dalle praterie artificiali

comparti pascolivi, al posto dei sei originari, con un carico prevalente ancora di ovini.⁴⁰ Sebbene i paradigmi dell'allevamento fossero completamente cambiati, le casere di montagna si continuavano a monticare con le pecore e questo testimonia la resistenza di queste pratiche di allevamento anche nel periodo in cui ormai ai piedi del Monte Cavallo cominciarono a nascere le latterie turnarie per la lavorazione del latte di vacca. Le casere che erano state ricostruite dopo la Prima Guerra Mondiale sono molto diverse dalle precedenti e sono state pensate per la produzione e la conservazione del formaggio con la cottura del latte. Erano dei piccoli caseifici, ma la quantità del latte trattato fu importante solo fino alla metà del Novecen-

to, dopo di che questa produzione entrò in crisi. Nel 1929, per il Censimento dell'agricoltura non abbiamo dati estrapolati relativi alla frazione di Marsure, ma i dati della popolazione animale del Comune di Aviano sono estremamente interessanti. Venivano censiti 2.848 bovini, 372 equini, 266 suini, 1.328 ovini e solo 20 caprini.

Tra i bovini, 1.950 esemplari erano vacche da latte, mentre i buoi erano solo 109, quindi non era cresciuto il numero degli animali utilizzati per il lavoro, ma si era privilegiato l'aumento delle vacche da latte riducendo drasticamente pecore e capre.⁴¹

Con l'arrivo della strada a Piancavallo, le malghe cominciarono a essere monticate prevalentemente con bovini e il formaggio di malga stagionato cominciò ad affermarsi come un prodotto nuovo e diverso da quello

⁴⁰ M. TOMADINI, *I pascoli del silenzio, Casere e caseranti nel Piano del Cavallo (1850-1950)*, Pordenone 2011, 44. Rimando al testo molto documentato da un punto di vista antropologico per tutto ciò che riguarda la moderna evoluzione delle praterie alte nel Novecento.

⁴¹ *Catasto agrario 1929-VIII, Compartimento del Veneto, Provincia del Friuli (Udine)*, f. 26, Istituto centrale di Statistica del Regno d'Italia, Roma 1936, 84.



Particolare della Kriegskarte del 1805

che i caseifici in pianura producevano, utilizzando come alimentazione dei bovini prevalentemente foraggio secco. Contrariamente a quello che si potrebbe credere, è soprattutto in questo frangente che l'allevamento alpino entrerà in crisi qui come negli altri settori della montagna friulana. Ai primi del Novecento i comparti pascolivi monticati della zona del Monte Cavallo erano quattordici, mentre un recente censimento ne ha registrati undici, a causa di abbandoni e accorpamenti.⁴² In sostanza, con una maggiore dimensione delle malghe, si è assistito a una riduzione delle superfici pascolate, con un'espansione progressiva di successioni secondarie sui prati meno produttivi. Il censimento degli animali presenti in estate negli alpeggi è indicativo del fatto che il carico delle malghe è di molto diminuito. Nel 2003, in tutto il complesso montuoso del

lato friulano del Cansiglio-Monte Cavallo, comprendente Aviano, Caneva, Polcenigo, Budoia, Barcis e Montereale, furono trovati solo 360 bovini, 1910 ovini, 129 caprini, 36 equini, 11 maiali, 17 bufali e otto cervi.⁴³ Di fatto si trattava di una popolazione animale inferiore a quella che era presente all'inizio dell'Ottocento nei soli pascoli di Aviano.

Il versante montuoso: l'erosione del bene pubblico

Come abbiamo visto, Girolamo Loredan, accordando agli avianesi la possibilità di costruire casere nella zona alta del versante, si era raccomandato di conservare libero e pubblico il versante prativo della montagna. In realtà, la grande prateria inclinata che da sola era in grado di sfamare un gran numero di animali già a quell'epoca soffriva degli attacchi che si facevano alle norme con-

⁴² S. DOVIER, S. BOVOLENTA, D. PASUT, S. VENERUS, *Le malghe della dorsale Cansiglio-Cavallo. Un progetto per la valorizzazione dell'attività alpicolturale*, Gorizia 2006, 53.

⁴³ S. DOVIER, S. BOVOLENTA, D. PASUT, S. VENERUS, *Le attività agro-pastorali nella dorsale Cansiglio-Cavallo: una risorsa per il territorio*, «SoZooAlp» 1, 2004, 102-118.



Le pendenze del versante segnano almeno tre aree lungo il versante dei prati

suetudinarie di tradizione medievale. Nel 1658 il perito pubblico Benvenuto Bardini si era recato ad Aviano per confinare una proprietà di trentacinque campi di terra che il pordenonese Baldoin Tironi era riuscito a farsi vendere dal Magistrato sopra Beni Comunali di Venezia ritagliandoli «dal corpo de un ben Comunale in colline qual corpo comincia al confin de giais et seguita sino a dardagho».⁴⁴ La grande prateria inclinata che disegnava un lungo paesaggio di pascoli che univa molte comunità cominciava a essere intaccato dall'espansione delle terre private. Non a caso, la stessa cosa accadde qualche decennio dopo nei pressi del santuario della Madonna di Costa dove i Cristofori acquistarono un prato posto tra la chiesa e il torrente Ossena, nei pressi dell'ancona di S. Ivano «fabricata dalli Nob: Sig.ri Cristoffori».⁴⁵ Alle vendite legittime di alcuni pezzetti di prateria del versante si sommavano anche alcuni abusi di singoli cittadini che di fatto privatizzarono nel tempo alcuni dei tratti del versante più ricchi di cotico erboso. Nel 1775 il Magistrato Sopra Beni Comunali

⁴⁴ Si trattava di un settore posto poco a monte della chiesa di San Giorgio ad Aviano, ma era solo l'inizio di una serie di erosioni della proprietà pubblica. Archivio di Stato di Venezia (d'ora in poi, ASVe), Provveditori sopra beni comunali, 119, Aviano, 7, 16 gennaio 1658.

⁴⁵ Ivi, 17, 6 giugno 1705. L'anno dopo gli stessi Cristofori acquistano altri tre piccoli prati nei pressi della chiesa. Cfr. Ivi, 18, 28 marzo 1706.

mandò uno dei suoi migliori periti, Gio Batta Nascimbeni, a rilevare le molte isole di possessi privati che si trovavano all'interno della proprietà pubblica. Queste famiglie della borghesia locale, pur avendo spesso attrezzato i prati con delle piccole stalle e fienili, non avevano nessun documento che attestasse un legittimo possesso⁴⁶. Quelle stalle poste lungo il versante garantivano ad alcuni clan una posizione di vantaggio rispetto agli altri abitanti. Qui gli animali potevano sostare e pascolare a mezza costa e presso gli edifici diventava più facile raccogliere il fieno e le frasche per poi condurle con calma a valle. Questo problema sui recenti diritti o usurpi delle stalle private di mezza costa non fu risolto dal Magistrato veneziano, tanto che nel 1831 la questione fu ripresa in occasione di un nuovo catastico degli abusi prodotto questa volta dallo stesso Comune.

L'amministrazione comunale dichiarava esplicitamente che questo nuovo strumento sarebbe servito per «conoscere quali e quanti sono stati gli usurpi fin qui commessi dai singoli privati, onde procedere contro gli usurpatori».⁴⁷

Molto spesso si trattava di piccole particelle limitrofe alle proprietà accertate dei singoli privati, che però erano state ampliate accorpando terre pubbliche sulle quali il Comune provvedeva ora a chiedere un affitto, più che la restituzione del bene.

Altre volte, invece, l'abuso aveva le dimensioni di una vera e propria isola di interesse privato all'interno del versante pubblico, come nel caso di Pra de Plana attrezzato con un 'caserino' da Antonio Cristofori. La maggior parte dei prati di fatto aveva casere e/o caserini, edifici allungati come quelli delle malghe pubbliche, posti sui bordi delle proprietà, nei tratti meno produttivi dei prati.

La distribuzione di queste isole di proprietà privata all'interno della grande prateria in-

⁴⁶ Ivi, 24, 31 maggio 1775.

⁴⁷ ASCAv, Appartiene al Comune di Aviano, c.2, 10 luglio 1833, eseguito dal perito Gio Batta de Marco.



Il sentiero sale lungo la costa sfruttando le linee di minor pendenza.

clinata pubblica non era però omogenea. A monte di Marsure non risultano esserci state le decine di piccole costruzioni che rintracciamo invece a monte delle principali borgate di Aviano. La ricognizione tesa a ricostruire il quadro delle superfici di fatto privatizzate sembra ricordare questo processo come una pratica recente, come in località Crouz: «li detti fratelli Cipolato hanno usurpato fino da più anni il fondo comunale pascolivo».⁴⁸ Anche i Capovilla avevano un ampio pezzo di pascolo, posto lungo il versante sui bordi della Valle di Bornas, attrezzato con casera e caserino.⁴⁹ I Paronuzzi tenevano in uso esclusivo un lungo prato attrezzato con edifici lungo il sentiero della Gastaldia.⁵⁰ Altre ampie aree condotte da privati e dai Gabrieli erano indi-

⁴⁸ Ivi, c.7.

⁴⁹ Ivi, c.8.

⁵⁰ Ivi, c.13.

viduate tra la Brugnasa e la Gastaldia, i Redolfi avevano ampi prati a uso privato a Pala e Costa Lunga.

A Marsure gli usurpi erano relativi a un terreno di Costa Lunga tenuto da un numero consistente di appartenenti a un aggregato familiare dei Tassan Toffola, mentre a Pra di Bosignan, tra Giais e Marsure i Tassan Viol avevano costruito alcune stallette sui pascoli un tempo pubblici.

Anziché procedere a rendere di nuovo pubbliche le aree usurpate, il Comune, influenzato dal dibattito degli agronomi friulani che vedevano nelle proprietà comuni un vincolo per la modernizzazione dell'agricoltura, pensò di procedere nella direzione opposta, prevedendo di frazionare i pascoli di monte assegnandoli ai singoli cittadini.

Il tentativo di rivedere completamente le forme d'uso del versante prativo divenne un atto amministrativo il 19 giugno del 1843, quando il consiglio comunale di Aviano deliberò «che



I resti di una lama lungo il sentiero di confine con la comunità di Giais.



Il crinale di Pala Fontana.

seguir debba l'alienazione dei Beni stessi mediante riparto a testa e con estrazione a sorte fra i Comunisti abitanti compresi li Possidenti sebbene altrove domiciliati, e verso il pagamento di annuo canone enfiteutico».⁵¹ Nel 1845 l'ingegner Pietro Quaglia di Polcenigo pervenne alla definizione dei frazionamenti del versante per individuare i lotti che sarebbero stati ceduti ai privati.⁵² Il progetto di privatizzazione del versante non andò in porto ovunque nello stesso modo. Marsure

⁵¹ ASCAv, 378, Le divisioni dei lotti erano state predisposte dall'ing. Pietro Quaglia. Sulla figura dell'ingegnere: G. FRATTOLIN, *Quaglia Pietro*, in *Nuovo Liruti*, cit., 397-398.

⁵² Vedi la lettera dell'ingegnere che descrive le difficoltà avute nel rilievo dei luoghi: ASCAv, 349bis, 271/12, 1 settembre 1845.



Praterie e rimboschimenti naturali lungo le due spalle del versante di Marsure.



La valle del Torrente Fontana scende verso Marsure.

tentò di mantenere le tradizionali pratiche d'uso. Mentre a Cortina di Sotto e a Costa nel 1849 si era pervenuti a una divisione dei prati di versante, a Cortina di Sopra e a Marsure questo non era stato possibile: «la sfalcatura seguirà il metodo antico, e contro il pagamento di L.1,20 per ogni falce e di c.60 per ogni falcinola».⁵³ Sui territori dove per anni si era pascolato liberamente, si costruivano dei confini solo apparentemente invisibili. Quelle porzioni di prato vennero da quel momento tagliate per condurre il foraggio alle stalle del villaggio. I fianchi del torrente Fontana si riempirono più d'uomini che d'animali, mentre rimanevano molto frequentate le due mulattiere delle dorsali che salivano all'altipiano e

⁵³ Ivi, 378, carte sciolte.



I profili delle storiche praterie inclinate di Costa Grande.



Spietramenti lungo la dorsale di Costa Lunga.

lungo le quali era ancora possibile trovare dei frammenti di prateria pubblica. Le cessioni enfiteutiche delle porzioni dei pascoli di versante fecero esplodere una diffusa conflittualità legata alle invasioni che il bestiame in transito lungo il versante faceva nei prati ormai non più pubblici e questo portò a sciogliere definitivamente l'antico spirito solidaristico del villaggio. Lo sfruttamento delle risorse vegetali si fece ancor più forte provocando una crisi ecologica che veniva letta con precisione da chi come Pacifico Valussi, citato in apertura, percorreva per piacere e non per lavoro quei luoghi: «Le brulle vette rocciose che si protendono dal Monte Cavallo al Cansiglio formano, colla loro maestosa orridezza, uno strano ed imponente contrasto colla scena di una impareggiabile leggiadria rustica che si spiega nel basso».⁵⁴

⁵⁴ Pordenone, 11 dicembre 1876, «Il Nuovo Friuli» 66, 13 dicembre 1876. La salita programmata per l'inizio di settembre da Giovanni Marinelli al Monte Cavallo si sarebbe svolta lungo una direttrice ripida del sentiero che partiva dalla valle di S. Tomè escludendo le salite più lunghe e meno ripide del versante. Cfr.: G. MARINELLI, *Programma*, «Il Nuovo Friuli» 200, 22 agosto 1877; dieci anni dopo si sarebbe scelto un itinerario simile per salire in vetta al Cavallo: *Sulla vetta del Monte Cavallo*, «Il Friuli» 180, 30 luglio 1887. Anche la salita del 1890 alla cima del Cavallo ripercorse l'ormai collaudata via dell'Artugna di Budoia restituendo le consuete estatiche descrizioni degli orridi paesaggi rocciosi; *Monte Cavallo*, «Il Friuli» VIII, 11 settembre 1890. Sugli itinerari di esplorazione ottocentesca del Monte Cavallo vedi M. BACCICHET, *I pascoli della scienza: l'alpinismo risorgimentale in Cansiglio, Cavallo e Alpi*, 1867-1902, Sacile 1993.

Oggi gli ambienti ceduti ai privati alla metà dell'Ottocento sono gli spazi della montagna di Marsure meno utilizzati. Se nei settori alti del territorio, pascoli e boschi vengono comunque gestiti e coltivati, il versante che Loredan nel 1676 aveva voluto salvaguardare all'uso pubblico, oggi si sta trasformando lentamente in un bosco. La dimensione delle singole proprietà è talmente piccola che nessun privato può trovare convenienza nel coltivarlo. Allo stesso tempo con l'attuale legislazione non è pensabile di proporre modalità comunitarie di sfruttamento. Per questo motivo il settore del versante della montagna di Marsure è quello che subirà nel prossimo futuro le maggiori trasformazioni. Lentamente vedremo ricomparire, attraverso i processi della successione ecologica, la grande foresta inclinata che gli abitanti avevano cominciato a distruggere già in epoca preistorica. I diritti di proprietà degli storici prati impediscono ai cittadini di formulare nuove politiche d'uso per questo settore del territorio, ma le dividendi catastali non sono certo un problema per la natura, che comunque ha un suo progetto soprattutto lì dove manca quello dell'uomo.

Le ghiaie del magredo

Tra la scarpata montana e i terreni fertili del villaggio si stendeva un territorio ampio di ghiaie e depositi portati dall'erosione. Si trattava di un materasso ghiaioso che nascondeva l'acqua ed era chiamato magredo perché



Particolare della Kriegskarte 1805



Particolare della seconda Kriegskarte, del 1869⁵⁵.

gli abitanti lo utilizzavano esclusivamente come magro pascolo. Questa sorta di cuscinetto tra le terre coltivate e le praterie inclinate del versante veniva comunque

considerato una risorsa per la popolazione del villaggio. Infatti, quando nel 1672 il Magistrato veneziano sopra i Beni Comunali decise di venderlo ai privati, insorse pur di mantenerne un uso collettivo. Alcune porzioni del magredo furono cedute ad alcuni rappresentanti della borghesia locale come

⁵⁵ <http://mapire.eu/en/>



Rimboschimenti naturali nella zona dei frazionamenti ottocenteschi

Michiel del Turco e Marco Cristofori, ma il perito Zuanne Gambarà, recatosi a Marsure in compagnia di Domenico Visentino «massaro della comunità» e di due consiglieri, testimoniò il desiderio della Magistratura veneziana di conservare il dominio della frazione: «A quelli gli feci consapevole che d.a prima estrazione, detta il magredo, et pascolo di Marsure per esser stata incisa e tagliata torna di novo esser in Commune, come prima, et tanto e quanto si non fosse statta fatta».⁵⁶ Questo ambiente arido aveva un'importanza strategica per gli abitanti e le pratiche del villaggio perché permetteva di accedere liberamente alle piccole sorgenti poste poco sotto il monte. Qui gli animali potevano stanziare in sicurezza e recarsi liberamente ai punti di abbeverata.

⁵⁶ ASVe, Provveditori sopra beni comunali, 119, Aviano, dis. 2. Il dis.10 è molto simile e mostra come ci siano anche piccoli prati pubblici nei pressi del paese di Marsure.

Per sfruttare le stesse convenienze, molti privati fecero richiesta al Magistrato sopra Beni Comunali per acquisire importanti porzioni di questo pascolo: Balduin Turioni il 22 aprile del 1672 presentò un disegno per acquistare 17 campi descritti come 'in collina'.⁵⁷ Il perito Stefano Segato l'anno dopo individuò una porzione di 21 campi richiesti dal reverendo Antonio Lupini e individuati fisicamente in «magredo nelli pascoli sora la contrada di Marsure, et in conformità di detto mandato avendo fatto tirar le line con il versor atorno comun sud.to separati dali altri comunali».⁵⁸ Una cinquantina d'anni dopo Nicolò Cigolotti di Montereale chiederà di acquistare tre piccoli frammenti di residui di terra pubblica lungo il rio Fontana: «sterili gravosi di nessuno utile, a quali beni vi è un rugo ove

⁵⁷ Ivi, dis.11.

⁵⁸ Ivi, dis.12 e 13.



La profonda incisione del torrente Fontana nello strato di depositi e conglomerati

corre l'acqua di Monte minacciante la totale rovina d'essi beni e di esso Cigolotti contigui che va procurando riparo con l'acquisto di essi pezzetti di comunale».⁵⁹ L'ampio strato di ghiaie veniva periodicamente eroso da colate d'acqua provenienti da monte. Se si controllavano le colate dei depositi e le acque di erosione, questo ambiente era uno dei più stabili del territorio. Per contro, il superamento dei torrenti era problematico e per questo in periodo austriaco si decise di ristrutturare la strada pedemontana con lo scopo di servire gli abitati posti al piede del versante montuoso modificando di poco l'originario assetto della viabilità che saliva dalla Pieve. Poco alla volta però si faceva avanti la necessità di promuovere una moderna strada pedemontana che dovesse in qualche modo strutturare un sistema di comunicazioni alternativo a quello che si stava consolidato

⁵⁹ Ivi, dis. 21, 10 maggio 1728.

lungo la strada maestra.⁶⁰ Già nel 1833 si era giunti alla costruzione di alcune importanti direttrici nuove. Una strada nuova e moderna che collegava Aviano con Pordenone, passando per l'ampia campagna arida, una strada per Sacile e il tratto nuovo che metteva in collegamento Marsure con Giais.⁶¹ Di fatto si stava ricostituendo, anche se con tracciati diversi, l'antica Strada Regia che nel X secolo transitava nella pedemontana collegando l'Italia alla Germania.⁶² Nell'Ottocento, invece, la strada diventava una struttura di supporto alla pedemontana e alle valli alpine e aveva quindi un valore locale.

⁶⁰ Cronaca dalla provincia del Friuli, «L'Annotatore Friulano» I, 9, 12 febbraio 1853.

⁶¹ ACAv, 258, fascicolo relativo al progetto del 1833.

⁶² Gli storici hanno riconosciuto che questa era una delle tre principali direttrici che venivano percorse da chi scendeva dalla Germania: P. PASCHINI, *Il patriarcato di Wolfger di Ellenbrechtskirchen (1204-1218)*, «Memorie Storiche Forogiuliesi» XI (1915), 20-39:34.



Conglomerati ghiaiosi affioranti nei settori alti del magredo

Le strade erano diventate ormai un affare di Stato perché servivano a controllare militarmente il territorio e venivano per lo più gestite dagli organismi provinciali, mentre le strade e i sentieri che permettevano di muoversi all'interno dell'ambiente del villaggio erano sottoposte al Consiglio comunale.

Nell'Ottocento le organizzazioni di villaggio che da oltre un secolo davano segni di non essere più in grado di gestire le manutenzioni, avevano perduto ogni prerogativa di controllo sull'argomento.

Del resto ancora alla fine del Seicento dovevano essere continuamente ribaditi ai vicini gli obblighi di manutenzione delle strade che collegavano il centro del villaggio con le aree delle risorse ambientali e i villaggi contermini.⁶³

In modo non diverso, la dissoluzione delle pratiche solidaristiche di villaggio metteva in crisi anche altre situazioni e ambienti che fino ad allora erano stati gestiti in solido dagli abitanti di Marsure, per esempio quello del controllo delle acque che scendevano dai monti attraversando il magredo. Nel 1842 l'Amministrazione comunale

⁶³ Vedi le delibere che sollecitavano le diverse frazioni di Aviano: vedi il registro di delibere iniziato nel 1673 conservato in ASCAv, con i catastici.



Il sentiero per Costa Lunga a un certo punto passa sopra ai depositi, per raggiungere la dorsale di salita

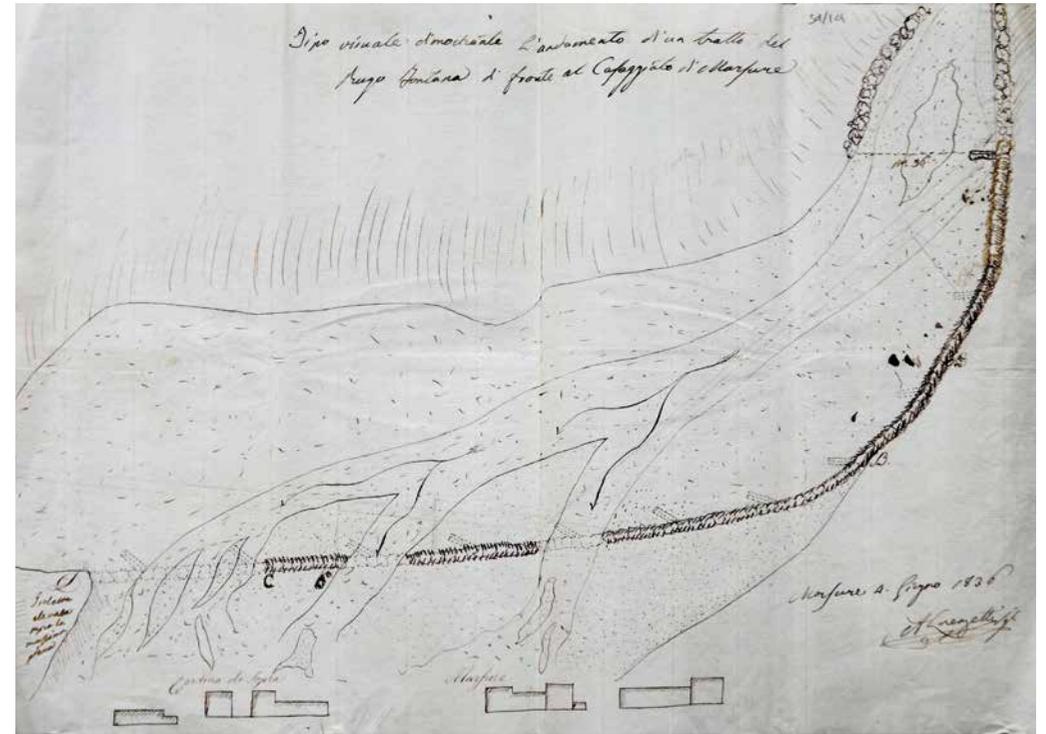
di Aviano chiese al perito Marco Zaffoni di predisporre un progetto per contenere le erosioni provocate dal torrente Fontana. I tentativi di ripristinare e potenziare un riparo sul torrente a monte del villaggio rese evidente come i rapporti di mutuo aiuto e di organizzazione dei pioveghi, cioè le corvée, del villaggio ormai si fossero allentati e non esistesse uno spirito di comunità in grado di garantire con il volontariato le opere pubbliche necessarie alla borgata:

Il lavoro del riparo sopra Marsure va avanzandosi a lenti passi.

- a) Perché tutti gl'invitati non intervengono, o intervengono la mattina tardi, e partono la sera a buon'ora
- b) O perché non vengono muniti de' carri ed utensili necessari
- c) O perché finalmente alcuni si rendono insubordinati.⁶⁴

In modo non diverso, la gestione della linea di acqua che veniva intercettata dal rio Fontana e condotta in paese iniziò a essere affidata non più alle cure di tutti i popolari insieme, ma alle attenzioni di un manutentore incaricato di garantire l'efficienza

⁶⁴ ASCAv, 340, 22 febbraio 1836, Osvaldo Vedova.



Opere di difesa lungo il torrente Fontana, rovinata dalla piena agli inizi del XIX secolo. Lunghi filoni di ghiaia vengono rappresentati mentre invadono i prati del magredo (ASCAv).

e la pulizia dell'acquedotto.⁶⁵ La cosiddetta fontana del fornello forma un oggetto il più interessante per le superiori Contrade di Marsure, benché in mancanza di ogni altra acqua, servirà ai bisogni così degli uomini, come degli animali.

Questa sorgente per altro è ben prossima a tutto perdersi ne profondissimo Rugo detto di Fontana ivi contiguo, ove il Comune prontamente non si presti a porvi le necessarie riparazioni.⁶⁶

Nel 1833 si decise di modificare il sistema di adduzione che fino a quel momento era consistito in una piccola canaletta d'acqua che, intercettata la fonte, raggiungeva il

villaggio disperdendo gran parte dell'acqua trasportata attraverso il magredo. Si decise così di costruire un terrapieno artificiale in terra e legno di castagno per intercettare la falda e costringere l'acqua dentro a un condotto impermeabile: «Il canaletto poi in ogni caso dovrebbe essere costruito di pietra viva in forma semicircolare colla base di creta e terra rossa, onde l'acqua non filtri».⁶⁷ Quando però c'erano problemi di siccità, anche le sorgenti del magredo scomparivano e il paese era costretto a utilizzare solo le acque della roggia: «Tanto Aviano come i paesi a valle di esso da due mesi bevono l'acqua della Roggia (Canale artificiale derivante dal Torrente Cellina) che li attraversa per tutta la loro lunghezza, che può considerarsi la principale arteria di raccolta di tutti gli scoli pubblici e privati.

⁶⁵ Ivi, 21 maggio 1844. Il contratto di manutenzione viene affidato ad Antonio Bressan. Vedi anche la lettera di proteste degli abitanti di Marsure nei confronti della precedente gestione del servizio di manutenzione. Cfr. Ivi, 9 aprile 1844.

⁶⁶ Ivi, 54/137, s.d.

⁶⁷ Ivi, 54/121, 4 gennaio 1833.



Cumoli dello spietramento sul prato



La cava sul magredo



L'erba mette a risalto le morfologie degli antichi depositi



Praterie aride delimitate da siepi e da depositi dello spietramento



Il sentiero principale sul magredo con marginature in sassi successive alla privatizzazione dei prati



Colonizzazioni spontanee sui settori alti del magredo



Prati aridi sul leggero pendio che anticipa il paese



Praterie invase dalle successioni secondarie



Praterie sopra al paese



I prati dei magredi si scontrano contro la discesa dei rimboschimenti del versante



Paesaggi a campi chiusi



Ceppaia di castagno posta nella gola del torrente Fontana



Il torrente in un settore particolarmente inciso nel materasso dei depositi

Povera igiene!».⁶⁸ L'atteggiamento igienista teneva conto che la popolazione umana e animale era aumentata a dismisura e che le epidemie erano sempre più diffuse.⁶⁹ Abitare ai piedi dei monti non rendeva la comunità inattaccabile dalle malattie. Lo si era constatato dal 6 giugno al 25 ottobre del 1855, quando il colera aveva investito la pedemontana e ad Aviano si erano registra-

⁶⁸ Aviano 18, «Il Friuli» XXII, 199, 19 agosto 1904. La situazione dell'approvvigionamento idrico storico della roggia peggiorò nel momento in cui all'inizio del Novecento la costruzione della centrale idroelettrica di Malnisio sembrò modificare in modo determinante l'approvvigionamento della roggia di Aviano. La crisi del sistema medievale di rogge per la mancanza di acqua alla presa scatenò una rivolta popolare e si rese necessaria una mediazione politica tra le richieste dei cittadini insorti e gli interessi della Società Elettrica. Cfr.: *Dimostrazione di Montereale Cellina contro la Società Italiana per l'utilizzazione delle forze idrauliche nel Veneto*, «Il Friuli» XXIV, 15, 17 gennaio 1906; Aviano, «Il Piccolo Crociato» VII, 7, 18 febbraio 1906.

⁶⁹ «Nell'autunno del 1908 il Comune affidò a un'impresa la costruzione dell'acquedotto per Marsure. Il Consiglio, preventivamente, aveva deliberato che alla spesa relativa si provvedesse con un mutuo di favore, da contrarsi con la Cassa Depositi e Prestiti. Ma i lavori furono consegnati, senza che la pratica per il mutuo fosse neppure iniziata. Nella primavera del 1909 i lavori furono collaudati, e ancora l'istanza per il mutuo non era stata prodotta! Dimodoché si dovette far ricorso ad un prestito cambiario provvisorio, senonché tale provvisorietà non impedì che sei mesi dopo, cioè nella seduta consigliere del 12 dicembre scorso si deliberasse la proroga di detto prestito provvisorio, senza che ancora la pratica per il mutuo fosse neanche iniziata». Cfr.: Aviano, «Il Paese» XV, 6, 7 febbraio 1910.

ti 389 casi di contagio trasformati poi in 158 decessi.⁷⁰ Al suo apparire, la malattia si era mostrata soprattutto nei centri piccoli e grandi della pianura, ma poi finì per espandere la sua azione anche sui villaggi pedemontani e montani. Nel 1908⁷¹ la frazione di Marsure riuscirà ad avere delle assicurazioni dal comune per la realizzazione del nuovo acquedotto che sarà distrutto meno di un decennio dopo dagli austriaci durante la ritirata. Il magredo era ormai stato privatizzato quasi per intero e nei settori più stabili dal punto di vista geologico i nuovi campi erano stati contornati da sistemi di siepi, soprattutto a ovest della valle. Le

⁷⁰ *Prospetto dimostrante l'andamento della Cholerosi*, «L'Alchimista» VI, 44, 28 ottobre 1855, 352.

⁷¹ Aviano. *Alcune note complementari sulla seduta consigliere del giorno 9 corrente*, «Il Paese», 15 ottobre 1907.



Prati aridi si scontrano con la vegetazione che ha invaso le zone erose e depresse

opere di marginatura e di delimitazione ancora oggi sono molto contenute perché da poco tempo questi terreni non si presentano come delle praterie aride. Parallelamente alla crisi dell'agricoltura, in paese la zona del magredo si è rivelata utile per l'espansione diffusa dell'ampliamento di Marsure. Lungo le superfici aride sono state costruite le principali residenze nuove a partire dagli anni Sessanta del Novecento. Contemporaneamente la crisi delle pratiche di sfalcio ha provocato un progressivo rimboschimento spontaneo che interpreta la difficoltà del suolo con una vegetazione stentata, a volte promossa con impianti artificiali.

Più a valle, il torrente Fontana, asciutto la maggior parte dell'anno, sprofonda nel materasso delle ghiaie assumendo il carattere fortemente artificializzato di un condotto

che interpreta le linee di massima pendenza del versante.

Il villaggio e i campi coltivati

Il villaggio era il cuore di Marsure: mi preme far notare la forma dell'insediamento, di età medievale ma poroso, cellulare, dove ogni famiglia in origine aveva una sorta di recinto che racchiudeva gli edifici, i cortili e gli orti, ed era il centro dell'organizzazione del maso, cioè l'unità abitativa e produttiva che faceva riferimento a un capofamiglia. Il villaggio medievale era composto per unità minime aziendali chiamate masi, in modo non diverso da altre zone della pedemontana.

La comunità di Aviano era composta da un sistema di vicinie autonome e sottoposte ciascuna a un soprintendente: il meriga. Nel settore orientale della giurisdizione, Orne-



Il villaggio oggi si espande su parte dei magredi che erano attraversati dall'incisione del torrente Fontana

do, Costa, Marsure, Cortina di Sopra, Cortina di Sotto avevano ognuno un proprio organismo per il governo delle questioni che riguardavano il villaggio e il suo territorio. Giais, invece, era un Comune del tutto autonomo.⁷² Queste forme di organizzazione delle borgate sopravvisse fino alla riforma austro napoleonica, quando divenne importante consolidare la nuova amministrazione comunale facendo scomparire i simboli delle amministrazioni di antico regime. Non è un caso che le storiche logge delle diverse vicinie siano state distrutte nella maggioranza dei casi o ricostruite sotto forma di scuole o servizi comunali. In questo senso va letta la scomparsa della loggia di Marsu-

re o di quella di Giais, distrutta nel 1832.⁷³ Tornando alla forma fisica dell'abitato di Marsure, mi preme far notare come questo ambiente abbia subito molte trasformazioni nel tempo, trasformazioni dettate per lo più da pratiche continue di ricostruzione del patrimonio edilizio. Infatti, vorrei sollevare il problema che il villaggio che noi osserviamo oggi e che percepiamo come storico è stato costruito in età moderna sostituendo poco alla volta le strutture medievali costruite per lo più in legno. È quindi il prodotto di tecniche recenti e legate alla cultura di produrre muri con paramento verticale, mentre ci è facile credere che in età medievale gli edifici fossero a un solo piano e con ampi spioventi verticali in paglia.

⁷² Nel 1676 Zuanne Mazzega era meriga della regola di Marsure. ASCAv, Registro di delibere, 14 novembre 1676.

⁷³ ASCAv, 249, 2.



Il paese si colloca nel punto dove iniziano a rendersi disponibili le risorse idriche assorbite dalle formazioni di calcare del monte

Così come è cambiata l'architettura, in parte è cambiato anche il modo di organizzare gli edifici costruendo sempre di più sui bordi delle strade e quindi sui perimetri dei lotti, definendo poco alla volta la costruzione di corridoi stradali quasi completamente edificati sui bordi. In realtà gli edifici, come in molti altri borghi del Friuli storico, non dialogavano con la strada. Molto spesso il solo elemento che metteva in comunicazione il lotto con la strada era un grande portone agricolo dimensionato per entrare con i carri. Gli edifici di abitazione si rivolgevano alla corte interna disdegnando la strada, che veniva usata solo come fonte di illuminazione per le stanze o le stalle che si affacciavano verso l'esterno.

L'idea che le incursioni turche abbiano di fatto sconvolto gli originali regimi di proprietà interni ai singoli villaggi mi sembra poco veritiera. Nel 1499 l'incursione dei turchi nei territori della pedemontana provocò un grande impatto psicologico e consisten-

ti danni fisici alle comunità: «Oltra la ruina e l'incendio de caxe, vigne et altri beni sono sta tra morti et prexi più de 2000 cum grandissima desolation». ⁷⁴ Ma tutto questo non cambiò il disegno dei campi e quello della parte insediata, che fu di fatto ricostruita in coerenza con le forme e i diritti di proprietà originari.

Al di fuori delle isole insediate e abitate, c'erano i campi più fertili, quelli sui quali l'azione di concimazione produceva i migliori effetti. Questa corona di campi, disegnati insieme all'abitato, originariamente costruiva un paesaggio a campi aperti che durante l'inverno potevano essere usati da tutte le famiglie per il pascolo alla fine della stagione agraria. Il pascolo invernale garantiva la possibilità di tenere tutti gli animali all'interno del villag-

⁷⁴ A. DE PELLEGRINI, *Danni recati dai turchi nel 1499 a villaggi di San Martino e San Leonardo nel territorio di Aviano*, «Memorie Storiche Forogiuliesi» VIII (1912), 193-196.



La mappa del catasto austriaco rende evidente il confuso ambiente costruito del villaggio, frutto di successivi frazionamenti dei nuclei famigliari originari



Il paesaggio della tavella era composto da campi aperti intensamente coltivati e oggi per lo più trasformati in prato



Gli spazi dell'agricoltura in parte sono stati utilizzati per ampliare il borgo rurale con edifici a volte incongrui



Negli ultimi vent'anni sui bordi dei coltivi, quelli che erano gli spazi del pascolo e delle praterie si stanno trasformando in boschetti



Le morfologie dei depositi del leggero declivio furono interpretate dai frazionamenti del suolo in età medievale

gio nelle stagioni più fredde, ma poco alla volta queste norme finirono per costare lunghi conflitti che si cercarono di risolvere.

Soprattutto le mucche, che potevano pascolare solo nei settori più bassi del villaggio, sembravano recare danni gravi nelle terre pubbliche e a quelle dei privati: «Si trovano alcuni vacari senza carità verso li poveri d'esso loco, che con le vacche distruggono l'erbe d'esse montagne nei luoghi banditi, et riservati per far fieno per li poveri abitanti d'esso luogo, sia proibito a deti vachari di far detti danni».

Già sul finire del XVII secolo ci si rendeva conto che a differenza «degli antichi usi» si dovevano «le capre bandire da dete tavelle, come animali che infieriscono molto danno ma re-

stino quelle condotte nelle montagne». ⁷⁵ Si proponeva di allontanare dai campi del paese le capre che per la loro voracità avrebbero intaccato le cortecce degli alberi da frutto e delle viti, ma allo stesso modo le vacche venivano considerate dannose per i terreni del magredo o per quelli della pianura. Nell'Avianese il territorio produttivo si concentrava in una fascia allungata lungo il versante, al punto che la crescita demografica portò i villaggi a saldarsi tra loro:

È risaputo, che il Comune nostro è formato quasi da un unico paese, che si stende lungo la linea pedemontana da Castello a Marsure.

Tra le due frazioni di Castello e di Vil-

⁷⁵ ASCAv, Registro di delibere, 6 maggio 1677.



Residui di piantate di vigna

lotta non vi è demarcazione materiale, perché i due abitati coincidono. Così dicasi della frazione di Villotta con quella di Somprado, e di quest'ultima con il capoluogo, Marsure, poi, può dirsi, che oggi, sia proprio congiunta ad Aviano. ⁷⁶

Nonostante l'insediamento fosse in gran parte saldato tra borgo e borgo nel XIX secolo, rimanevano molto forti i tradizionali rapporti di antagonismo tra le frazioni del Comune, soprattutto a Marsure e Giais che sembravano essere particolarmente dinamiche. ⁷⁷

La pianura

A valle del villaggio, si trovava un'ampia pianura separata dal paese dall'incisione della Roia Riduàn che poi andava fino al Cavarezza, il corso d'acqua che interpretava il punto di incontro tra i depositi di monte e quelli prodotti dal trasporto solido del Cellina. Come mostra bene la *Kriegskarte*, questa era la zona più coltivata del paese ed era la sua riserva produttiva. Un reticolo di strade campestri pseudo ortogonali avevano disegnato un si-

⁷⁶ Aviano 17, «Il Paese» XV, 15, 18 gennaio 1910.

⁷⁷ Nel 1877, per esempio, si iniziò a progettare un servizio di prestiti agli agricoltori: «Non già in Aviano, per ora, bensì in Marsure, importante frazione di quel Comune, si lavora alacremente per la fondazione di una Cassa Rurale Prestiti sistema Wollembay». In *Provincia*, «Il Friuli» 146, 21 giugno 1887.

stema di ampie proprietà che, poste tra i due torrenti, erano meno aride dei settori più alti della pianura di ghiaie, quelli disegnati in verde e tenuti a prateria o a pascolo.

Ancora oggi in questo settore si può scorgere un terreno ben concimato e di colore scuro, con un suolo poco invaso dalle ghiaie.

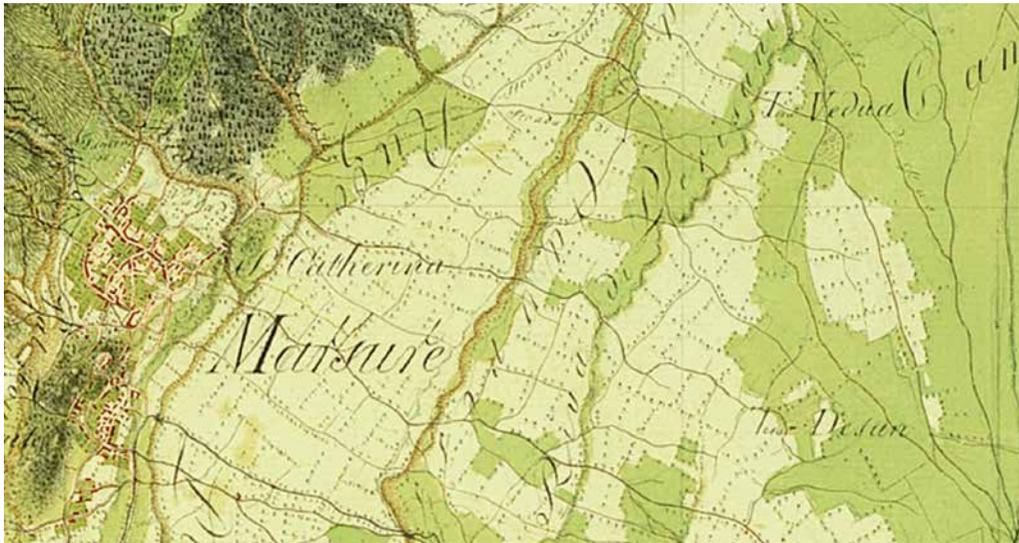
Oltre il Cavarezza, invece, c'erano le terre pubbliche che per le comunità dell'Avianese furono sempre una grande risorsa, soprattutto per le famiglie più povere, che contavano sulla pratica del pascolo brado. Su queste praterie aride si svolgevano pratiche comunitarie che ancora rimangono nella toponomastica: Prapiere, Pradaroda, Prese, Tavolet, Pascoli, ecc.

Se il primo tratto di campagna ha avuto nel tempo un aspetto abbastanza stabile da un punto di vista paesaggistico, la campagna arida e pubblica, invece, in tutto il pedemonte fu assoggettata a progressivi processi di privatizzazione e di trasformazione. Lentamente i terreni posti a est del Cavarezza finiranno per assumere caratteri paesaggistici simili a quelli posti a ovest.

Questo processo cominciò alla metà del Seicento, con le vendite delle terre comunali e l'arrivo ad Aviano di imprenditori forestieri che, uniti alle famiglie più ricche del paese, acquistarono comparti di pascolo pubblici molto importanti come la Campagna detta Talponaria di 113 campi, quella del Culisit, quella detta Tomba, quella della Levada. ⁷⁸ Non diversamente, i pascoli disegnati nel 1648 da Benvenuto Bardini nella Campagna grande confinando un lotto a forma di L di 206 campi, furono acquistati da Lodovico Manin. ⁷⁹

⁷⁸ ASVe, Provveditori sopra beni comunali, 119, dis. 1.

⁷⁹ Ivi, dis.3, 19 maggio 1648, dis.4 e 5. In questi acquisti si lanciarono anche alcune famiglie locali. Interessante disegno a tre colori che mostra l'intervento di tre famiglie borghesi nell'acquisto di terre pubbliche. Giovanni Maria Policreti, Gio Batta Policreti, Michiel del Turco e Baldivin Turioni. 24 gennaio 1665 per 167 campi divisi per quattro. Ivi, dis. 9.



Particolare della Kriegskarte del 1805



La chiesa vista dalla campagna

Nella campagna di Aviano il comune riuscì a controllare questo processo di privatizzazioni intervenendo a valle delle vendite fatte dalle Magistrature veneziane. Un fascicolo di processi conservato all'Archivio di Stato di Venezia fu istruito dalla Magistratura lagunare per verificare se ci fosse stato un aggravio

per lo Stato a seguito della vendita di alcune ampie campagne pascolive dell'Avianese. Il 12 febbraio del 1647 Sebastiano Cristofori aveva acquistato 103 campi di terre pubbliche, circa cinquanta ettari di prateria. Aveva poi deciso di affittare la porzione maggiore, 80 campi, allo stesso comune in cambio di una



Marsure vista dalla pianura sovrastata dai detriti del torrente Fontana



Il Cavarezza oggi è poco inciso e fittamente boscato nelle sue rive

rendita annua che l'amministrazione avrebbe pagato per usufruire di terre che fino ad allora aveva usato come proprie. Il contratto tra i privati e il comune fu fatto il giorno di Natale del 1650. La Repubblica venne informata che qualcosa da un punto di vista contabile non funzionava e aprì un'indagine che accertò che il prezzo di affitto era così alto che di conse-

guenza il valore di vendita era stato sottostimato. Cogliendo l'occasione, la Magistratura veneziana chiese ai Cristofori altri ducati a integrazione del danaro versato.⁸⁰

La stessa attenzione fiscale fu posta per ridefinire il prezzo di vendita della campagna acquistata da Lodovico Manin che l'aveva lasciata in uso «alla detta comunità a livello francabile, in ragion de sette per cento», nel 1648. Non diversamente, Roncadin Spelladi aveva dato al Comune di Aviano a livello francabile i suoi acquisti di Campi 205 anche lui al 7% di interesse nel 1650. Queste pratiche rendono evidente come gli imprenditori considerassero poco utile trasformare queste terre ghiaiose e prive di acqua attrezzandole per un'agricoltura intensiva, mentre, senza produrre nessun investimento, potevano garantirsi una rendita annuale del sette per cento sul capitale investito.

⁸⁰ Ivi, 302, Processi, Aviano 255.

A differenza di quello che contemporaneamente accadeva in molti territori della bassa veneta, gli acquisti di terre non portarono a un radicale cambiamento d'uso del suolo e del paesaggio. Le praterie sarebbero state usate come al solito dagli abitanti dei villaggi, solo che questi avrebbero dovuto pagare agli investitori una rata annuale che veniva ripartita tra i diversi nuclei famigliari della comunità. Queste superfici salvate alle vendite a un prezzo molto caro, si univano ai pascoli pubblici che potevano essere gestiti dai singoli paesi. Il 5 dicembre del 1661 una ricognizione del Magistrato riconosceva che a Marsure c'erano circa 273 campi di terra pubblica gravati però da diversi usurpi.⁸¹

Progressivamente l'estinzione del debito nei confronti dei privati fece nuovamente considerare le campagne aride un patrimonio storico delle comunità del pedemonte. Questo salvaguardò gli antichi usi per più di un secolo, ma già alla metà dell'Ottocento l'unità di questi grandi patrimoni pubblici veniva messa in discussione. Proprio mentre si provvedeva a vendere i pascoli del versante montuoso, la campagna delle Forcate nel 1849 fu divisa in 57 lotti e affittata per dieci anni ai singoli privati, che avevano la concessione di sfalcio. Solo chi aveva abbastanza denaro per poter acquisire risorse foraggere per la stalla poteva ora recarsi su quei territori, mentre la pressione dei più poveri sulle terre soggette a pascolo pubblico aumentava.⁸² L'idea che il pascolo era bandito sulla campagna veniva ribadito in ogni singolo contratto di affitto: «Il fondo non potrà essere ridotto che a coltivazione sfalciabile, né per verun pretesto potrà essere abbandonato al pascolo».

Poco alla volta, con provvedimenti progressivi, si arrivò alla privatizzazione anche di queste terre pubbliche che furono delimitate con fossi secchi e ampie siepi cambiando in modo radicale il paesaggio di questo settore del comune.

Oggi la pianura, in gran parte irrigata con opere artificiali, è diventata il luogo principale per la produzione agricola. È qui che si incontrano i campi coltivati intensivamente, ma anche i principali allevamenti del paese, che fanno capo alla latteria sociale. Mentre attorno e dentro al paese l'agricoltura è andata via via deperendo, proprio sui territori meno sfruttati nel passato si è costruito un nuovo sistema economico centrato ancora una volta sulla produzione del latte.

È significativo il fatto che Aviano si ponga al primo posto in regione per il numero di animali bovini allevati, 4.212 capi ripartiti su 28 aziende. Se confrontiamo questo dato con quello del 1832, il cambiamento delle modalità dell'agricoltura diventa immediatamente evidente. Allora in tutto il comune le vacche erano solo 599, mentre i buoi erano 951. Questi ultimi sono scomparsi, sostituiti dalle macchine agricole, mentre il numero delle vacche da latte è stato moltiplicato per più di sette volte. Per contro, le pecore, che erano 6.684, oggi sono ridotte a circa 2.000, ma sono per lo più 'invisibili' perché, a parte alcuni momenti invernali, si muovono lungo itinerari lunghi della transumanza, secondo un principio che non era caratteristico di Marsure. Come le pratiche dell'allevamento in comune di Aviano siano completamente cambiate negli ultimi due secoli, si comprende dal confronto tra questi dati, sulla presenza degli animali nel comune di Aviano nel 1832 e quelli rilevati nel censimento del 2010.⁸³ I bufalini non c'erano nel 1832, sono 492 nel 2010, gli equini passano da 147 a 43 nel giro di due secoli. I caprini da 652 a 70, i suini da 252 a 15.294 e i conigli, non rilevati nel 1832, diventano 24.460.

Il confronto tra gli animali tradizionalmente allevati sul territorio presenta un aumento incredibile per i suini e i conigli, anche se va detto che questi animali sono allevati spesso

DATA	BOVINI	BUFALINI	EQUINI	OVINI	CAPRINI	SUINI	CONIGLI
1832	1550	0	147	6684	652	252	n.r.
2010	4212	492	43	2000	70	15294	24460

facendo uso di cibo che non proviene dalla campagna udinese, ma con mangimi industriali. Mentre l'inversione di tendenza nel rapporto tra bovini e ovini allevati di fatto corrisponde ai processi colturali legati all'allevamento messi in campo alla metà dell'Ottocento, il fiorire negli ultimi quarant'anni di allevamenti industriali di maiali e conigli ha a che fare con una più recente trasformazione del settore. Oggi cibo e prodotto finito dei grandi allevamenti hanno una mobilità del tutto diversa e si collocano all'interno di un processo di produzione sempre meno legato al territorio. Anche lo stesso mercato del latte vaccino oggi ad Aviano ha una di-

mensione che supera i confini del comune. Questa nuova rete di vendita del latte ha due matrici diverse. C'è chi si appoggia alle filiere lunghe della produzione casearia e chi ha cercato di costruire filiere corte. Riconoscere queste due politiche aziendali sul territorio è praticamente impossibile senza un'indagine approfondita.

Le dimensioni delle aziende agricole e le norme urbanistiche hanno prodotto una serie di grandi allevamenti ai piedi dei terrazzi ghiaiosi, lungo quell'asse pedemontano dove un tempo non c'erano costruzioni. La deriva dei bovini li ha portati più vicini alle zone agrico-



Oggi sopravvivono ancora alcune delle grandi siepi di tradizione ottocentesca

⁸¹ Ivi, 256, Processi.

⁸² ASCAv, 378.

⁸³ 6° Censimento Generale dell'Agricoltura in Friuli Venezia Giulia, dati provvisori, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Trieste, 2011.



Opere di irrigazione

le deputate a produrre il cibo per gli animali. Molte di queste aziende, oggi, preferiscono essere esclusivamente produttrici di grandi quantità di latte, da vendere alle grandi aziende di trasformazione della pianura padana, che giornalmente ritirano il prodotto. Invece, le tre aziende che gestiscono la latteria sociale di Marsure propongono una diversa lettura del rapporto tra territorio e prodotto agricolo. In sostanza hanno adeguato la produzione di latte sulla dimensione della produzione dei campi in proprietà e in affitto. Il prodotto dei campi viene impiegato nell'allevamento di vacche da latte e il prodotto viene totalmente conferito alla latteria sociale. Qui un numero



Allevamenti deputati alla produzione di latte

ridotto di dipendenti diretto dal casaro trasforma il latte in una grande quantità di prodotti caseari che in gran parte vengono venduti nel locale spaccio. Le rimanenze vengono fornite a due diversi livelli di distribuzione sul territorio, quello dei commercianti e quello di piccoli e vicini negozi al minuto. Di fatto lungo la pedemontana il successo dell'allevamento bovino dopo il 1850 ha avuto tre stagioni: quella dell'autoproduzione domestica, quella della produzione collettiva del villaggio con la fondazione della latteria turnaria e quella dell'invenzione di una filiera corta di produzione e vendita, oggi rappresentata dalla latteria sociale di Marsure.

2 Proposte per una lettura territoriale

2.1 Aviano e Budoia: l'allevamento pedemontano tra tradizione e modernità



Alcune bufale dell'allevamento di Capovilla Michele a Castello di Aviano



L'ingresso della latteria di Marsure, nella piazza del paese: da qui parte l'escursione di Legambiente

A metà dell'Ottocento nella pedemontana pordenonese si produssero delle trasformazioni sociali ed economiche che determinarono la riduzione sensibile di ovini e caprini e la nascita del moderno allevamento in stalla delle vacche da latte. A seguito di questo, nacquero le latterie sociali e turnarie che oggi sembrano un elemento tradizionale. Il caso di Aviano e Budoia dimostra come non

sempre le attività di produzione del cibo si legano alla tradizione, ma molto spesso sono frutto di progettualità e di invenzione.

Negli ultimi anni, nella pedemontana sono stati introdotti allevamenti di bufali che risultano essere tra i pochi presenti in regione, come pure è stata ripresa la produzione di latticini provenienti dall'allevamento della capra, sempre più richiesti. Si stanno inoltre consolidando nuove forme di allevamento, anche con la ripresa di alcune tradizioni come la transumanza regionale. Sono nate nuove filiere produttive, che presumono un più stretto rapporto con i consumatori e si appoggiano anche all'uso di nuove forme di informazione e produzione. L'allevamento in stalla è ancora molto presente, ma ha cambiato le sue forme. Le aziende agricole specializzate sono esterne agli abitati storici e assumono forme architettoniche nuove, come le pratiche di alimentazione animale. Le latterie sono sostanzialmente mutate e oggi risultano lontane dai modelli cooperativistici dell'inizio del secolo scorso.

La latteria di Budoia è diventata bar Bianco, con prodotti caseari biologici che vengono dal Consiglio, contemporaneamente alcuni produttori locali hanno iniziato a trasformare il latte e a commercializzarlo in proprio. Tra tradizione e innovazione, cosa sta cambiando nella pedemontana pordenonese?

Queste nuove pratiche modificheranno nuovamente il paesaggio pedemontano? Privilegeranno il tema dell'allevamento, sfavorendo l'ampliamento di un paesaggio vitivinicolo tipico, per esempio, della pedemontana veneta?



Il paesaggio della pedemontana pordenonese lungo la ferrovia Sacile-Gemona

Come si può facilmente notare dalla descrizione dell'impatto dell'allevamento tradizionale in un transetto della pedemontana, l'attuale regime della presenza degli animali nel paesaggio è tutto fuorché storico. L'assetto del sistema di allevamento nel villaggio di antico regime entrò in crisi all'inizio dell'Ottocento e il dibattito economico e tecnico degli agronomi dell'epoca disegnò nuovi sistemi di produzione agraria entrati in crisi alla metà del Novecento. Questo nuovo paesaggio dell'agricoltura pedemontana è quindi il terzo disegnato nello spazio di un millennio¹.



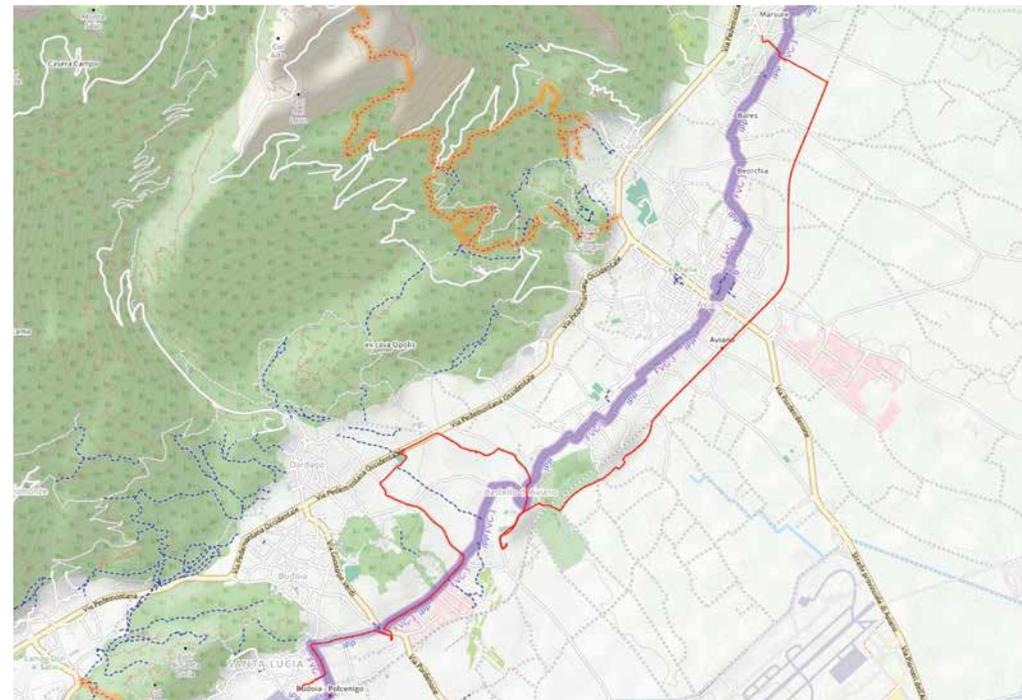
L'escursione segue, per un tratto, il percorso della ferrovia Sacile-Gemona, attualmente dismessa

L'ITINERARIO

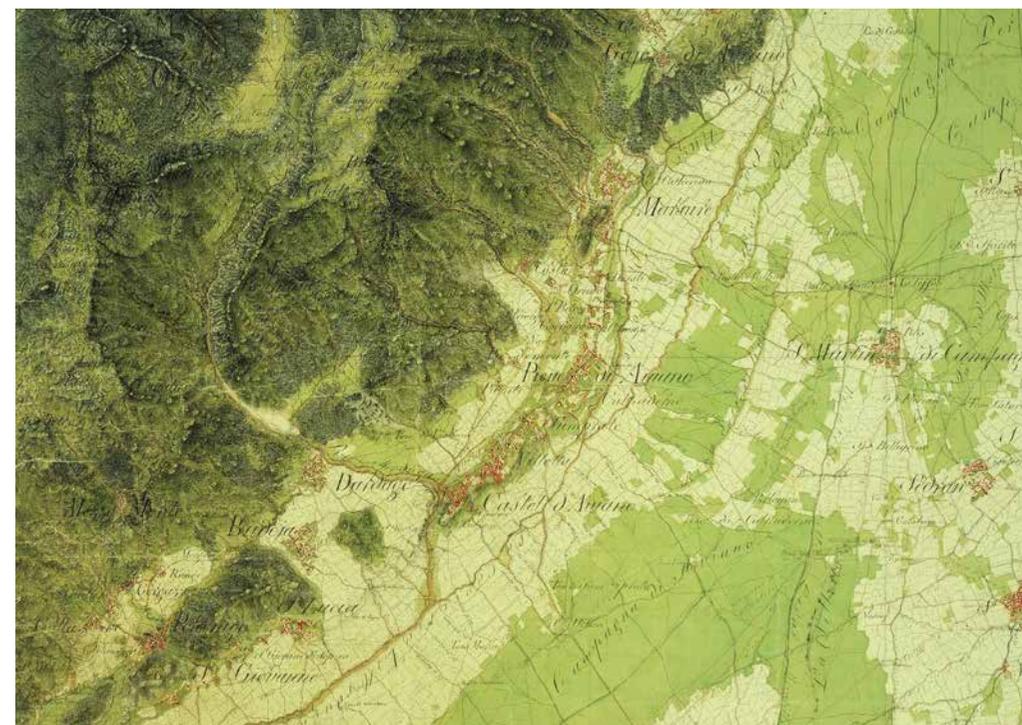
La passeggiata si sviluppa lungo strade campestri e strade asfaltate per un lungo tratto della pedemontana, da Marsure a Budoia, attraversando zone agricole ancora pure, ma anche lambendo urbanizzazioni diffuse,

o attraversando importanti centri storici come Castello di Aviano e Santa Lucia. Notiamo che oggi il valore dei prodotti delle aziende che operano in questo territorio e di quelle transumanti, non stiano minimamente tenendo conto del grande valore economico che il paesaggio, uno dei più belli del Friuli Occidentale, può fornire al prodotto. È come vendere il dolcetto senza sfruttare la grande potenza evocativa delle vigne delle Langhe. Questo è un problema di comunicazione e di attribuzione di valore che attraver-

¹ Per un approfondimento sulla storia di questo paesaggio agrario, si veda il capitolo 1.2 *Imparare da Marsure: un'indagine di ecologia storica lungo un transetto della pedemontana pordenonese*



L'itinerario, indicato in rosso, parte dal centro di Marsure e raggiunge Santa Lucia di Budoia



Particolare della Kriegskarte del 1805

sa tutta la società friulana nel suo rapporto con il paesaggio. Dal centro di Marsure, dove si trova la latteria, si scende sui bordi dei terrazzi ghiaiosi del paese, provocati dall'erosione del versante, per giungere nel punto dove si incontrano con i depositi fluvio-glaciali del Cellina creando una speciale contropendenza dove nel Quattrocento i signori di Maniago realizzarono un'importante infrastruttura acqua, la roggia di Aviano. Si risale sul bordo di questa leggera increspatura che segna il confine tra due antichi e moderni paesaggi. Qui, seguendo la direttrice della moderna ferrovia abbandonata, si percorre un itinerario che permette di esplorare visivamente la montagna contro la quale si infrange il mare di ghiaie. Questo percorso consente di cogliere l'impatto dei nuovi grandi allevamenti di bovini sparsi nella campagna, contrapposti alla moderna e compatta zona industriale di Aviano.

Ci si muove lungo le colline avianesi, fino a Castello, per risalire il rilievo attraversando il centro storico e raggiungere poi il torrente Artugna, che si attraversa in occasione del ponte della strada pedemontana, entrando in territorio di Budoia. Qui ci si muove ai bordi dell'insediamento, per poi raggiungere il villaggio sgranato lungo un sistema di piccole risorgenze a Santa Lucia.

LE PRODUZIONI LOCALI DI CIBO

La Latteria sociale di Marsure

La prima latteria sociale in Friuli fu fondata il 19 settembre 1880 a Collina di Forni Avoltri. Nel 1890 le latterie erano novanta e hanno raggiunto il tetto di 652 unità nel 1960. Quella di Marsure, originariamente turnaria, è relativamente recente e risale al 1922, con 150 soci. Prima di allora, ciascuno produceva in proprio, anche se non sappiamo che tipo di formaggio. La produzione aveva uno scopo prevalentemente familiare e integrava la ridotta dieta proteica delle famiglie della pedemontana. L'allevamento era diffuso in pratica in ogni casa, mentre oggi i produttori di latte che afferiscono il

loro prodotto alla latteria sono rimasti solo tre, ma con un numero consistente di capi. In modo non diverso l'offerta casearia si è estesa anche con l'invenzione di prodotti e ricette.

È interessante notare come l'attività di produzione del latte abbia costruito una serie di grandi aziende agricole ai piedi dei terrazzi del paese, lungo l'asse pedemontano dove un tempo non c'erano costruzioni. La deriva dei bovini li ha portati più vicini alle zone agricole deputate a produrre il cibo per loro.

CONTATTI:

via Trieste 42
Marsure di Aviano
0434 656171
info@latteriamarsure.it

Una presenza/assenza: i pastori di Aviano

Un fenomeno difficile da percepire, per la difficoltà di raggiungere le greggi avianesi, è quello dell'aumento degli ovini in questo settore della pedemontana. Le pecore si muovono continuamente per il pascolo, ma la loro presenza e la loro espansione si è notata di più negli ultimi anni. Dal 1982 al 2010 le pecore in Friuli Venezia Giulia sono passate da 4.189 a 10.890. Di queste, più di duemila sono gestite da due pastori di Aviano, Valentino Frison e Carlo Tassan, che vantano due grandi greggi che si muovono su diversi settori alpini, tra il Piancavallo e la Carnia. I percorsi della transumanza hanno un carattere regionale e sono molto diversi quindi dal movimento che gli ovini facevano all'interno dell'orizzonte del villaggio medievale fino alla metà dell'Ottocento. Si tratta di una nuova e moderna forma di allevamento ovino del tutto diversa dalla tradizionale, sia per dimensione delle greggi che per la forma aziendale. Questi grandi greggi di pecore nomadi affrontano itinerari antichi che portano animali e pastori dalla pedemontana ai pascoli alti del Monte Cavallo, contribuendo nuovamen-

te a colonizzare zone altrimenti lasciate alle successioni ecologiche. Hanno quindi, nella loro assenza, un grande significato ecologico e naturalistico. Il possibile futuro aumento di questi animali permetterà il mantenimento delle antiche praterie artificiali inclinate, ormai conservate bene solo nel tratto di Aviano.

Azienda agricola San Gregorio di Massimo Cipolat

Quella di Massimo Cipolat è un'azienda giovane e innovativa per i prodotti che offre. È nata nel 2009, con appena cinque capre e si sta trasformando, con forme produttive di sempre maggiore successo e filiere alimentari nuove, come quella del gelato, lontano dal mercato di massa. L'esperienza di Cipolat dimostra come questo tipo di attività abbia



L'ingresso all'azienda agricola San Gregorio a Castello di Aviano



Massimo Cipolat racconta la sua esperienza di imprenditore agricolo

enormi spazi di diffusione nel momento in cui si trasforma in impresa.

Nella pedemontana pordenonese non ci sono mai stati allevamenti specializzati di capre. Alcune famiglie, in età d'antico regime, possedevano qualche capra a fianco delle greggi di pecore per sfruttare i più aridi pascoli pubblici del versante alpino, ma si trattava sempre di pochi animali. Nell'Ottocento una polemica scatenata dai forestali portò alla drastica diminuzione delle capre, accusate di aggredire polloni e tronchi dei pochi boschi presenti sul versante. La crisi di legname combustibile veniva attribuita alla voracità di questo animale.

Oggi la situazione è del tutto opposta. La capra è quasi scomparsa dagli allevamenti famigliari, mentre il bosco in tutta la pedemontana ha un incontenibile vigore. L'allevamento di Castello di Aviano è quindi un elemento di innovazione e di costruzione di una nuova filiera produttiva centrata sulla stabulazione fissa degli animali.

Le sempre più diffuse intolleranze alimentari rendono i prodotti caprini (latte, caciotta, ricotta, caprino, stracchino, yogurt) interessanti per il mercato.

L'azienda di Cipolat, come quella di Capramica a Pinzano al Tagliamento, mostra un carattere innovativo perché trasforma l'allevamento brado della capra in un allevamento in stabulazione fissa. Potrebbe forse iniziare una nuova stagione per l'allevamento di questo animale che negli ultimi anni ha quasi dimezzato la sua presenza in regione, passando dal 2000 al 2010 da 5.794 esemplari a solo 3.285.

(video #5 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/22hx88Z>)

CONTATTI:

Via 4 Novembre 25
Castello di Aviano
338 195 1729
mcipolat@tiscali.it
www.massimocipolat.it

Azienda agricola Capovilla Michele a Castello di Aviano

Uno dei pochi filoni dell'allevamento in Friuli Venezia Giulia che sta crescendo, almeno secondo il censimento del 2010, è quello dei bufali. La grande richiesta di mozzarella di bufala che ha tenuto alto il prezzo del prodotto ha permesso di avere dei compensi sul latte prodotto superiori a quelli della vacca, sottoposta a una durissima concorrenza con i produttori del nord Europa.

Per questo motivo in regione sono nati alcuni allevamenti di bufale che hanno stimolato la formazione di una filiera produttiva del tutto nuova e ancora in fase di assestamento. Michele Capovilla è uno dei produttori che hanno aderito a questa invenzione alimentare. Nel 1982 in tutta la regione i bufali erano solo dieci, mentre a trent'anni di distanza sono 1.449. Nel 2000 erano 569 e questo testimonia la grande velocità di espansione di questo mercato se solo pensiamo che nello stesso periodo i bovini sono diminuiti dell'11,5%. Quello di Capovilla ad Aviano è uno degli allevamenti più grandi del Friuli Venezia Giulia, con più di seicento bufale e una produzione trasformata giornalmente di 1.200 litri di latte di bufala al giorno. Recentemente la crisi di Latterie Friulane, che garantiva la trasformazione e la commercializzazione di questo prodotto, ha avuto ripercussioni sulla produzione e l'azienda ha cercato di rispondere costruendo una nuova linea di trasformazione presso



Le bufale dell'azienda di Capovilla Michele



La stalla dell'azienda agricola Capovilla Michele

il caseificio Rodighiero di Valvasone e vendendo parte del proprio latte nel mercato padano.

Capovilla ha reinventato anche il suo sistema aziendale, nel tentativo di offrire più prodotti ai consumatori locali attraverso l'apertura, nel 2013, di uno spaccio dove si può acquistare latte, yogurt, mozzarella e anche carne di bufala. In questo senso ha tentato anche alcuni esperimenti come quello di stagionare il prodotto realizzando polpette infarinate e affumicate sul modello della pitina di pecora o la produzione di carne secca.

(video #3 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/1U53dMM>)

CONTATTI:

Via Albaredo 51
Castello di Aviano
349 401 81 43

Agriturismo al Ranch

Questo informale agriturismo condivide con Capovilla il tema dell'allevamento dei bufali. La sola differenza è che qui vengono allevati solo i maschi per la produzione della carne. L'agriturismo si muove prevalentemente sui temi dell'allevamento e del turismo equestre. Si allevano cavalli e bufali, ma si possono vedere anche i più insoliti yak, i lama e degli strani maiali vietnamiti incrociati con il cinghiale.



Il titolare dell'Agriturismo al Ranch racconta l'esperienza della sua azienda

CONTATTI:

Via Pedemontana Occidentale 40
Budoia
0434 653047
info@agriturismoalranch.it
www.agriturismoalranch.it

Lo Zafferano di Dardago

Da pochi anni nella pedemontana pordenonese è presente per la prima volta la coltivazione del *Crocus Savitus* dal quale, utilizzando i pistilli del fiore, si ricava lo zafferano. L'introduzione di questa coltura



Un appezzamento coltivato a zafferano a Dardago

nell'alta pianura pordenonese sta attirando molto interesse anche dal punto di vista dei ristoratori locali che stanno sperimentando nuove contaminazioni con la tradizione alimentare.

(video #1 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/1Va1aGm>)

CONTATTI:

Via Masarlada
Dardago
339 4181790 oppure 333 6729996
zafferanodardago@gmail.com



L'incontro con Diego Zambon, titolare dell'impresa agricola dello Zafferano di Dardago

Andreazza Massimo e De Re Salima società agricola

Si tratta di un'importante azienda agricola specializzata nell'allevamento di bovini. È anche una delle sole quattro in Friuli Venezia Giulia che fanno la vendita diretta di latte grazie a un distributore automatico. Si tratta di una pratica speciale di distribuzione molto diffusa nelle cascine lombarde, ma quasi sconosciuta nella nostra regione, dove invece potrebbe diventare una pratica che unisce produttori e consumatori in un patto territoriale.

CONTATTI:

Via Pordenone 62
Budoia
0434 653322

Ortogoloso fattoria didattica e sociale

A fianco dell'azienda di Massimo Andreazza si trova l'azienda biologica di Roberto An-



Un momento della visita dall'Ortogoloso

dreazza, l'Ortogoloso. L'azienda agricola con produzione, preparazione e raccolta di prodotti biologici garantisce miele, una piccola produzione di uova, ortaggi, fragole e piante aromatiche attivando canali di vendita al privato. L'azienda è anche fattoria didattica e svolge attività con le scuole della zona.

L'Azienda agricola Andreazza coltiva 47 ettari di cui 2,5 a ortaggi. L'impresa ha iniziato la conversione dei fondi a ortaggi al fine di diventare un'azienda biologica e vende direttamente presso il proprio punto vendita tutta la produzione.

CONTATTI:

Via Pordenone 62
Budoia
333 7125434
info@ortogoloso.it
www.ortogoloso.it

Azienda Agricola Antonio Busetti

L'azienda è sorta nel 1985 per la frutticoltura, ma ultimamente sta cambiando e nei nuovi locali dal 2012 si producono succo di mela, vino e insaccati. In questi locali viene svolta anche l'attività di ristorazione (su prenotazione).

CONTATTI:

Santa Lucia di Budoia
0434 653065 oppure 339 886 15 29
azienda.busetti@libero.it
www.aziendaagricolabusetti.altervista.org

2.2 La rinascita culturale di Tramonti passa per il cibo?

Negli ultimi anni nell'alta Val Meduna si è assistito a una riscoperta identitaria dei luoghi anche attraverso una ricerca attenta su alcune tradizioni alimentari. La riscoperta della pitina e del *formai del cit* sono esemplari, così come la volontà dell'amministrazione della Villa di Sotto di aprire un forno sociale che produca pane biologico. Attorno all'istituzione del presidio Slow food della pitina sembrano ora nascere delle spontanee iniziative di allevamento della pecora in una zona in cui la storica tradizione dell'allevamento ovino aveva visto un secco collasso dell'attività. La riscoperta di un cibo è capace da sola di rilanciare anche un paesaggio corrispondente? Mangiando molta pitina aumentano le praterie artificiali?

UN PO' DI STORIA DEL PAESAGGIO AGRARIO: AGRICOLTURA E ALLEVAMENTO IN VALLATA

A partire dal Cinquecento, Tramonti subì un'enorme espansione demografica e insediativa. Tutte le valli minori furono colonizzate costruendo sentieri, stalle e poi case stabilmente abitate. In pratica, si verificò un aumento di animali e di uomini che è l'esatto opposto di quello che è accaduto negli ultimi settant'anni in vallata. Tramonti oggi ha raggiunto i valori di popolamenti che c'erano nel Medioevo e lentamente ha iniziato a subire un fenomeno di ricambio sia generazionale che di nuove famiglie immigrate in valle. Proprio nel momento in cui

la crisi demografica ha reso più debole la vallata, si sono osservati i primi segni di resilienza. La riscoperta di alcuni cibi tradizionali è diventata il collante tra nuovi e vecchi abitanti, cosa impensabile solo quindici anni fa. Il grande lavoro partito dalla Proloco di Tramonti di Sopra e dal suo ispiratore, Alido Rugo, ha preso mano a mano vita attraverso un processo di valorizzazione e di coinvolgimento di operatori. Se è vero che il vecchio laboratorio di Mattia Trivelli¹ è chiuso da alcuni anni, altri in valle hanno ripreso in mano questa tradizione alimentare e molto si è fatto all'interno delle famiglie. Rispetto a trent'anni fa, la pitina in valle è più diffusa e una serie di piccoli produttori la confezionano anche al di fuori del disciplinare del consorzio.



Il bosco oggi, nei dintorni di Tramonti di Sopra

¹ Mattia Trivelli fu il macellaio che per primo in Val Tramontina riprese la tradizione della pitina ai fini della vendita, superando quindi la pratica della produzione in casa per l'autoconsumo familiare.

ALLE SOGLIE DI UN DISASTRO ECOLOGICO

In Val Meduna si sono susseguiti due opposti sistemi di organizzazione geografica dell'insediamento rurale.

Il primo, quello medievale, prevedeva un evidente accentramento delle residenze all'interno dei tre centri abitati posti nel fondovalle. In seguito, a partire dalla seconda metà del Seicento, s'impose un modello di insediamento sparso, segnato da un gran numero di piccole borgate e case isolate².

Tra il XVII e XVIII secolo, un fenomeno di profonda antropizzazione coinvolse tutta l'area di Tramonti. L'aver eluso il controllo politico

² Il fatto che in poco meno di cinquecento anni sullo stesso territorio si siano sviluppate due diverse e opposte strategie di insediamento, la dice lunga sulla difficile applicazione di formule deterministiche a un fenomeno, quello dell'insediamento, che non è il frutto matematico della composizione di singoli fattori geografici. Sul finire degli anni Quaranta, Dino Gribaudo segnalava i rischi di «una fallace impressione: quella cioè di ritenere che clima, natura geologica del suolo, morfologia, acque, vegetazione spontanea, ecc., si impongano direttamente, come esigenze primordiali, ed incoercibili, agli orientamenti distributivi dell'abitato rurale». In una sua poco conosciuta dispensa universitaria, lo studioso piemontese riconosceva che era «facile perdere la fiducia nell'azione determinante dei fattori geografici». Il rapporto causale che legava i fattori geografici alle forme dell'abitato e al paesaggio rurale doveva essere dunque arricchito di «un insieme di fatti complessi, che si sviluppano e mutano, anche sotto l'impulso di moventi economici, storici, demografici, politici, etnografici, sociali, ecc.». Per ricostruire il dibattito del periodo sull'antropologia alpina e recuperare a pieno il valore dello studio di Gribaudo vedi: P.P. VIAZZO *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo ad oggi*, Il Mulino 1990, 11-29; sulla geostoria vedi: M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, 1973. Per contro lavori, per altri versi apprezzabili, come quello di Alpaio Novello sulla Carnia del 1973, quello di Chinellato sulla Val di Resia del 1997 o quello di Battigelli sulla Val Pesarina del 1986, nell'identificare alcune ricorrenti immagini dell'insediamento, possono essere solo di supporto per la definizione delle strategie insediative ed economiche in montagna. Strategie che molto spesso non si presentano come omogenee all'interno della stessa area geografica.

sulla crescita demografica, mettendo in crisi il sistema delle risorse, condusse questa comunità e la sua valle alle soglie di un vero e proprio disastro ecologico. Sottoposta a un costante aumento demografico, la montagna fu spogliata quasi per intero dei suoi boschi, frane e smottamenti erano all'ordine del giorno, ogni luogo sfruttabile fu colonizzato con insediamenti permanenti o temporanei. Anche i canali più isolati, che in un primo momento erano serviti come valvola di sfogo al processo di incremento demografico, iniziarono a soffrire il sovrappopolamento. Il ricorso all'emigrazione temporanea fu necessario per garantire un'economia di sussistenza alle fasce sociali più umili, pur non riuscendo con la stessa a porre rimedio ai maggiori squilibri rilevati nella gestione delle risorse della vallata. Dalla seconda metà del XVII secolo, l'esplosione dell'insediamento permanente, al di fuori delle ville originarie, provocò in Val Meduna uno squilibrio nel rapporto popolazione-risorse a sfavore di queste ultime. Al contrario, in Carnia il XVII si presentò come un secolo di stabilità demografica³.

Per gli antropologi, una popolazione alpina raggiunge il successo quando riesce ad adattare la propria consistenza all'entità delle risorse ambientali ad essa soggette. Da questo punto di vista, la Val Meduna si è scontrata nel tempo con un drammatico insuccesso, frutto di un aumento costante, ma non correlato, dei due parametri. Il principio omeostatico presuppone che a ogni variazione di un fattore, l'equilibrio venga subito ripristinato attraverso un automatico registro degli altri fattori, o mediante la restaurazione della situazione originaria. A ogni aumento della popolazione deve quindi corrispondere un aumento di risorse, ma se il territorio non è in grado di

³ In Val Pesarina, tra il 1602 e il 1758, non ci fu quasi aumento degli aggregati famigliari. A quest'ultima data, in tutta la vallata non si contavano più di 1.351 persone, divise in nove insediamenti permanenti, mentre in Val Meduna, solo tredici anni dopo, gli abitanti erano 3.599, divisi in 504 famiglie, distribuite, oltre che nelle tre ville originarie, in una sessantina di borgate e villaggi sorti nel secolo precedente.

soddisfare le nuove esigenze, l'espansione demografica rientrerà ai valori originari, oppure quella popolazione dovrà importare risorse dall'esterno aprendo sempre di più il suo sistema economico.

Ancora nell'Ottocento, il Bassi, descrivendo l'attraversamento di passo Rest, notava come a differenza «della rigogliosa vegetazione che copre per la maggior parte i monti della Carnia, tutto è deserto e squallore nella valle del Meduna. Ed invano si gira lo sguardo per trovare di posarlo su qualche ameno poggio tutto a prati, o a pascoli o a boschi, invano; tutto è dirupi nudi, tutto è frana. L'infinita ingordigia di quegli abitanti ha spogliato completamente quelle povere montagne, già ricche di boschi»⁴.

Il Bassi, nella sua guida alpinistica ai monti friulani, contrappose il mito della verde Carnia all'immagine dei dirupi tramontini e, se è vero che la struttura geologica delle due regioni montuose è profondamente diversa, è pur vero che in Val Meduna, come in alcune zone un tempo sottoposte alla giurisdizione dei Savorgnan (Castelnovo e Clauzetto), l'uso del territorio e le strategie di insediamento avevano assunto connotati originali e tesi a uno sfruttamento profondo del territorio. Nel Novecento la Val Meduna, più che altre zone della regione montuosa friulana, ha subito un forte regresso dei quadri antropogeografici⁵. Decine di abitati "fossili" costellano le sue vallate ormai abbandonate all'evoluzione post-culturale. I pochi nuclei ancora popolati sono diventati luoghi di residenza per una popolazione per lo più anziana e poco interessata allo sfruttamento del territorio e alla trasformazione economica del paesaggio alpino.

⁴ Anche Giovanni Marinelli nel 1906 non mancò di annotare il «grande contrasto tra la fitta vegetazione del versante settentrionale e l'aspetto sterile e brullo dei pendii tramontini».

⁵ Le Prealpi Carniche tra il 1921 e il 1971 hanno subito il livello maggiore di emigrazione definitiva di tutta l'area friulana. Nel periodo 1951-1971 Clauzetto e Tramonti di Sotto sono stati i comuni friulani che hanno subito il maggior regresso nella popolazione residente.

La crisi della montagna friulana, e di questo suo settore in particolare, negli ultimi decenni ha prodotto non pochi luoghi comuni. Il più diffuso è quello che vede nello spopolamento e nell'abbandono della montagna una forma di «degrado del paesaggio e dell'ambiente».

UN'ECONOMIA BASATA SULL'ALLEVAMENTO



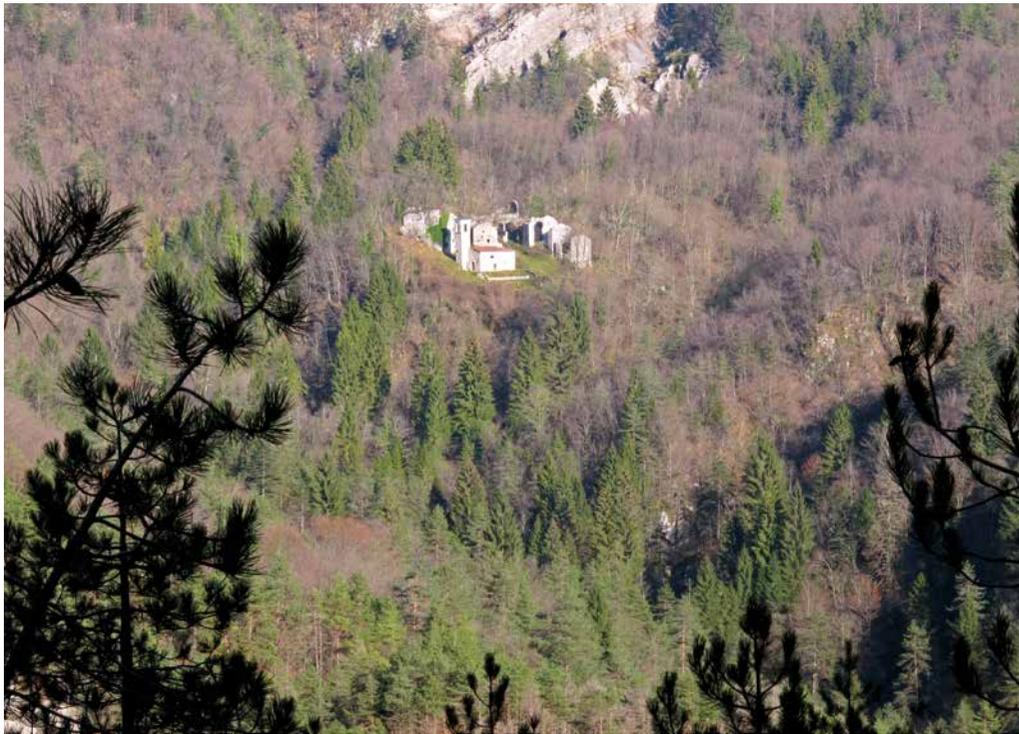
Il borgo di Palcoda, oggi abbandonato

Durante il Medioevo gli animali per gran parte dell'anno risiedevano all'interno delle tre ville storiche e gli stovoli esterni ai paesi erano rari.

I pochi censiti, più che caratterizzarsi come una forma di insediamento di mezza quota e di mezza stagione, erano stati costruiti per attrezzare i pascoli più lontani, ma posti su pianori a quote modeste: Barbeadis (547 m.), Palcoda (628 m.), Campone (436 m.) e Clez (367 m.). Erano quindi punti di un sistema radiale di organizzazione delle risorse ben diverso da quello che seguiva l'evolversi dei limiti vegetazionali lungo uno schema altitudinale.

La ricerca di nuove risorse non produsse un paesaggio di prati e stalle poste lungo i sentieri che portavano ai pascoli alti della Val Meduna, ma si diluì lungo i canali secondari. La distanza degli insediamenti temporanei da quelli permanenti era quasi sempre percorribile in giornata lungo sentieri caratterizzati da scarsi dislivelli.

Durante questa prima fase di colonizzazione, furono trascurati i pascoli alti per rica-



Palcoda è attualmente raggiungibile a piedi da Tramonti di Sotto

vare spazi per l'economia dell'allevamento all'interno di limiti vegetazionali propri del bosco. Non esistendo ancora un mercato dei prodotti boschivi, la comunità di vallata rinunciò alle foreste nella prospettiva di espandere un'attività più remunerativa, quella dell'allevamento. I vasti disboscamenti medievali, ottenuti con l'uso del fuoco, dovettero creare qualche problema se già nel XIV secolo si resero necessari i primi provvedimenti per tutelare i boschi che si trovavano più vicini alle zone colonizzate dagli insediamenti temporanei.

Nel Quattrocento, il Vescovo di Concordia si vide costretto a multare chiunque volesse «disbuscare, vel in prata aliquid reducere, vel in proprios usus asserire, vel convertere aliquam partem comugnae»⁶. Di tenore simile fu la sentenza di Lionello Chierogato del

20 agosto 1500 che, oltre a impedire i tagli boschivi, vietò di costruire «stabuleria sine expressa licentia nostra» sui monti che dividono Meduno da Tramonti⁷.

Se per gli insediamenti pastorali più antichi ci mancano informazioni attestanti la loro origine, per la maggior parte degli stavoli di fondazione cinquecentesca abbiamo la possibilità di ricostruire il clima economico e politico che ne decretò la nascita.

Nel Cinquecento l'attività di disboscamento e costruzione di nuovi pascoli proseguiva alacramente seppure solo in pochi casi le terre nuove fossero state attrezzate con fabbricati. Solo le famiglie più dotate di liquidità potevano permettersi la costruzione degli edifici utili all'attività pastorale. Gli Urbani, per esempio, nella Villa di Sopra erano annoverati tra gli abbienti e potevano vantare tra i loro beni, sopra la Celestia,

un prato «cum stabulo uno novo cooperto scandulis, et posito in medio ipsius prati»⁸. Stavolo e prati erano legati tra loro anche in caso di vendita: «unum stabulum cum pratis ei spectantibus».

Com'era logico attendersi, lo spoglio dei documenti cinquecenteschi ha rilevato la grande dinamicità dimostrata dalle famiglie più ricche nel processo di costruzione dei pascoli privati.

Una classe sociale di imprenditori stava emergendo dall'omogeneo tessuto economico della vallata, con una strategia tesa a possedere e affittare «stabulorum, et bonorum extra villam, et tabellam»⁹. Il redditizio commercio delle tele di lana grigia di Tramonti poteva svilupparsi solo con l'espansione del pascolo e l'aumento di offerta di materia prima. A tal fine le principali famiglie di investitori affittavano agli allevatori animali¹⁰ e stavoli esterni al villaggio, spesso con un unico atto notarile¹¹, prevedendo, in alcuni casi, un canone in lana e panni¹².

La lana alimentava un'attività tessile di carattere familiare apprezzata sui mercati



Alcuni momenti dell'escursione di Legambiente a Tramonti

⁸ Nel 1565 Domenico Cleva vendeva, per soli 5 ducati, a Lorenzo Pecolle detto Fachin, un modesto stavolo in Canal del Meduna, circondato da prati a loro volta inseriti nella comugna pubblica.

⁹ I Nevodini della Villa di Sotto possedevano due stavoli: «due sua stabula cum pratis ad illa pertinentibus, unum in loco vocato Canale, Alterum in loco appellato Faidona». ASPn, 3 febbraio 1579.

¹⁰ I Sina della Villa di Sotto, per esempio, affittavano ai Varnarin «conducenti per se iure simpliciter affictus capras decem, et viginti oves nigri coloris, sanas, integras aetate, et nulla labe, morbo, aut, vitio maculatas». Ivi, 2 novembre 1575.

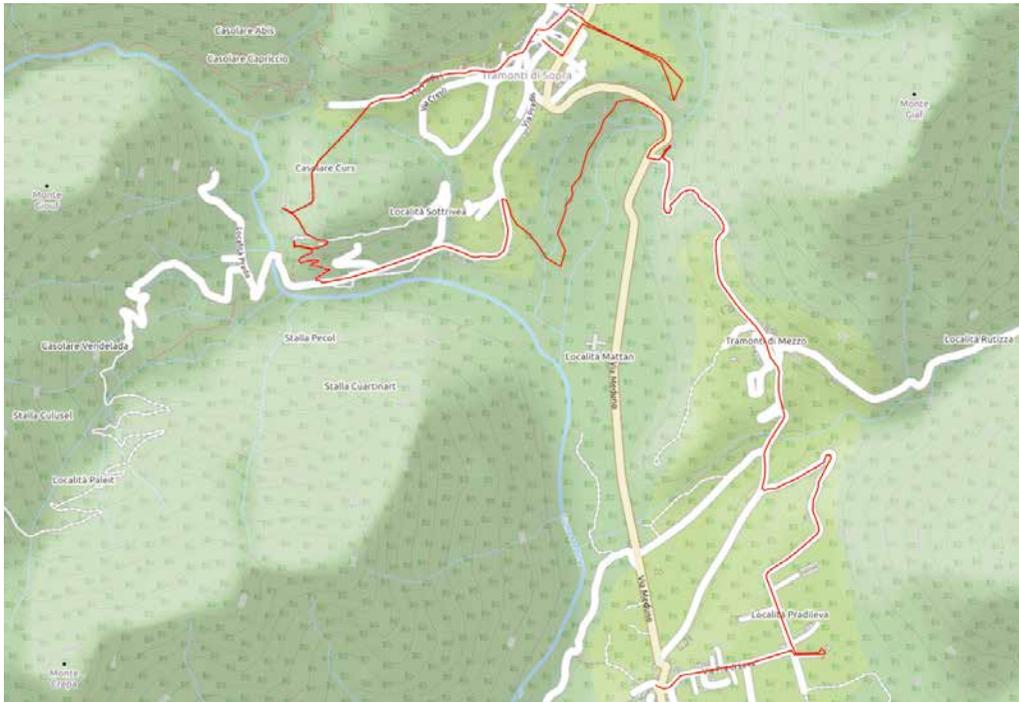
¹¹ Nel 1562 Michele Spelati affittava a Matteo Fracassi, per la «festo divi Danielis prox. venturo», una mandria composta da trentadue pecore, un ariete, un «agnum hornus» di un anno e tre capre. L'affitto avrebbe avuto durata di quattro anni comprendendo anche gli «stabula sua existentia Inter montes, in locis dic. Metuna, et Barbeadis». Ivi, 10 aprile 1562.

¹² Daniele Cozzi affittava a Nicola Cozzi un suo «faenile cum ovilibus» a Casuncello e trenta pecore, impegnando l'affittuario a costruire e mantenere il tetto del fenile, a non trasportare altrove fieno e letame e a pagare l'affitto in panno e lana. Ivi, 5 dicembre 1570.

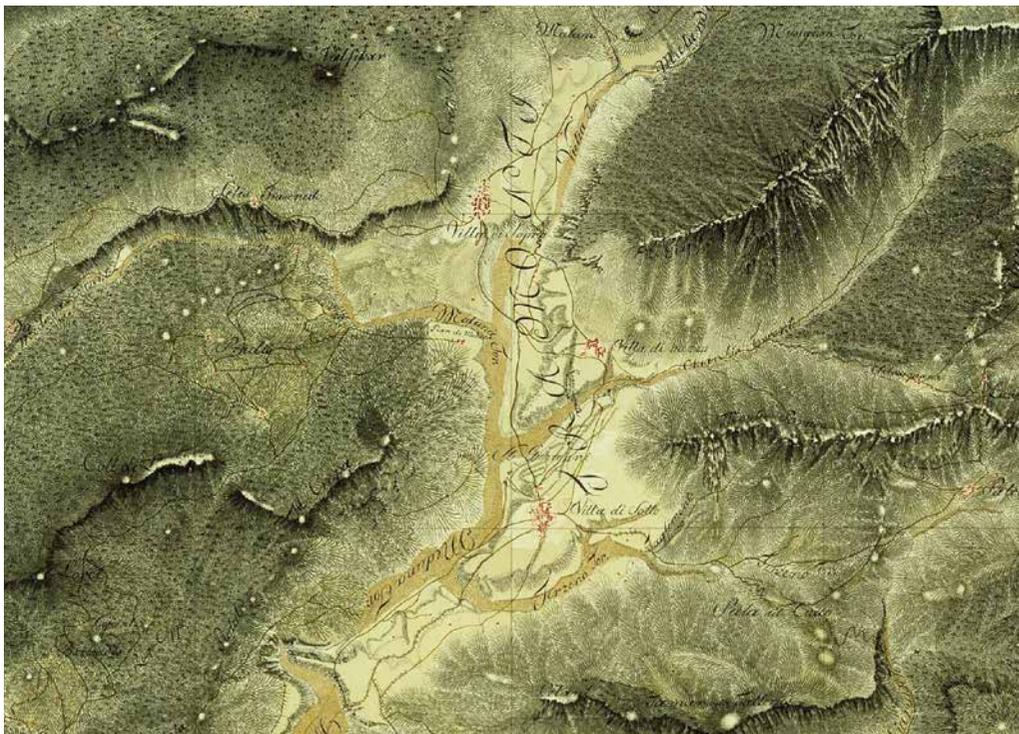
di pianura, ma era anche un bene prezioso per baratti da concludersi in valle. Le stoffe di panno grigio di Tramonti, in mancanza di liquidità di danaro, potevano servire per fare acquisti importanti. Per esempio, Pellegrino da Prato nell'acquistare la casa di Giuseppe Maddalena, stimata del valore di sessanta ducati, ne versò undici sotto forma di «pannos duos laneos, quos telas ipsi vocant, exorsos, ut contextos lana ovina Inter-

⁶ ASUd.; Archivio Panigai, Comune di Tramonti, Lite con il comune di Medun, 7. D'ora in poi nelle citazioni si utilizzerà Lite Meduno-Tramonti.

⁷ Ivi, 14



L'itinerario, indicato in rosso, da Tramonti di Sopra porta alla Villa di Sotto passando per Tramonti di Mezzo



Particolare della Kriegskarte del 1805

monti lora, simplici, et pura».¹³ La colonizzazione degli allevatori era incentivata anche dai guadagni ricavabili dalla vendita di un altro prodotto, il formaggio, «*casei salsi*», che veniva venduto ad alcuni mercanti di pianura, in particolare ai Cisternini e ai Monaco di Spilimbergo. Le famiglie tramontine più ricche, in contatto con questi “grossisti”, si erano organizzate costituendo vere e proprie mandrie che affittavano alle famiglie di allevatori in cambio di formaggio salato¹⁴.

Gli allevatori pascolavano le greggi e fabbricavano i prodotti caseari, mentre le donne erano attive nella preparazione della lana e nella produzione del panno. L'attività dell'agricoltura era tenuta in scarsa considerazione e le derrate alimentari venivano garantite dall'importazione di granaglie.

Grazie alla considerazione che godevano i prodotti tramontini, gli allevatori potevano permettersi uno scambio vantaggioso, cereali in cambio di panno e formaggio. Questo sistema economico aperto poteva però entrare in crisi nei periodi di carestia, per l'alto costo del frumento o a causa di qualche manovra speculativa. In quell'occasione, gli allevatori economicamente più deboli correvano il rischio di “fallire” perché il loro indebitamento in prodotti alimentari superava il ricavato del lavoro pastorale e artigianale. Per esempio,

¹³ Nel 1579 Giovanni Pietro Nevodini, debitore di 400 lire nei confronti di Bartolomeo Corrieri di Meduno, si impegnava a restituire la somma sotto forma di «*pannos, seu, ut ipsi vocant, telas decem grisij confectas ex lana ovium intermontij*» dilazionando le consegne fino al 1584. Ivi, 3 febbraio 1579.

Leonardo Colle trovandosi debitore di «*magna pecunia*» nei confronti di Battista Monaco e disponendo solo dei suoi prodotti saldava il borghese di Spilimbergo con «*pannos tres sine aliquo dolo, vel fraude orsos, et contextos lana ovium Intermontij*». Ivi, 2 novembre 1575.

¹⁴ Nel 1570, per esempio, Leonardo Colle della Villa di Sopra affittava a Lorenzo Peccole Facchin trentatré pecore e undici capre. Per le prime avrebbe ricevuto un compenso annuo di sei lire per pecora, mentre per ogni capra il Facchin avrebbe dovuto a Leonardo sei libbre di formaggio. L'atto ci fornisce inoltre anche la dimensione del resto del gregge di Lorenzo Peccole: sessantasei pecore nere e ventidue capre. Ivi, 10 ottobre 1570.

nel 1576 Leonardo Colle, dopo essere stato costretto a vendere le sue proprietà, «*eius bona dilapidarentur*», non era ancora in grado di onorare un debito contratto con Battista Bellati, commerciante di Portobuffolè, «*pro equo pilei rubei*»¹⁵.

Nella maggior parte dei casi l'approvvigionamento alimentare necessario alla valle veniva garantito dall'azione di alcune famiglie intermedie con i mercanti della pianura o di Venezia. Nel 1586, Giovanni Fritium di Flambro garantiva i prodotti alimentari ai Mazzari, ai Mincelli, ai Fracassi e ai Durat¹⁶. Nella maggioranza dei casi, però, erano gli imprenditori spilimberghesi i più impegnati nell'assorbire la produzione di panno di lana, formaggio e pece, fornendo un controvalore in alimenti¹⁷. I Monaco e i Cisternini, le famiglie notabili delle tre ville di Tramonti e i commercianti di Meduno¹⁸ sostennero la prima colonizzazione degli allevatori fornendo loro quei prodotti agricoli che non avevano più il tempo di coltivare. In questo modo aprirono il mercato veneziano ai prodotti tramontini¹⁹ già noti

¹⁵ Oltre ai cereali, i tramontini attingevano al porto fluviale del Livenza anche per forniture di vino e di sorgo. Ivi, 6 agosto 1577.

¹⁶ In un solo caso abbiamo scoperto che colui che forniva le granaglie ai ricchi Caterinussi era «*Sansoni Piscaroli haebrei de Vene.a pro bladis*». Ivi, 15 marzo 1579. Sappiamo che pochi anni prima Domenico Prato era debitore nei confronti di Leonardo Caterinussi «*pro bladis extractis ex alma civitate Venetiam*». Ivi, 2 novembre 1577.

¹⁷ Nel 1579 i Beacco si erano trovati a importare una fornitura dei Monaco valutata in ventisette stara di grano delle quali undici dirette ai Moruzzi di Sghittosa. Ivi, 15 maggio 1579.

Due anni dopo Marco Adelardi di Spilimbergo, ma residente a Venezia, vantava sugli stessi Domenico e Pietro Moruzzi alcuni crediti da rimborsare presso il suo negozio alla «*insigne Pontificis in calle della Bissa de panno grisio, caseo, ac pice*». Ivi, 31 luglio 1581

¹⁸ Anche alcune famiglie di Meduno ricevevano grano da Venezia. Ivi, 12 novembre 1577.

¹⁹ Nel 1577, per esempio, Cadiusso Romanelli della Villa di Sopra doveva ventinove ducati a Daniele Peruzzana di Meduno per «*blada extracta ex altra civitate Venetiam*». Ivi, 1 ottobre 1577.

per la modesta attività di vendita esercitata da coloro che d'inverno abbandonavano la vallata per cercare un lavoro temporaneo nel porto veneziano.

Tra questi, alcuni, stabilitesi definitivamente nella capitale lagunare, iniziarono una propria attività di commercio con i paesi di origine, garantendo direttamente l'interesse di certo patriziato veneziano per le risorse della montagna friulana²⁰.

Il successo dell'apertura del sistema economico della valle ai mercati della Repubblica veneziana consolidò le trasformazioni territoriali iniziate in età basso-medievale. I resoconti dei sopralluoghi condotti da Francesco Rota in Val Meduna per la sua "Statistica Agraria", mostrano con estrema chiarezza come nel XVIII secolo fosse stato profondamente compromesso il rapporto tra popolazione e risorse. L'agricoltura era insufficiente e non era possibile ampliare la produzione del frumento «al cui bando totale ne è contribuito una reiterata funesta esperienza».

Durante il secolo precedente, in Val Meduna si era tentata l'introduzione della vite, ma lo scarso soleggiamento della valle e il rigido clima invernale avevano sconsigliato questa delicata coltura. Tra le coltivazioni troneggiava il resistente sorgo turco e i consueti ortaggi. Nei pochi terreni coltivati non si compivano rotazioni, se non con la canapa e con un avvicendamento ogni sei anni. La possibilità di aumentare le coltivazioni era qui, come altrove, delusa da una geografia tormentata delle regioni agrarie. Solo sui terrazzi alluvionali si sarebbero potute introdurre tecniche moderne di aratura, ma gli insediamenti storici erano poco popolati e non ci sarebbe stato interesse nell'aumentare l'autoconsumo di prodotti agricoli. Presso i piccoli borghi invece «non

sonovi Buoi, perché all'Aratro non è adatto il terreno»²¹. La coltivazione si faceva con «zappe, vanghe, e zapponi (...). Le produzioni agrarie sono peraltro scarse nel Paese, che manca di Terreni seminati, ed anco di Animali in riguardo alla popolazione»²².

I toni della descrizione prodotta dal Rota non lasciano spazio a speranze; solo in sordina il tecnico si lasciò andare a un consiglio: «Aggiungo per li zappativi, che vorrei introdotto l'uso de pomi di terra, che devono riuscire». Evidentemente la patata era ancora sconosciuta all'interno della vallata, ma lo scempenso creatosi tra la produzione agricola e le necessità alimentari degli abitanti non poteva certo essere compensato da questa nuova coltura. Ma anche sul fronte dell'attività pastorale, le cose non andavano molto bene. Secondo il Rota i comuni della Carnia «anno un'impareggiabile fertilità di terreno in confronto di questa e crescono senza dubbio d'un grado, e mezzo massime se si consideri la fertilità delle loro montagne, dove si pasce un immenso armento».

Per contro, in Val Meduna si rendeva necessaria persino l'importazione del fieno perché le superfici conservate per il falcio vicino agli abitati erano insufficienti al mantenimento dell'accresciuto numero di bestiame. La particolare costituzione geologica della vallata impediva inoltre di sfruttare gran parte del territorio, che rimaneva sterile: «trovo che li comunali pascolivi della Comune sono oltre l'immaginazione estesi, ma ve n'è gran parte, anzi delle migliaia di campi, che sono quasi infruttiferi, ed inaccessibili».

Alcuni pascoli alti anche pregevoli, non erano collegati alle mulattiere che da ripidi sentieri non adatti al transito dei bovini.

Tutto il prezioso comparto pastorale dei monti Valcalda, Teglara, Sopareit e Sciarà

fu reso agibile alle mandrie solo all'inizio di questo secolo.

Queste difficoltà, dettate da una morfologia complessa oltre ogni immaginazione, avevano consigliato un esteso utilizzo di greggi all'interno della vallata. Francesco Rota, come altri "periti" del periodo, vedeva nell'uso delle capre la sola possibilità di incrementare le attività agricole all'interno della vallata: «che se è un tratto di necessità, e di economia il tenerli lontani dal poco boschivo, è una risorsa dall'altra parte di far loro mangiare in luoghi impraticabili ciò che nasce, e resta collà infruttuoso, e pasto soltanto alli selvatici Daini, e Caprioli»²³.

Le osservazioni precise e drammatiche fornite dall'agrimensore andrebbero però approfondite al fine di rilevare eventuali differenze provocate dal sovrappopolamento nella vallata. Infatti, se consideriamo i valori censuari registrati nella vallata tra il 1770 e il 1881, possiamo notare come all'interno dello stesso bacino idrografico la diversa condizione geografica del suolo occupato dalle due comunità rurali fosse riuscita a far assumere diverse connotazioni insediative al dato del popolamento. Nella Villa di Sopra, per esempio, in poco più di un secolo, l'aumento della popolazione era stato accompagnato da un costante aumento delle mandrie, possibile solo rendendo adatti i pascoli esistenti ai bovini e ricavandone di nuovi per i più adattabili ovini. I canali posti sulla destra idrografica del Meduna vantavano le asperità maggiori e, proprio per questo motivo, solo a partire dall'Ottocento le comunità locali completarono la loro capillare opera di colonizzazione. Nel farlo furono seguiti esattamente i consigli del Rota: in poco più di cento anni (1770-1881) le capre passarono da 1.230 a 2.127. La loro voracità e la capacità di raggiungere pascoli privi di viabilità di servizio permise

di aumentare le risorse vegetali sfruttabili e di incrementare la produzione di latticini, lana e, conseguentemente, le attività di artigianato domestico connesse. All'aumento complessivo degli animali allevati, corrispondeva un aumento della popolazione insediata, segno che almeno nella Villa di Sopra l'economia pastorale era in espansione. I dati seguenti ci forniscono i termini dimensionali del rapporto tra demografia e livelli di allevamento in Val Meduna.

VILLA DI SOPRA	1768	1807	1881
ABITANTI	1544	1521	1914
BOVINI	487	550	784
CAPRE	1230	1400	2127
PECORE	1763	1000	1354

VILLA DI SOTTO	1768	1807	1881
ABITANTI	2055	2973	3016
BOVINI	6	700	1065
CAPRE	1501	1200	1596
PECORE	1972	1500	924

Nei territori della Villa di Sotto, invece, la situazione era ben diversa. La pressione antropica esercitata il secolo prima aveva intaccato profondamente le risorse.

La facilità di colonizzare aree in fin dei conti accoglienti aveva consolidato una fitta rete di villaggi rurali che, continuando l'espansione demografica, avevano sfruttato tutto lo sfruttabile. Nella Villa di Sotto, a partire dal XIX secolo, i rapporti tra la popolazione

²⁰ Nel 1571 Giacomo Rivo, che ormai abitava a Venezia e faceva da mediatore tra i due mercati, faceva sequestrare alcuni beni di tramontini colpevoli di non aver pagato la «*bladorum*» ricevuta da Marcantonio Gritti. Ivi, 25 giugno 1571.

²¹ APTSot, *Anagrafi Dello Statto Personale della Curazia di Tramonti di Mezzo Primo Genaro Anno 1877*

²² *Ibid.*

²³ La tendenza a sviluppare l'allevamento delle capre in Val Meduna un secolo dopo veniva fortemente criticato per i problemi che aveva prodotto sul territorio boschivo. Vedi: *L'opera del Comitato forestale 1913*, 9 e 14

insediata e il numero di animali presenti evidenziò una crisi dell'attività pastorale²⁴.

Tra il 1770 e il 1881 in questo comune le pecore passarono da 1.972 a 924, mentre le capre mantennero la stessa consistenza. Questa osservazione ci fa capire che l'attività legata alla transumanza invernale delle greggi era andata completamente in crisi nell'Ottocento. Per contro, Claut che aveva ancora risorse sfruttabili in 111 anni aveva visto quasi un raddoppio della popolazione, i bovini erano quasi triplicati, mentre le capre erano quasi cinque volte più numerose.

A partire dal XVIII secolo, l'aumento del numero di animali presenti all'interno della vallata aveva accentuato i danni prodotti dal massiccio sfruttamento delle risorse. I magri boschi erano stati in gran parte rasi al suolo per ampliare il pascolo o soddisfare le necessità di combustibile civile. I pascoli estivi non erano in grado di accogliere il necessario numero di animali costringendo le mandrie a migrare verso i pascoli di Socchieve e di Ene-monzo²⁵.

Nel 1800 il parroco di Tramonti si trovava a dover certificare la consistenza di questo nomadismo pastorale che coinvolgeva complessivamente nella vallata ben 770 bovini e «oltre mille e più capre»²⁶. Il fenomeno era comunque più evidente nella Villa di Sotto, dove il comune possedeva la sola malga della Rossa. Il ricorso alle malghe della Carnia si rendeva indispensabile per allontanare durante l'estate il bestiame più prezioso e permettere un'ampia attività di sfalcio e raccolta di fieno sui terreni privati. Quell'anno furono

²⁴ Secondo Pascolini nel 1881 nelle Alpi Friulane, in media, ogni mille persone si contavano 400 bovini. (M. PASCOLINI, N. TESSARIN, *Lavoro in montagna: boscaioli e malghesi della regione alpina friulana*, Franco Angeli 1985, 68).

²⁵ ASVe, *Catasto Austriaco. Atti preparatori. Nozioni generali territoriali*. Gli estensori delle note per il catasto non mancarono di segnalare che in quanto a pascoli «se ne prendono a pigione nella Cargna per mesi quattro nella stagione estiva, non essendo sufficienti i proprj».

²⁶ *Stampa documenti della Comune di Tramonti*, presso ACVPn, 131

affittate otto "montagne" a partire dalla vicina Teglara, allora proprietà di Meduno, per arrivare a quella cadorina condotta da Gio Batta Ferroli e compagni. Nove anni dopo la situazione era ancor più drammatica perché gli affitti coinvolgevano ben nove montagne assorbendo un carico di 1.050 bovini²⁷.

Nella seconda metà dell'Ottocento si fece il possibile per rendere raggiungibili gli alpeggi interni alla vallata, ma i tre comparti del Canal Grande del Meduna, per esempio, non furono mai convenientemente attrezzati.

Se i bovini aumentavano, pecore e capre non diminuivano ed erano le principali risorse proteiche degli abitanti. La carne che potevano permettersi le famiglie era per lo più quella di pecore e capre e quindi non è da escludere che l'uso della pitina abbia attraversato le abitudini alimentari in vallata dal Medioevo a oggi.

Il confronto con i censimenti degli animali del 1868 in vallata è estremamente significativo per dimostrare questa resistenza degli allevamenti storici anche nel momento in cui si era affermata pienamente una nuova tradizione casearia che si rifaceva al nome del Montasio. Nella Villa di Sopra, più aspra e ricca di rilievi, le pecore censite erano 910, mentre le capre erano ancora 1.590, mentre in quella di Tramonti di Sotto le prime erano 1.037 e le seconde 675. In pratica ben 521 famiglie, quindi quasi tutte, possedevano ovini e caprini.

Nella seconda metà dell'Ottocento cominciava ad affermarsi la presenza di vacche fecondate dai quindici tori presenti in vallata. La presenza dei bovini era esplicitamente dedicata alla produzione casearia perché in tutta la valle non c'erano buoi, mentre le vacche erano 480 nella Villa di Sopra e 582 nella Villa di Sotto. I suini, invece, erano pochissimi. Solo ventiquattro famiglie, le più ricche, potevano vantarsi di averne qualcuno. Non a caso questi si concentravano per lo più nella Villa di Sotto, dove c'era una maggior concentra-

²⁷ Ivi, p.134. Quell'anno i pastori tramontini avevano affittato anche alcune "montagne" di Claut e di Sauris.

zione di borghesi, e comunque non superavano i ventisei esemplari. In altre vallate la loro presenza era anche più scarsa. Per esempio ad Andreis e a Barcis erano solo due e a Erto nessuno. Il maiale veniva allevato con le eccedenze delle derrate alimentari e all'interno della valle queste non c'erano e bisognava importare cibo dalla pianura²⁸.

Gli equini erano relativamente pochi e solo nella Villa di sotto c'era una consistente concentrazione di muli e asini per i trasporti.

In valle svernavano anche animali che provenivano dalla pianura e questo poteva provocare problemi sanitari. Nel 1887 alcune pecore con la scabbia furono ospitate in un alpeggio degli Zatti nella Villa di Sopra, «ove stavano pascolando quasi un migliaio di pecorini», e provocarono una piccola epidemia degli ovini che ebbe ripercussioni anche nella pianura²⁹.

La qualità degli animali più preziosi era scarsa e inutilmente si cercava di trovare animali adatti ai suoli impervi della vallata e contemporaneamente molto produttivi: «Tramonti, nonché i comuni della Valcellina, è popolata da una miscela di varietà bovine, ricordanti il tipo carnico, ma per le condizioni diverse di ambiente e per i metodi speciali di allevamento differenziano fra loro nella colorazione del mantello, nello sviluppo scheletrico, nella rusticità, nell'attitudine lattiera più o meno spiccata»³⁰. Ai primi del Novecento la progressiva trasformazioni verso un allevamento prevalentemente bovino si stava concretizzando

²⁸ *Censimento del bestiame della Provincia di Udine (31 dicembre 1868)*, in «Bullettino della Associazione agraria Friulana», n.17-18, 25 settembre 1869, 524-541

²⁹ T. ZAMBELLI, *Cenni sull'epizootia scabbiosa negli ovini nei distretti di Spilimbergo, Maniago, Pordenone, e S. Vito*, in «Bullettino della Associazione Agraria Friulana», vol. V, n.6, 24 aprile 1888, 110-113; T. ZAMBELLI, *Osservazioni sulle malattie epizootiche e contagiose manifestatesi in Friuli nel 1888*, in «Bullettino della Associazione Agraria Friulana», vol. VI, n. 4, 21 marzo 1889, 62-70

³⁰ *Relazione al Ministro dell'agricoltura sull'organizzazione e il funzionamento della Cattedra*, in «Bullettino della Associazione Agraria Friulana», a. 49, v. 21, n.25-26, 1904, 419.

nel cambiamento della popolazione animale presente in malga. A Tramonti di Sopra in media in malga venivano ospitate 53 vacche da latte, 15 manze, 12 vitelli e 50 capre da latte. Le pecore erano ormai scomparse. A Malga Rest i 105 bovini erano affiancati da novanta capre e quaranta pecore per intervenire sulle zone più difficili del monte³¹.

Le teorie legate al rimboschimento della valle riuscirono a ridurre sensibilmente il ricorso all'allevamento delle pecore: «lungo il bacino del Meduna si nota una certa contrarietà alla coltura silvana; e si ritiene che la proibizione dei pascoli caprini sia una delle cause di miseria per quelle popolazioni»³².

Per poter condurre le vacche sui pascoli pubblici, furono necessarie opere di adeguamento viario importanti come la strada che portava da Passo Rest all'omonima malga.

La situazione per gli altri alpeggi si risolse solo agli inizi del Novecento: «un tempo la malga Soparedo non era accessibile all'alpeggio che dagli ovini e dalle capre, mentre ora vi salgono senza difficoltà gli animali bovini». Nonostante tutto, la tradizione in Val Meduna resisteva anche sul fronte alimentare e a Malga Teglara si faceva «metà formaggio Montasio comune, e metà formaggio di salamoia», come voleva la tradizione tramontina. Le condizioni delle malghe più lontane dai paesi saranno sempre precarie, come in canal Grande del Meduna: «infelicitissime sono le condizioni dei fabbricati. Le casere di Carpen e Roppa sono costruite da semplici tronchi d'albero sovrapposti, quella di Cuòl è fatta di tavole. Tutte sono anguste, mal riparate, mancanti di fornello»³³. Il censimento del bestiame del 1908 registrava un

³¹ D. TONIZZO, *I pascoli alpini nei distretti di Spilimbergo e Maniago*, Udine, Associazione Agraria Friulana, 1903, 192

³² *I rimboschimenti in provincia*, in «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana», n. 9-11, 1907, 322

³³ *Relazione della Commissione Giudicatrice del Concorso per il miglioramento dei pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago (1904-1907)*, in «Bullettino della Associazione Agraria Friulana», a.53, v.25, n.13-15, 1908, 331



Tramonti di Sotto vista dall'alto

umento della presenza di bovini in vallata. Nella villa di Sopra erano 690 e in quella di sotto 913³⁴, mentre un censimento del 1911 testimonia come nelle valli del Meduna e del Cellina ormai non si coltivassero più il sorgo e segale, ma l'ormai imperante granturco.

IL CIBO DI RIFERIMENTO

Come abbiamo dimostrato, molto si è perso del tradizionale rapporto con il cibo in vallata. Soprattutto abbiamo perduto nel tempo le qualità dei cereali e degli ortaggi coltivati all'interno delle grandi tavelle degli orti. Alcuni cibi invece si sono conservati, a partire dalla pitina.

La pitina è un agglomerato di carne macinata, un tempo tritata, composta originariamente solo da carne di pecora, capra o animali selvatici. Una volta prodotto il trito

lo si speziava e salava, in seguito veniva lavorato per ottenerne formelle grandi come una ricotta che, una volta spolverate di farina, venivano poste ad affumicare vicino ai camini o in appositi affumicatori famigliari. Il trattamento di conservazione durava per due o tre giorni, con faggio e rami di ginepro. Un tempo, la pitina veniva affumicata per farla durare qualche settimana, poi veniva cotta in padella, ma non stagionava molto.

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

Il formaggio salato

Era un prodotto diffuso già nel Cinquecento, anche se era per lo più prodotto con latte di pecora e capra. Successivamente, con l'aumento delle vacche in Val Meduna, si pervenne alla produzione di un formaggio

tenero, che doveva essere conservato in salamoia. Si trattava di un prodotto molto richiesto dalle cittadine mercantili e veniva venduto anche a Venezia come cibo per i marinai, perché in salamoia riusciva comunque a conservarsi nelle stive delle navi. In seguito, i nuovi gusti alimentari introdussero le nuove tecniche di caseificazione per ottenere prodotti stagionabili e facili da vendere in pianura, ma la tradizione del formaggio in salamoia non finì mai per scomparire e ancora molte valligiane sono specializzate nel trasformare questo prodotto.

La salamoia – in gergo “salina” – viene conservata, in mastelli di larice, in appositi locali della casa e dei caseifici a temperature non superiori ai 14°C al momento dell'immersione delle forme e per i quaranta giorni successivi all'inizio del procedimento. La salamoia è derivata da un composto – detto “madre” – costituito da una miscela di acqua, sale, panna d'affioramento e latte, in percentuali variabili in relazione all'originale momento della sua formazione.

La salamoia deve essere integrata, con l'aggiunta delle medesime sostanze che la costituiscono, con frequenza mensile. A seguito delle integrazioni, l'amalgama deve essere energicamente rimescolata. La massa liquida della salamoia viene agitata almeno ogni due giorni con un mestolo-bastone, per assicurare l'ossigenazione e mantenere l'omogeneità anche superficiale del composto. Le forme sono mantenute in salamoia per un periodo non inferiore ai sessanta giorni, computati dall'inizio della lavorazione del latte, e non superiore ai centoventi giorni.

Il formai del cit

Simile al carnico *formai frant*, il *formai del cit* è il più recente dei prodotti tipici della Val Meduna. È realizzato con gli sfridi della stagionatura del formaggio. Un tempo i resti e le porzioni di formaggio mal stagionate venivano recuperate in casera o presso l'abitazione del produttore, costruendo un agglomerato di formaggio che veniva conservato a stagionare sotto latte. Si presenta come un formaggio spalmabile,

dall'odore forte e dal sapore un po' piccante. Il formaggio può avere una stagionatura che va dai due ai dodici mesi e con il latte viene creato un impasto lavorato a mano. Viene poi conservato in bacinella per sei, sette ore e poi si ripassa per il tritacarne. Si consuma entro dieci giorni dalla data di preparazione.

Questo prodotto deve il suo nome al *cit* con cui veniva indicato il “vaso di pietra” usato per conservare l'impasto aromatizzato a base di formaggio.

Il pistùm

Nella vallata, nelle tavelle era molto diffusa la coltivazione della rapa, la cui cottura richiedeva tempi prolungati. Il bulbo era un prodotto certo, che una volta maturo sarebbe stato lessato e condito o con cui veniva prodotta la classica *brovada*, mentre con le foglie (*viscja*), le quali però giungevano a giusta maturazione solo dopo essere state investite dalla prima brinata dell'anno, venivano raccolte, cotte, triturate finemente e lavorate per ottenere il *pistùm*.

Questo piatto si serviva accompagnato con la polenta, con la caratteristica pitina, con la salsiccia o con il formaggio salato.

L'ITINERARIO

L'escursione parte dal centro di Tramonti di Sopra: da qui ci si dirige verso la tavella, una delle zone più ricche e produttive della Villa di Sopra. Per anni questa superficie è stata utilizzata per smaltire il liquame di un allevamento poco distante. Oggi si stanno tentando delle attività di pascolo e sembra ancora lontana l'ipotesi di un riutilizzo per le coltivazioni tradizionali. Nel 2003 è stato scoperto il “castello” di Tramonti, una struttura fortificata in terra e legno, probabilmente del XI secolo.

Per un piccolo tratto il percorso segue il sentiero delle fornaci di calce, che si snoda poco fuori del paese, toccando una serie di case isolate. La produzione della calce si affermò solo nel XVII secolo e divenne

³⁴ *Censimento del bestiame del 1908*, in «Buletto del'Associazione Agraria Friulana», a. 61, n.1-2, 1916, 29



La zona di Pradileva a Tramonti di Sotto

una fonte integrativa del reddito degli abitanti. Sorsero molte fornaci nei pressi delle abitazioni, perché il calcare era ovunque e il solo problema era trovare combustibile a sufficienza per il forno e seguire la cottura delle pietre.

Da qui si arriva a Borgo Titol: il complesso edilizio solo una decina di anni fa era completamente in crisi, parte degli edifici era crollata, i pascoli erano stati invasi dalla vegetazione spontanea e sembrava che un regresso del paesaggio fosse il destino ineluttabile per questo settore della piana fluvio-glaciale di Tramonti. Invece l'arrivo di un imprenditore dalla pianura friulana ha profondamente modificato i rapporti, instaurando una nuova colonizzazione di questa balconata sul Canal Grande del Meduna.

Da qui si ritorna nella borgata di Chiavaljr, dove un'abitazione conserva ancora la tradizione della salamoia per la conservazione del formaggio, come accadeva nel Seicento, quando le cucine erano un importante centro di trasformazione del cibo.

Ci si dirige verso Comugnìs, alla tavella della Villa di Mezzo, per comprendere la posizione del piccolo villaggio protetto da San Antonio. Da qui si sale per un piccolo sentiero da cui è possibile percepire il luogo e l'abbandono di

una borgata sorta su un pascolo, pubblico fino al 1600 e poi colonizzato da una famiglia di allevatori.

La casa degli allevatori, come quella di Borgo Titol, era un recinto con annessi e abitazione che si affacciavano su un ampio cortile interno.

Ci si sposta a Pradileva, nella tavella della Villa di Sotto, dove le pecore stanno ridiventando negli ultimi anni l'animale più presente. Si raggiunge poi il cuore della Villa di Sotto, il terzo villaggio di fondazione medievale, per visitare l'esperienza del forno sociale, nata nel 2013, che affianca alla produzione e distribuzione del pane, servizi di assistenza e prossimità rivolti alla popolazione che vive nelle zone decentrate. Da una decina d'anni mancava nella vallata un fornaio e un servizio di distribuzione primario. Nella ex latteria turnaria di Tramonti di Sotto è stato recentemente costruito un mini caseificio gestito dalla fattoria sociale Sottosopra, dotato di un piccolo spaccio. Qui si produce ogni giorno una piccola quantità di formaggio di pecora, tre forme e dodici ricotte, che riprendono una storica tradizione alimentare che, come abbiamo visto, era stata combattuta nell'Ottocento.

Si possono inoltre visitare due borghi speciali della vallata: Livignana e Vuar. A Livignana nel Settecento il notaio Masutti costruì la sua residenza, come una sorta di villa alpina oggi completamente diroccata. Sempre nello stesso periodo, una famiglia di commercianti nel piccolo e isolato borgo di Vuar costruì una delle più belle residenze a loggia della valle.

LE PRODUZIONI LOCALI DI CIBO

Azienda agricola Agriturismo Borgo Titol



La preparazione della ricotta a Borgo Titol

Da pochi anni a Tramonti di Sopra, chiuso lo storico laboratorio di carni che fu del mitico Mattia Trivelli, un nuovo centro di produzione di prodotti tradizionali si è affermato presso l'agriturismo Borgo Titol. I nuovi abitanti di Borgo Titol hanno reintrodotta l'allevamento di pecore e di mucche per riprendere in proprio la tradizione dei formaggi della valle: ricotta, pecorino, formaggio fresco e stagionato e *formai del cit*.

Non manca nemmeno la pitina, fatta in un moderno affumicatoio.

Oltre ai bovini e alle pecore, a Borgo Titol è stato introdotto anche l'allevamento dei suini, con cui la famiglia produce anche insaccati che non sono un elemento tradizionale in vallata.

A Borgo Titol la pitina viene, secondo le indicazioni del consorzio dei produttori, «ingentilita da una parte di grasso di suino che smorza il sapore intenso e un po' selvatico della carne di capriolo, capra o pecora». Bor-

go Titol produce una pitina certificata dal presidio Slow Food.

(video #9 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/25KUpx>)

CONTATTI:

Località Titol 1
Tramonti di Sopra
tel: 0427 869061 oppure 335 822 28 76
info@borgotitol.it
www.borgotitol.com

Azienda agricola Ferroli Giovanni

A Pradileva recentemente sono sorte due nuove attività che hanno riportato l'allevamento delle pecore in Valle: una è l'azienda Ferroli con il vecchio capannone di allevamento che oggi è stato recuperato come ovile.

CONTATTI:

Via Pradileva 10
Tramonti di Sotto (PN)
tel: 0427 869168 oppure 3356970008
pradileva@tiscali.it
www.pradileva.it

Società agricola e fattoria didattica Sottosopra

La fattoria didattica sorta pochi anni fa è stata il motore di altre e innovative esperienze di riconquista e interpretazione della tradizione alimentare, come la nascita del forno sociale. La sede è in località Comesta, eccentrica al villaggio e posta all'inizio della corta valle del Tarcenò. L'azienda realizza iniziative concrete di esperienze didattiche legate all'allevamento del gregge di pecore, delle api e alla coltivazione dell'orto. Il laboratorio e lo spaccio sono all'interno della vecchia latteria turnaria.

(video #2 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/1MSbGQX>)

CONTATTI:

Località Comesta 2/a
Tramonti di Sotto (PN)
cell: 333 406 83 90 oppure 340 119 97 75
info@sottosoprafvg.it
www.sottosoprafvg.it

Michele Crozzoli e la sua pitina

Nella trattoria di Redona, Michele Crozzoli, convinto di interpretare al meglio la tradi-

zione della valle, da qualche anno produce la pitina in proprio per i suoi clienti.

CONTATTI:

Locanda Al Lago
Via Redona 2
Tramonti di Sopra (PN)
tel: 0427 86145
locandalago@redona.it
www.locandalago.it

2.3 Nuovi progetti pastorali a Clauzetto e sul Monte di Asio

L'altopiano ricco d'acqua di Pradis a partire dal Seicento fu fittamente insediato con decine di borghi di piccola dimensione, legati per lo più all'allevamento di pecore e capre. Questa presenza fu in qualche modo organizzata anche in relazione alla produzione di prodotti facilmente vendibili in pianura. Qui, come a Tramonti, si sviluppò una produzione storica e organizzata di formaggi teneri conservati nella salamoia. Questa tradizione sopravvive nelle due diverse forme di formaggio salato, quella proveniente da un formaggio tipo stracchino e quella che prevede la salamoia, per un formaggio tenero tipo latteria. La produzione veniva svolta dalle diverse famiglie all'interno delle proprie cucine con procedimenti molto empirici. Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento sorsero le prime latterie sociali, che producevano un nuovo formaggio del tipo Montasio. Questo cambiò in modo radicale il rapporto con le risorse, riducendo il pascolo brado e privilegiando l'allevamento in stalla di vacche che venivano alimentate con foraggio. La crisi di questa economia dopo la Seconda Guerra Mondiale portò a un collasso del sistema economico dell'altipiano. Negli anni Ottanta e Novanta furono tentate delle iniziative di modernizzazione (l'allevamento di ungolati selvatici sul monte Pala, coltivazioni intensive di patate, l'acqua Pradis), senza riuscire a invertire la crisi delle produzioni alpine. Oggi su questi altipiani la ripresa dell'allevamento e di una nuova forma di attività casearia si percepisce come un elemento di continuità rispetto alla recente tradizione.



Lo studio delle mappe, per la preparazione dell'itinerario di Legambiente, tra storia e territorio



Il gruppo prima della partenza per l'escursione, a Valeriano

UN PO' DI STORIA DEL PAESAGGIO AGRARIO: AGRICOLTURA E ALLEVAMENTO IN VALLATA

Anche a Clauzetto, come a Tramonti, a partire dal XVII secolo ci fu un'importante diaspora insediativa che portò molte famiglie del paese ad abitare piccole borgate esterne al villaggio medievale. La zona di Pradis

era stata colonizzata già nel Medioevo con la costruzione di quel paesaggio di praterie artificiali richiamato dal toponimo. Le zone utilizzate per il pascolo pubblico videro prima la costruzione di un diffuso sistema di piccole stalle private su modesti lotti ceduti dal comune e in seguito la definitiva trasformazione di questi edifici in case d'abitazione vere e proprie, caratterizzate anche dalla messa a coltura dei terreni più fertili. Negli ultimi anni, questo paesaggio si è profondamente alterato lasciando sempre più spazio a formazioni boschive spontanee. Le attività umane legate all'agricoltura sono quasi del tutto scomparse. Oggi invece qualcosa sembra riprendere il senso di una storica tradizione, quella dell'allevamento. Alcuni nuovi piccoli allevamenti sono sorti in valle e la riapertura della latteria di Orton a Pradis di Sopra lascia ben sperare per una conservazione dei paesaggi dell'economia dell'erba.

LA MONTAGNA DIVENTA PERIFERIA



La latteria di Pradis di Sopra ha riaperto di recente

vanno letti gli sforzi per togliere Clauzetto dall'isolamento dotando il capoluogo di una strada carrozzabile: una «strada da Clauzetto per Castelonovo, costruzione costosissima, di gran lunga superiore alle forze di quei comuni, e tuttavia assai necessaria, giacché Clauzetto al pari di Vito d'Asio, manca tutt'ora di strade carrozzabili, che le congiungano al centro distrettuale»¹.

Se in età d'antico regime Clauzetto non viveva la sensazione di essere un luogo periferico, la costruzione di questa strada e di quella diretta a Pielungo furono mitizzate come una sorta di soluzione ai problemi di arretramento sociale ed economico della montagna pordenonese.

Nella Statistica pastorale pubblicata nel 1869, la zona del formaggio asino era tenuta in particolare considerazione e si può notare come la presenza di ovini e caprini in paese fosse già poco rilevante. A Clauzetto furono individuati 392 animali distribuiti in 69 famiglie, contro i 2.660 di Tramonti



Oggi si possono vedere di nuovo pecore al pascolo a Pradis

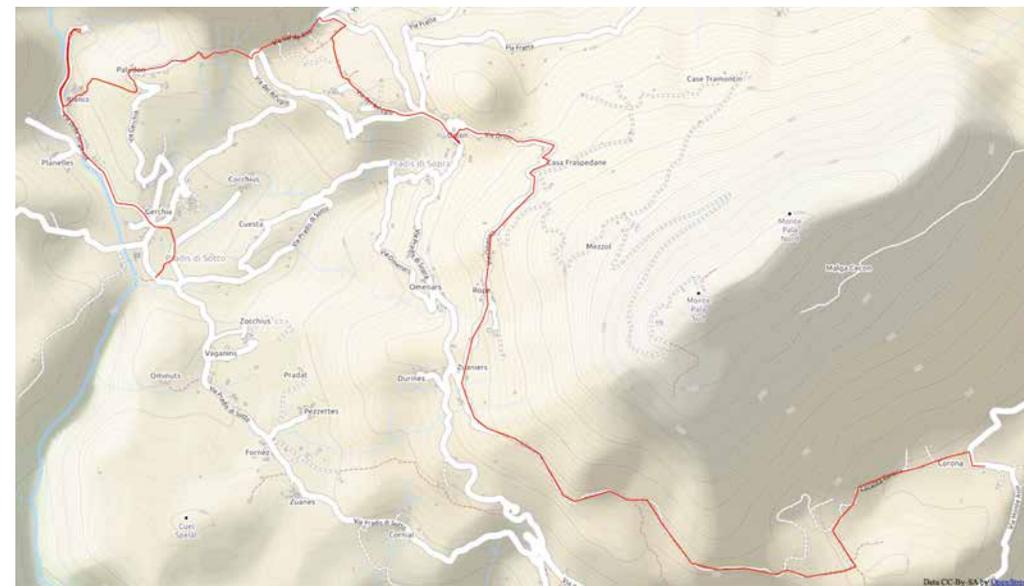
Fino all'Unità d'Italia, la mancanza di strade di grande traffico non aveva mai posto l'altipiano di Clauzetto in una condizione di crisi. Anzi, prima della costruzione delle strade austronapoleoniche tra il 1805 e il 1815, la montagna, pur essendo un grande rilievo, era più facilmente transitabile della pianura perché non soggetta ad alluvioni o a terreni molli e paludosi. Ora invece, affacciandosi la modernità, sembrò lontana dai centri del potere e del commercio. In questo senso

ti di Sopra e i 1.842 di Tramonti di Sotto. Evidentemente la pastorizia aveva un impianto più legato alla raccolta del foraggio e all'allevamento in stalla. Solo Vito d'Asio faceva eccezione perché le dimensioni del Canale dell'Arzino garantivano ampi pa-

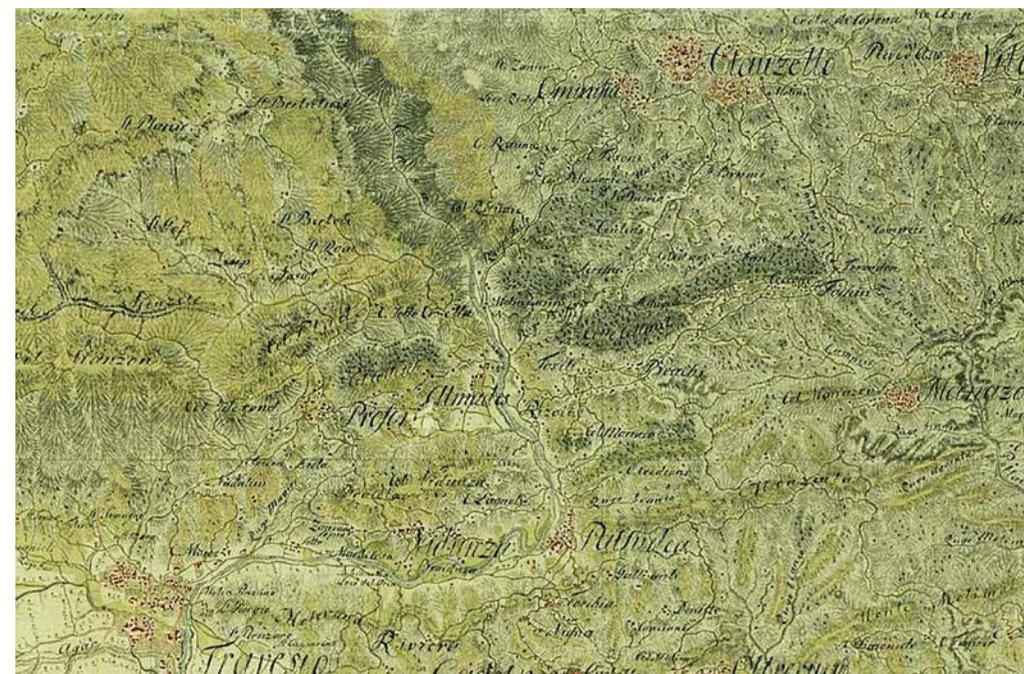
¹ Discorso pronunciato dal Comm. Avv. Eugenio Fasciotti, prefetto della Provincia di Udine, nell'aprire la sessione ordinaria del Consiglio Provinciale, Udine, 1870

scoli alla transumanza di pecore (1.105) e alle capre (743). Nel nuovo paesaggio densamente abitato di Pradis, le greggi avrebbero prodotto solo conflitti. Non a caso a Clauzetto le vacche da latte erano 222 e i

bovini complessivamente 289, concentrati nelle mani di sole 32 famiglie. Si trattava di poche famiglie che avevano molti animali, esattamente il contrario di quello che accadeva nel contermine villaggio di Vito d'Asio,



L'itinerario, indicato in rosso, parte dalle Grotte di Pradis



Particolare della Kriegskarte del 1805

dove ben 157 famiglie si dividevano un patrimonio di 520 bovini, dei quali 363 vacche da latte. Anche sugli equini il rapporto tra i due insediamenti era molto diverso, a Vito d'Asio venivano contati 24 muli, mentre a Clauzetto solo 16. Per quanto riguarda i maiali, si può notare che una maggiore disponibilità di cibo permetteva di allevare molti capi in più rispetto a quelli prodotti in Val Meduna. I suini a Clauzetto erano 43, distribuiti nei cortili di 36 famiglie, mentre a Vito d'Asio erano 66 per 55 famiglie².

Agli inizi del Novecento l'interesse per l'allevamento si esprimeva in un'attenzione particolare per le casere e i caseifici moderni, ma Clauzetto e Vito d'Asio non erano certo ricchi di malghe pubbliche. Il primo vantava Malga Polpazza, sul monte Pala, con un carico di animali sproporzionato per le risorse foraggere. Nel 1903, per circa 85 giorni, il pascolo avrebbe ospitato 78 vacche da latte, 25 vitelli o manze, una capra e un maiale per recuperare produttivamente il siero del latte. Sullo stesso monte, la malga dei Cecconi detta Pala riusciva a garantire il pascolo a 140 bovini. Le pecore ormai erano del tutto assenti da questi settori della montagna pordenonese. Il cambiamento nel consumo del formaggio aveva ormai modificato in modo radicale i meccanismi di produzione. Era comunque ben chiaro come lo spartiacque culturale nell'approccio all'allevamento dei bovini e alla produzione del formaggio dividesse i settori di Meduna e Arzino da quelli della Valcellina: «come per le forme d'uso dei pascoli alpini, nei sistemi colturali e per la tecnica del caseificio, così differiscono le zone alpestri dei due distretti di Spilimbergo e Maniago per le varietà d'animali bovini»³. Questi non avevano un carattere di purezza della razza per manto e dimostravano come

² T. ZAMBELLI, *Statistica Pastorale*, in «Buletto della Associazione Agraria Friulana», n.17-18, 1869, 515-557

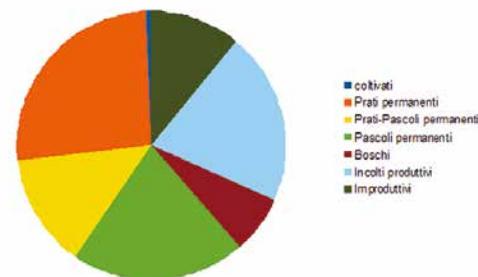
³ D. TONIZZO, *I pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago*, in «Buletto della Associazione Agraria Friulana», vol. XX, n.4-6, 1903, 152

tale forma di allevamento fosse ancora poco codificata anche a livello genetico. In alcuni casi le cronache ricordano come la razza «Carnico-Bruneck si trova predominante a Pinzano, Forgaria, Vito d'Asio, Clauzetto, Castelnuovo e Frisanco»⁴.

Il successo dell'allevamento bovino tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento ci è confermato dal censimento fatto dal Catasto Agrario del 1929, che mostra come a Clauzetto i bovini fossero ormai 817, i muli si erano ridotti a 12 unità, mentre i suini erano aumentati, raggiungendo il numero di 94, le pecore erano 626 e le capre 156. Questo censimento degli animali permette di cogliere l'apice del popolamento umano e animale a Clauzetto. Proprio nel momento in cui si fondavano nuovi meccanismi di produzione del cibo (come la latteria di Pradis) la pressione dell'uomo sulle risorse alpine aveva raggiunto i livelli maggiori. Le attività di sfruttamento del suolo ormai occupavano ogni angolo della vallata, persino i più impervi e difficili.

All'apice della dispersione insediativa, gli abitanti esterni alla villa medievale di Clauzetto erano superiori a quelli risidenti nel villaggio. La polverizzazione della presenza umana aveva garantito nel capoluogo meno di un terzo degli abitanti del comune al censimento del 1921 (3.115). A Pradis di Sopra venivano contati 749 abitanti, a Pradis di Sotto 931 e a Celante, sui versanti argillosi della zona bassa del comune, venivano censiti 442 individui. A Clauzetto invece se ne contavano 993. Altrettanto dispersa era la popolazione di Vito d'Asio, che si sgranava lungo il Canale dell'Arzino. Se cerchiamo di ricostruire le forme di sfruttamento del suolo a Clauzetto quasi un secolo fa, scopriamo che il carattere principale era quello del pascolo. Le terre coltivate non superavano i 22 ettari, mentre le praterie e i pascoli ne contavano 1.736. Per rendersi

⁴ U. SELLAN, *Lo stato attuale delle stazioni friulane di monta taurina*, in «Buletto della Associazione Agraria Friulana», a.52, n.12-13, 1907, 351



Un secolo fa il paesaggio era dominato da praterie e pascoli

conto di come il paesaggio fosse completamente diverso da quello attuale basti pensare a come i boschi si limitassero a coprire duecento ettari nei settori più periferici del comune, mentre ben 595 ettari non erano coltivati e 309 risultavano essere del tutto improduttivi.

Oggi l'aspetto dei territori è del tutto diverso. I coltivi sono praticamente scomparsi e con loro molte delle varietà tradizionali di cereali e ortaggi tipici della valle. Il patrimonio biologico degli alberi da frutto è stato quasi completamente disperso e le praterie si sono nella maggior parte dei casi trasformate in boscaglie incolte. L'esplorazione del territorio consente di osservare la radicale trasformazione paesaggistica e colturale prodottasi durante gli anni dello spopolamento.

Il cibo di riferimento



Il caseificio dentro la Latteria di Pradis di Sopra



Le forme per il formaggio di latteria all'interno del caseificio

L'acqua Pradis

Era l'inizio degli anni Novanta quando fu proposta un'attività del tutto nuova sull'altipiano di Pradis. Fino ad allora i rilievi della Val d'Arzino erano stati famosi per le proprietà curative delle acque di Anduins, mentre vicino a Gerchia un imprenditore cominciò un'azione per costruire uno stabilimento di imbottigliamento di un'acqua minerale particolarmente priva di sali minerali. L'acqua, che era sempre stata un elemento importante nel paesaggio della Val d'Arzino e del Cosa, diventava un bene di consumo. L'impianto fu costruito a Gerchia in un punto particolare delle pendici del monte Tait, lungo un'erosione della frattura periadriatica.

Il formaggio salato e *formai del cit*⁵

Il formaggio salato era diffuso già nel Cinquecento, anche se era prevalentemente prodotto con latte di pecora e capra. Successivamente, con l'aumento delle vacche, si pervenne alla produzione di un formaggio tenero che doveva essere conservato in salamoia. Il *formai del cit*, simile al carnico *formai frant*, è il più recente dei prodotti tipici.

Il formaggio di latteria

Il formaggio a pasta dura della tradizione del Montasio è un formaggio relativamente

⁵ Per una descrizione approfondita di questi prodotti si veda il capitolo 2.2 sulla Val Tramontina.

recente nel panorama della produzione casearia dell'altipiano. Cominciò a consolidarsi nella pratica solo dopo che fu costruita la latteria turnaria, ancora oggi perfettamente conservata. Per produrre questo formaggio ci volevano le conoscenze tecniche di un casaro e una strumentazione di caldaie efficiente e ben conservata a Pradis.

Il formaggio pecorino

Da circa cinque anni anche a Clauzetto è ripreso l'allevamento brado delle pecore, grazie a un pastore sardo, Ignazio. La sua esperienza è estremamente interessante perché, recuperando un capannone abbandonato e attrezzandolo con un mini caseificio a Clauzetto si è ripresa la produzione di formaggio pecorino che in epoca antica era senza dubbio la più popolare. La frugalità degli animali e le dimensioni ridotte dell'investimento permettono di garantire una ripresa del pascolo sulle aree abbandonate. Una sorta di nuova colonizzazione pastorale, almeno per alcuni piccoli settori di Pradis.

L'ITINERARIO

L'escursione inizia a Pradis di Sotto, dalle Grotte Verdi. Nella preistoria il paesaggio dei luoghi era completamente diverso da oggi e il clima più freddo garantiva in questo settore un ambiente vegetazionale e faunistico che oggi è tipico dell'alta montagna. Vicino a Ger-



Il cimitero di guerra a Pradis, dove sono sepolti caduti italiani e tedeschi della Prima Guerra Mondiale

chia, si passa a fianco di un riparo sotto roccia, la grotta dei cacciatori di Marmotte, che migliaia di anni fa era utilizzata dai cacciatori per scuoiare le loro prede, in questo caso marmotte, che evidentemente vivevano all'interno di un paesaggio di praterie naturali.

Qui si trova lo stabilimento di imbottigliamento dell'acqua di Pradis, che sfrutta una piccola sorgente alla base di una montagna un tempo intensamente pascolata. Oggi il carattere selvaggio del Monte Taiet garantisce la purezza di quest'acqua prelevata direttamente alla sorgente e diretta alla pianura attraverso un sistema stradale poco adatto ai carichi pesanti.

Si prosegue verso il cimitero di guerra a Pradis. Qui si contrapposero, nel novembre del 1917, proprio sulla sella di Pradis, le truppe italiane in ritirata dopo Caporetto e le avanguardie tedesche posizionate sul vertice della salita. Il paesaggio agrario oggi è profondamente mutato e l'estesa faggeta rende difficile immaginare la scena dello scontro. Lungo il percorso, si può visitare il suggestivo cimitero costruito come una fortezza militare, con torrioni angolari, che ospita sia i soldati italiani, nel registro inferiore, sia i tedeschi, in quello superiore.

Nella frazione di Orton ci sono due interessanti realtà produttive: la latteria di Pradis e l'allevamento di pecore sarde gestito dal pastore Ignazio.

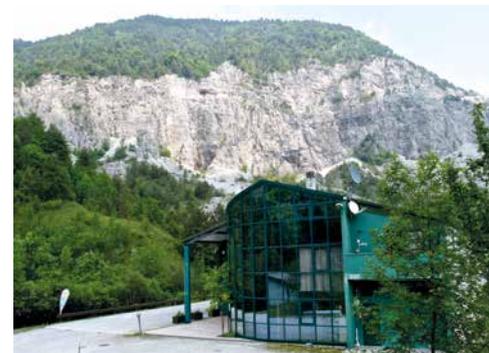
LE PRODUZIONI LOCALI DI CIBO

Dalus Srl, lo stabilimento dell'acqua Pradis

Uno dei due stabilimenti di imbottigliamento dell'acqua in provincia di Pordenone è quello presente a Pradis e sfrutta una piccola sorgente alla base di una montagna un tempo intensamente pascolata.

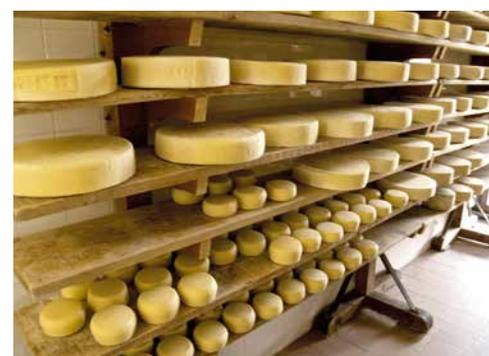
CONTATTI

Via della Sorgente 7
Clauzetto (PN)
tel: 0427 80375
www.pradis.com



L'esterno dello stabilimento dell'acqua Pradis

La Latteria di Pradis di Sopra



Il formaggio conservato nella Latteria di Pradis di Sopra



La riapertura della Latteria a Pradis consente anche la sopravvivenza di piccoli allevamenti bovini nella zona

Da meno di un decennio, la latteria di Pradis ha riaperto i battenti assorbendo nuovamente la piccola produzione di latte dell'altipiano e attirando a sé alcuni altri produttori locali. In poco tempo la nuova gestione è

diventata un punto di riferimento per rintracciare gusti della tradizione casearia, ma anche invenzioni come il *formai del cit* con pepe e ginepro.

La possibilità di conferire il latte alla piccola latteria ha prodotto delle ricadute locali estremamente interessanti. Stanno aumentando il numero di capi e quello degli allevatori, così come si cominciano a vedere delle positive ricadute sul paesaggio, attraverso le pratiche di sfalcio e di pascolo che oggi sono più estese che in passato. Questo dimostra il consolidarsi di una spontanea filiera corta.

(video #6 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/1oBPYFe>)

CONTATTI

Via Pradis di Sopra 79
Clauzetto PN
cell: 333 931 47 85 (Narciso Trevisanut) oppure 366 393 20 45 Federico Segatto
latteriapradis@alice.it

Il pastore Ignazio



Il pastore Ignazio prepara anche la ricotta nel suo piccolo caseificio

Nella frazione di Orton, un lustro fa, un pastore sardo con l'aiuto dell'amministrazione comunale ha recuperato un capannone abbandonato per costruire una moderna attività di allevamento della pecora e trasformazione del latte, producendo un ottimo formaggio pecorino. Grazie al rinato al-



La visita di Legambiente da Ignazio

levamento ovino, si conservano alcuni spazi prativi opponendosi all'avanzata del bosco.

(video #7 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/1S25Uhs>)

CONTATTI

cell: 340 880 93 51

2.4 Il Sanvitese, una terra di acque

La conservazione e la protezione di una risorsa importante come l'acqua ha prodotto un importante progetto di forestazione attorno alle prese dell'acquedotto di Torrate. In pochi anni, quest'ambiente sta cambiando il suo carattere paesaggistico da area di agricoltura intensiva a selva planiziale, verso un paesaggio tradizionale. La pianura sta subendo delle trasformazioni nel paesaggio agrario del tutto opposte a quelle che aveva subito una cinquantina di anni fa. Se allora l'espansione del paesaggio del mais e di una cultura dell'agricoltura gestita dalla filiera produttiva dei mangimifici e degli allevamenti industriali aveva comportato un'avanzata dei seminativi, oggi vediamo un netto arresto di questi paesaggi. Nella zona umida di Torrate, i paesaggi dei boschi e delle risorgive erano entrati in crisi a causa di progressive demolizioni e in seguito alla costruzione di un paesaggio di bonifiche. Se qualche decennio fa l'esperienza di ricostruire un brandello di quel paesaggio era sembrata una coerente risposta ai danni dello scempio, oggi assistiamo a un progressivo nuovo infittirsi del paesaggio dei boschi attorno al medievale transito di Torrate. Il bosco umido che si espande grazie a nuovi impianti e ad abbandoni agricoli ci sembra un'importante cifra del cambiamento dei paradigmi dell'agricoltura in questa zona. Nel resto del territorio, quello meridionale, caratterizzato ancora da parcellizzazioni antiche, il paesaggio sembra conservarsi nonostante siano evidenti le espansioni dei vigneti industrializzati e qualche nuova esperienza di reinterpretazione dell'agricoltura di pianura.

UN PO' DI STORIA DEL PAESAGGIO AGRARIO



Un momento di confronto durante l'escursione

La mappa austriaca, la *Kriegskarte* dell'inizio dell'Ottocento mostra in modo chiaro quello che era il paesaggio di antico regime dell'area di Torrate: un ambiente umido, sottolineato dagli azzurri e dai verdi intensi. Gli abitati di Bagnarola, Visignano e Ramuscello erano circondati da aree umide evidenziate in verde. Un ambiente naturale con il quale fin dall'inizio l'uomo si dovette confrontare per colonizzare le ampie superfici boscate. L'acqua poteva però essere una risorsa, anche in funzione del fatto che, essendo di risorgiva, aveva temperatura e portata costanti tutto l'anno. Non è un caso che il processo di erosione delle terre pubbliche nella seconda metà del Seicento portò alla costruzione di un'azienda agricola centrata sull'acqua. La famiglia Curti, dopo il 1664, acquista alcune terre comunali di Savorgnano, una zona caratterizzata da una potente presenza d'acqua, per costruire un'originale risaia cen-

trata su un sistema di strade che solcavano la campagna costruendo un tridente. Al centro di tale composizione agricola sorse Braida Curti, l'azienda agricola che faceva riferimento alla pileria di Sesto al Reghena. Questa, nell'espansione del riso in pianura è senza dubbio una delle aziende poste più a monte della pianura friulana. L'azienda permetteva di caricare i recinti usando in modo sapiente le diverse quote dei canali di risorgiva e interpretando le micromorfologie.

Questi luoghi oggi sono pressoché abbandonati. Il sistema delle rogge è molto fitto e non sempre è possibile trovare dei varchi per superare le acque. Complesso è anche vedere le aree di due interessanti stagni posti poco sotto le Torrate. I laghi Bric e Bianco sono una proprietà cinta e difficilmente accessibile. Nonostante qui si praticino attività di tiro al piattello, i valori naturalistici del luogo sono indubitabili, anche se le forme acquedotte hanno un impianto decisamente antropico. L'economia dell'acqua e del riso nel Novecento fu sostituita da quella dell'erba, come lasciano intendere le ampie stalle abbandonate a Braida Curti. Certo è che in epoca recente le aree lontane dai villaggi sono state colonizzate dalle coltivazioni a macchina.

Oggi la campagna presenta ancora il carattere del particellato storico anche se il paesaggio non ha più un aspetto policolturale. Dopo la stagione del seminativo industriale, il territorio si sta infittendo di un disegno di vigne industriali e filari di alberi da frutto. Sempre di più il cambiamento lento e quasi impercettibile ci accompagna verso un nuovo paesaggio agrario.

L'acquedotto

Le iniziative per sfruttare l'acqua sorgiva delle Torrate iniziarono nel 1912 ma solo nel 1955 fu costituito il Consorzio Acquedotto del Basso Livenza, con sede ad Annone Veneto. Oggi questa fonte rifornisce un vasto territorio tra le province di Venezia, Pordenone e Treviso, servendo circa



La torre dell'Acquedotto del Basso Livenza



Una centralina idroelettrica

140mila abitanti. La torre piezometrica emerge nel profilo storico della vegetazione del bosco di Torrate contrapponendosi al *landmark* della torre medievale. L'ambito dei pozzi è all'interno di una grande proprietà del Consorzio che per difendere i ventidue pozzi dalle ricadute negative che potrebbe dare la tradizionale coltivazione a seminativi.

Nel 2003 l'Acquedotto ha acquistato tutti i terreni vicini ai pozzi inibendo così i possibili inquinamenti derivati da pesticidi o concimi. Sono state piantate diverse migliaia di alberi sugli ottanta ettari che avvolgono i pozzi di presa e ormai l'ambiente comincia ad autoregolarsi, aumentando la crescita spontanea del bosco umido. Un impianto idroelettrico da 20 KW integra con energia rinnovabile il fabbisogno di potenza elettrica richiesta dalle pompe di sollevamento delle acque.

Il bosco delle fonti oggi è in fase di progressiva evoluzione e di colonizzazione da parte della fauna e della flora locale che qui trovano di nuovo rifugio.



Il borgo di Torrate a San Vito al Tagliamento

L'insediamento medievale di Torrate

Per questo piccolo borgo transitava la vecchia strada che da Motta di Livenza conduceva a San Vito e al guado del Tagliamento. San Vito nacque come una terra patriarcale, attrezzata come abitanza per il commercio e il controllo del guado. La strada però finiva in questo tratto per inoltrarsi in un territorio di boschi e paludi difficile da attraversare. Lungo l'unica lingua di terreno semi asciutto si consolidò il transito commerciale e quindi la necessità di controllare i luoghi anche attraverso la costruzione di un castello feudale. Il maniero appartenne sempre alla famiglia dei Signori di Sbrojavacca, vassalli del Patriarca di Aquileia e degli abati di Sesto. La dimensione della fortificazione richiama alla mente un ambiente abitato di grande dimensione, costruito in età basso-medievale con mattoni, ma possiamo immaginarci attorno e dentro al recinto murato anche una grande quantità di edifici in legno adibiti agli usi più disparati. La presenza di enormi risorse boschive a un prezzo bassissimo permetteva di garantire una tradizione di edilizia in legno oggi ormai sostituita da quella più resistente, ma comunque ormai in crisi, delle case agricole in muratura.

La moderna costruzione di una villa di famiglia all'interno di ambiti coltivati, seguendo la moda delle ville venete, portò all'abbandono della residenzialità del castello e al lento decadimento del recinto murato che nel 1820 fu quasi completamente demolito, perché usato come cava di prestito per la costruzione di edifici utili all'azienda agricola. Ciononostante, quello di Torrate è un castello che ricostruisce un'immagine dell'insediamento antico altrove perduta. I resti del recinto e del fossato, la chiesa medievale di San Giuliano e le poche case distribuite in modo irregolare richiamano i temi della dualità tra fortezza e villaggio. Il borgo ancora oggi è proprietà della storica famiglia Sbrojavacca, che da alcuni decenni sta cercando un difficile recupero del borgo.

Una riserva biogenetica: il boscat



Il boscat, al confine tra i comuni di San Vito al Tagliamento e Chions

Gli anni Settanta hanno visto in questa zona il massimo dell'espansione dell'agricoltura industriale nei confronti del paesaggio tradizionale dei boschi e delle praterie umide. Il solo residuo originale del bosco antico per molti decenni è rimasto il *boscat*, che con la nostra camminata sfioreremo. Oggi il profilo di questa struttura boscata comincia a confondersi con quello potente e rigoglioso delle fonti, ma senza dubbio in questo settore tradizionale si conserva la tradizionale memoria biologica del paesaggio antico.



Un pioppeto nei pressi del boscat



Il Sanvitese è una terra ricca di acque



Il taglio delle siepi ripariali

Il *boscat* si trova nel comune di San Vito al Tagliamento, al confine con quello di Chions, e misura solo sette ettari. Al suo interno, oltre alla quercia gentile e al carpino bianco, troviamo altri alberi e arbusti come l'acero campestre, il frassino a foglia stretta, l'olmo campestre, il ciliegio selvatico, il biancospino, il prugnolo e il nocciolo e molti altri. A parte la copertura del bosco, l'ambiente è molto importante per la presenza di un sottobosco che conserva piante di grande valore, che potranno insediarsi spontaneamente anche all'interno del parco delle fonti: il bucanave, il giglio martagone e il giglio giallo e alcune specie di orchidee selvatiche. Il bosco è riconosciuto come un Sito di Interesse

Comunitario (SIC) e le dinamiche in corso nell'area sembrano poter garantire oltre alla conservazione anche il potenziamento dei valori naturalistici in gioco.

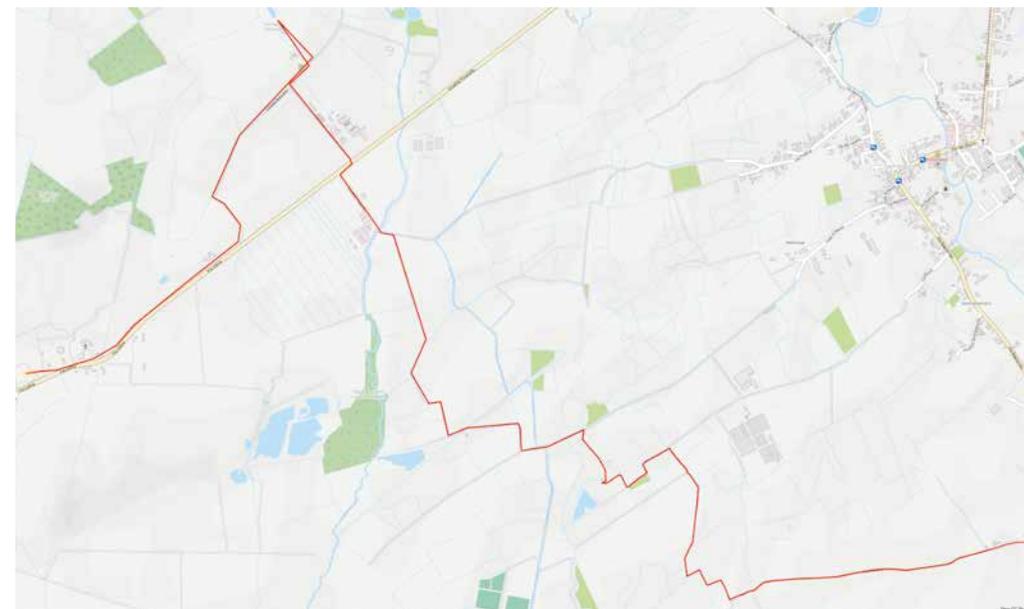
Il cimitero degli ebrei

Visitare il cimitero degli ebrei di San Vito equivale a incontrare uno dei migliori episodi di risposta ambientale alla crisi del paesaggio agricolo degli anni Settanta del secolo scorso.

Quando ormai era chiaro che il paesaggio agrario storico stava collassando e che il sistema dell'agricoltura intensiva stava semplificando l'ambiente, alcuni illuminati ambientalisti coordinati da Paolo De Rocco cer-

carono di salvare lo storico sito del cimitero ebraico e di ricostruire, per salvaguardarlo, un brano del paesaggio delle zone umide.

Una dopo l'altra le olle di risorgiva venivano riempite e spianate per arare anche lo spazio delle acque. A questa barbarie si contrappo-



L'itinerario, indicato in rosso, inizia nei pressi del bosco delle Torrate



Particolare della Kriegskarte del 1805



Il laghetto artificiale nel cimitero degli ebrei



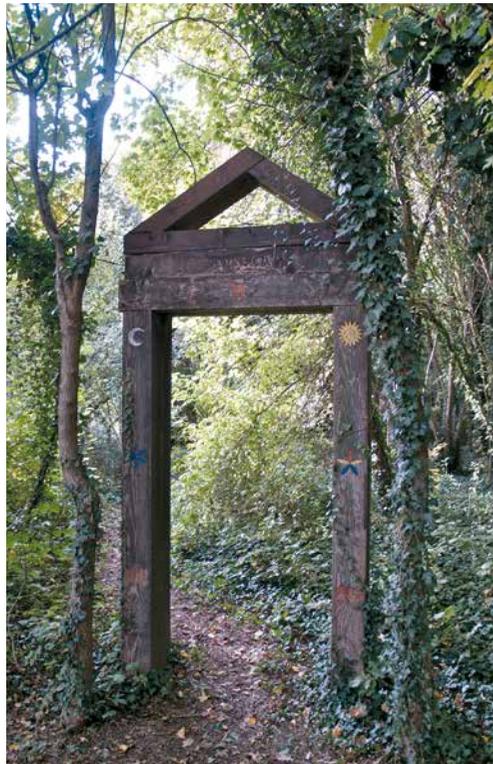
La visita del gruppo di Legambiente nel cimitero degli ebrei, un quadrilatero circondato da una siepe

se l'intelligenza di un progetto che partiva dal recupero di uno spazio simbolico, il sedime del cimitero degli ebrei abbandonato e distrutto alla fine del Settecento, ma che era ancora riconoscibile in un prato circondato da una spessa siepe di noccioli, ciliegi e olmi con al centro un grande ciliegio. All'esterno di questo campo si trova il sistema di risorgive della roggia Vignela.

Il progetto ha portato alla costruzione di un boschetto contornante un'ampia area umida interna che negli intenti di De Rocco e di WWF e LIPU voleva essere zona di protezione anche per gli uccelli di passo.

L'ITINERARIO

Il percorso parte dalle prese dell'acquedotto "Acque del basso Livenza" di Torrate di



L'ingresso al cimitero degli ebrei

Chions, dove sta rinascono un paesaggio di selva planiziale. Si visita poi un ambiente, quello del cimitero degli ebrei, costruito alcune decine di anni fa con l'intento di restauro paesaggistico delle olle di risorgiva. Si tratta di un *community garden* gestito dai volontari dell'associazione del Cimitero degli ebrei e del Bosco della Man di Ferro, e soggetto a un suo speciale processo evolutivo.

Da qui si sfiora la settecentesca azienda agricola di Braida Curti, un tempo al centro di un sistema di prati umidi e di risaie oggi scomparse. Si attraversa poi un tratto di campagna ancora ben conservata, per raggiungere Ramuscello, patria della moderna agricoltura friulana da quando Gherardo Freschi iniziò a stampare uno dei giornali di agricoltura più importanti d'Italia: l'Amico del Contadino, nel 1842. L'escursione termina proprio di fronte alla villa di Gherardo Freschi di Ramuscello, che fu la fucina di un movimento di rinnovamento dell'agricoltura italiana.



Visita alla quercia secolare

LE PRODUZIONI LOCALI DI CIBO

Azienda agricola Fabee



La visita presso l'azienda durante l'escursione di Legambiente

Anche a Sesto al Reghena sono nate nuove esperienze di agricoltura che promuovono filiere corte locali. L'azienda agricola Fabee alleva capre e dispone di un suo piccolo caseificio e di uno spaccio aziendale. In questo modo viene garantito un rapporto stretto



Luca Allaria, titolare dell'azienda, racconta la sua esperienza

con il consumatore e un prodotto alternativo a quello della produzione casearia tradizionale. La capra ritorna in questi territori dopo che per più di un secolo si era stimolato l'allevamento delle vacche all'interno di aziende famigliari centrate su una attività policulturale. Qui invece il caprino la fa da padrone, anche se la dimensione della produzione è contenuta e locale, centrata sulla vendita a chilometro zero. Si tratta di una delle poche nuove esperienze di costruzione di una filiera completa all'interno dell'orizzonte della stessa azienda

(video #8 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/207iZq8>)

CONTATTI

Via Fontane 8 (località Bagnarola)
Sesto al Reghena (PN)
tel: 0434 688609 oppure 335 356 352
luca.allaria@alice.it

Il caseificio Venchiaredo SPA

Potremmo dire che questa esperienza casearia è molto diversa da quella tradizionale e presenta aspetti di unicità nel panorama del Friuli Occidentale. Il caseificio nato con l'omonima cooperativa nel 1968 non era molto diverso da altre latterie che concentravano la loro produzione sul formaggio stagionato tipo Montasio. Successivamente si decise di

specializzare l'azienda nella produzione di formaggi a pasta molle, per lo più stracchino e crescenza, ampliando l'area di conferimento del latte. Il successo di questa strategia e un rapporto stretto con la grande distribuzione ha sviluppato dei valori di produzione incredibili: trenta milioni di litri di latte lavorato, con la produzione di 5,5 milioni di chili di stracchino e un fatturato al 2014 di 42 milioni di euro. Parte di questo prodotto viene venduto all'estero ma fornisce una ricaduta positiva sulle aziende locali. Anche se que-

ste modalità di produzione tendono a consolidare le forme della produzione agricola e degli allevamenti industriali è pur vero che il Venchiaredo è un'esperienza unica e importante in Friuli Venezia Giulia.

CONTATTI

Via Ippolito Nievo 31 (Frazione Ramuscello)
Sesto al Reghena (PN)
tel: 0434 690339 fax: 0434 690936
info@venchiaredo.com
www.venchiaredo.eu

2.5 Pinzano e Castelnovo: complessità ecologiche e culturali tra pianura e collina

Pinzano al Tagliamento e Castelnovo del Friuli: quest'area, pur relativamente piccola, ha la specificità di essere un *unicum* all'interno dei sistemi insediativi friulani. Il carattere delle colline di argilla e conglomerati alternati con il tempo ha creato un paesaggio, soprattutto a Castelnovo, in cui le attività culturali si sono dovute adattare a un ambiente geologico fragile. Al contrario, gli insediamenti di Valeriano e Pinzano, ponendosi ai piedi delle colline, si sono organizzati come i

villaggi dell'alta pianura, disegnando un particellare medievale fitto e diviso per regioni agrarie, comunque pianificato.

UN PO' DI STORIA DEL PAESAGGIO AGRARIO

Pinzano e Valeriano sfruttavano le colline per organizzare un sistema di prati attrezzati con coltivazioni di frutta e piccole stalle raggiungibili anche dai bovini di piccola ta-



Il paesaggio da Pinzano verso Valeriano



La valle del Tagliamento

glia. Le valli, fortemente incise dagli affluenti del Cosa e del Pontaiba, erano spazi di insediamenti temporanei fino a che non nacquero in periodo post medievale gli abitati di Manazzons, Colle, Cosabeorchia, ecc. Questi ultimi interpretavano la specialità dei settori più lontani dai villaggi di impianto basso medievale e organizzati per regioni agrarie. Nelle nuove borgate l'adesione dell'insediamento alle caratteristiche peculiari del rilievo e alla sua geologia è rilevante, mostra una capacità minore di astrazione scientifica e una maggiore conoscenza dei luoghi. A Castelnuovo, invece, fin dall'epoca medievale si dovette fare i conti con la necessità di costruire delle aziende agricole in settori geograficamente instabili.

Insedimenti su terre instabili

È impossibile comprendere le forme dell'abitare a Castelnuovo se non si hanno ben chiare le modalità e i pericoli di questa erosione, che oggi ci sembra meno pericolosa. L'avan-

zare del bosco e delle superfici selvatiche negli ultimi anni ha prodotto un progressivo miglioramento dello stato dei versanti collinari, ma dobbiamo immaginarci l'impatto che provocava l'opposta operazione, quella della colonizzazione medievale.

Disboscare un versante imponeva immediatamente l'urgenza di controllare i fenomeni dovuti al dilavamento se non già quelli delle frane e degli smottamenti. Su questi versanti, anche solo l'azione di zappare il suolo poteva modificare a tal punto l'azione dell'acqua piovana da provocare distacchi e scivolamenti.

L'erosione e l'instabilità geologica costrinse gli abitanti di Castelnuovo a privilegiare un insediamento di vertice attrezzando i diversi dossi con frazionamenti proprietari che seguivano le massime pendenze e scongiurando allo stesso tempo qualsiasi forma di terrazzamento che non fosse fatto sulle più solide arenarie. In modo non diverso, il senso dei luoghi sviluppato dagli abitatori pro-

duce un fitto reticolo viario che percorreva per lo più i vertici dei dossi argillosi sui quali sorsero le varie borgate del paese. La cima dei dossi era senza dubbio il punto più stabile, mentre gli abitati posti lungo il versante si rintracciano soprattutto in occasione di affioramenti di arenarie e quindi sui settori "duri" del territorio.

Questa specificità della struttura territoriale di Castelnuovo del Friuli ha portato a uno speciale assetto del popolamento, tanto diffuso e policentrico da non presentare una vera gerarchia di luoghi e funzioni, se solo escludiamo il castello. Persino l'organizzazione degli organi dell'originario consiglio di comunità furono modellati sui "brichi di volta" come una sorta di disaggregato dell'originaria vicinia, la comunità medievale di vicinato, o di dimensione frazionale.

Durante le prime fasi della colonizzazione basso medievale le case erano per lo più costituite da una sola ampia stanza, coperta con un tetto a spioventi rivestito in paglia. Questo tipo di copertura era ancora molto diffuso all'inizio dell'Ottocento, ma ci è facile credere che in un tempo antico anche tutte le strutture e i tamponamenti delle residenze fossero per lo più costruite in legno.

Non solo questo materiale era diffuso ma, soprattutto, tutti lo sapevano utilizzare. Gli edifici tradizionali che oggi conosciamo, edificati con murature in pietra e avancorpo porticato in legno, appartengono a una tradizione tarda e alla riconquista delle tecniche legate alla calce e all'arte muraria.

In età medievale è probabile che solo il castello, e nemmeno per intero, fosse stato edificato in pietra squadrata posata con competenza da parte di maestranze che seguivano le grandi commesse signorili. I contadini locali, invece, impararono a riconoscere per tentativi ed errori i luoghi più stabili dei loro terreni, i luoghi sui quali solo a partire dal XVI secolo sorsero quelle abitazioni in muratura e legno che oggi consideriamo tradizionali.

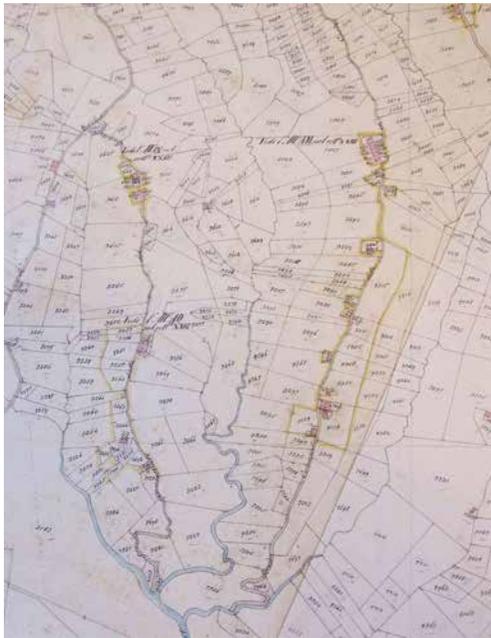
L'impressione che si ha nella lettura degli atti di compravendita di terreni ed edifici è quella di un ambiente agricolo molto articolato dal

punto di vista spaziale e caratterizzato da una policoltura che vedeva negli alberi da frutto la maggiore risorsa produttiva. La fragilità geologica dei versanti argillosi rendeva necessario difendere il suolo con una copertura erbacea continua, qualora i terreni fossero in pendenza. Per di più la presenza di alberi produttivi permetteva di mitigare la forza della pioggia e garantiva una maggiore stabilità del suolo irrobustito dall'apparato radicale delle piante. In sostanza, il prato alberato era l'elemento distintivo del paesaggio agrario di Castelnuovo sia che si trattasse di insediamenti temporanei che permanenti.

Per comprendere meglio la complessità arborea delle proprietà userò come esempio il censimento delle piante riconosciute da un perito nel bearzo, ovvero l'orto cinto, di Gio Batta di Bertolo, in località Forchia, nel 1776: «arbori con vide da frutto n. 141, simili piccole senza frutto n. 50, viti vedove da frutto n. 13, peraro grande da frutto con vite n. 1, simile incalmo da anni tre circa n. 1, simili senza incalmo n. 2 mellari grandi da frutto n. 1 giovani da frutto ordenari n. 5, altri di poco frutto n. 1, incalmati da anni due circa n. 2 e senza incalmo n. 9. Nogaretto di poco frutto n. 1, morari di frutto grandi n. 1, e di primo frutto n. 1, talponi con cima e viti a capellaro n. 2, talponi con cima piccoli nel basso di detto bearzo n. 3, salici domestici di poco frutto n. 14, simili piccolini senza frutto n. 26, figaretto n. 2, persegari n. 2»¹.

La vigna sorretta da pali, estesa e in rinnovamento, era il cuore di quella azienda agricola ma la presenza di un numero consistente di alberi da frutto mostra con evidenza come queste piante fossero un determinante integratore alimentare per le famiglie di agricoltori. Un discorso a parte meritano i pioppi (talponi) che qui vengono ricordati per la "cima" e per essere posti nelle zone più basse del lotto. Evidentemente si trattava di piante che annualmente venivano capitozzate per fornire della foglia alle pecore, tanto che in

¹ ASPn, 12 dicembre 1776



La foto catastale mostra con efficacia il rapporto che intercorreva tra i compluvi evidenziati dai corsi d'acqua in azzurro e le strade sul vertice del colle, dove si concentravano gli edifici.

un caso evidentemente tanto anomalo da diventare oggetto di osservazione, l'albero era maritato con la vite. Diverso ancora è il ragionamento che possiamo fare sulla consistente quantità di salici registrata dal perito e che non si può giustificare solo con la necessità di garantirsi sufficiente materiale per legare le viti.

Non è da escludere che il salice fosse usato allora, come anche oggi, negli interventi di bioingegneria, per consolidare margini erosi da rivoli e acque, sfruttando il suo straordinario apparato radicale.

L'elemento determinante di questo paesaggio era la coltivazione della vite maritata con pali e distribuita lungo i versanti assolati. Il suolo così fragile ma fertile permetteva di avere uno sfruttamento intensivo e un'attività molto remunerativa, nonostante i piccoli lotti e la progressiva tendenza al loro frazionamento. Ogni prato alberato e vigna produceva fieno per il periodo invernale e spesso era attrezzato

con delle piccole stalle che garantivano la stabulazione invernale degli animali che restituivano alla terra l'indispensabile letame. In questo senso vanno interpretati i piccoli edifici che i notai censivano nelle proprietà: «un pezzo di bearzo con un sedime costruito di muro scoperto piantado di vidi et arbori (...) una stanza costrutta di muro, coperta di paglia in loco d.to Paludea».

All'interno dei singoli bearzi, solo in occasione di tratti caratterizzati da scarsa pendenza si poteva provare a zappare, rompendo la continuità del prato. I Magrino, per esempio, vantavano «un pezzetto di terra vocato la ciccola, ossia peccolitto bearzivo con zappativo in alto, e con altro zappativo nel piano», mentre lungo il versante il prato rallentava l'acqua e l'erosione. Nei pressi, dove le incisioni e i pericoli di smottamento si facevano più concreti, la famiglia manteneva una «terra boschiva», forse a ceduo, caratterizzata da un «castegnar grande».

Sporadiche informazioni ci ricordano che i bearzi coltivati dovevano essere difesi da recinti alcune volte «vivi».

Erano decisamente minori i recinti costruiti in muratura: «sassi sulla strada in alto, che servono per chiusura, carche da uomo n. 12 ed alquanti sterpetti nudi d'Aunaro nel Basso». Solo in particolari condizioni di stabilità del versante i muri di recinzione non sarebbero franati a valle, rendendo inutile il lavoro per la marginatura.

Oggi gran parte dei segni della colonizzazione antica sono occultati dal bosco ma, a ben guardare qualcosa ancora si riconosce del vecchio sistema abitativo.

IL CIBO DI RIFERIMENTO

La cipolla rosa della Val Cosa

La cipolla della Val del Cosa è stata sottoposta a un'importante azione di valorizzazione, coronata dal fatto che è diventata un presidio Slow Food. Si tratta di una variante locale ormai coltivata in modo massiccio da alcuni agricoltori che provvedono anche alla tra-

sformazione del prodotto conservandolo in vaso. La cipolla rosa, in fin dei conti non particolarmente difficile da coltivare, ha ancora ampissima possibilità di ricolonizzare gli spazi abbandonati dell'agricoltura, garantendo un reddito sufficiente.

Cavolo broccolo di Castelnuovo

Il cavolo broccolo è una brassicacea a ciclo biennale alta circa 70 cm. Della pianta si mangiano le foglie più giovani, dopo la lessatura. La semina viene effettuata in giugno/luglio, mentre il trapianto avviene tra fine luglio e i primi giorni di agosto; la raccolta inizia generalmente a fine novembre, inizi di dicembre, dopo i primi geli, e può protrarsi fino ai primi mesi dell'anno successivo.

Ortaggi

Gli orti tra Pinzano e Castelnuovo sono ancora una banca di specie e varianti orticole poco indagate e valorizzate. Solo negli ultimi anni, grazie all'associazione Le Rivendicules, si è acceso un riflettore di attenzioni per la biodiversità degli orti.

Frutta

Le colline di Pinzano e Castelnuovo erano famosissime per la frutta che quotidianamente riuscivano a far arrivare sui mercati tradizionali delle cittadine della pianura (Spilimbergo e San Daniele *in primis*).

Il bosco ha invaso molti degli spazi della frutticoltura, ma come vedremo recentemente a Costabeorchia si è registrato un tentativo di ricolonizzare i versanti stabili e assolati con le coltivazioni delle mele e non mancano gli olivi.

Castagne

I versanti a nord delle colline, e anche qualche area particolarmente stabile a sud, un tempo erano coltivate a prato alberato con castagni. Questi ultimi permettevano di integrare la magra produzione dei farinacei con la farina di castagne. Oggi molti castagneti si sono inselvaticiti e la produzione non è governata, ma avrebbe una buona possibilità di riprendersi.

Tartufo

Il prezioso tartufo non è un prodotto tipico di questa zona, ma come sta accadendo anche altrove lungo la pedemontana, alcuni appassionati stanno cercando di introdurlo nel territorio nelle boschaglie incolte, dove però il cinghiale la fa ancora da padrone.

Miele

Senza dubbio l'apicoltura un tempo era maggiormente praticata nel territorio delle colline prative e ricche di fioriture campestri. Oggi l'attività è residuale ma una ripresa del paesaggio coltivato, anche in sinergia con l'espansione di vigne e frutteti, potrebbe portare a consolidare le esperienze presenti sul territorio.

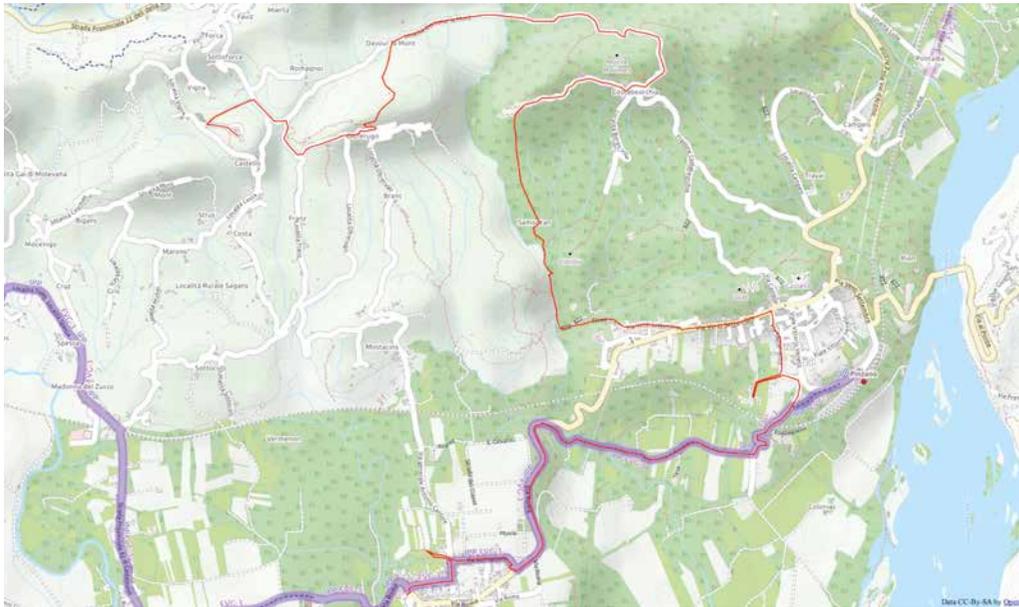
Vini autoctoni



Una delle vigne di Emilio Bulfon

Dopo un quarto di secolo di sperimentazioni, la zona di Pinzano e Castelnuovo è diventata un concentrato di alternativa alla produzione di vini pedecollinari tradizionali.

Vitigni antichi come l'*ucelùt*, il *picolit neri*, il *scjaglin*, il *forgiarin*, il *cjanoros*, e altri non riconosciuti, che non possono essere commercializzati con il loro nome, sono oggi coltivati e vinificati con modalità moderne. Questa straordinaria esperienza di ricerca e di reinterpretazione della tradizione rischia oggi più di ieri il confronto con la diffusione del prosecco.



Litinerario, indicato in rosso, parte dal centro di Valeriano per raggiungere Vigna



Particolare della Kriegskarte del 1805

Formaggi della Val Cosa

A Pinzano e a Castelnovo si allevavano prevalentemente bovini, mentre alle pecore erano lasciati i prati aridi del Tagliamento. Si produceva quindi un formaggio fresco per lo più misto.

Oggi gli animali allevati sono pochissimi e il latte viene conferito alle vicine latterie, che

continuano in parte a produrre il formaggio salato, maturato in salamoia. Va però registrato il fatto che pochi anni fa è stato realizzato a Pinzano uno dei nuovi allevamenti di capre presenti in regione, che ha sfruttato la possibilità di gestire una filiera corta producendo in proprio un formaggio di pura capra grazie a un microcaseificio.

L'ITINERARIO



Il gruppo durante l'escursione di Legambiente



Una pergola di vite lungo la pista ciclabile Maniago-Pinzano

La partenza è dal centro di Valeriano. Si percorre la via principale, via Roma, in direzione di Pinzano, imboccando per un tratto la pista ciclabile, fino alla chiesetta della Santissima Trinità. Dopo aver percorso un breve margine dei rilievi che sovrastano l'area golenale del Tagliamento, ci si dirige verso l'abitato di Pinzano, percorrendo la via principale verso ovest (via XX settembre) e ci si addentra, prima della zona artigianale, nel sentiero che penetra nelle vallecole delle colline mioceniche retrostanti l'abitato di Pinzano. Giunti alla località Samontan ci si dirige verso Molimes e poi Costabeorchia, splendido balcone sull'alta pianura. Da qui, aggirando il colle di Molimes, percorrendo la viabilità

pavimentata, si raggiunge la località *daur la Mont* e, tramite un sentiero, il borgo di Oltreterugo. Da qui si arriva a Vigna, sovrastata dal Castello dove ora sorge la chiesa di San Nicolò.

LE PRODUZIONI LOCALI DI CIBO

Salumi Ceconi

Mauro Ceconi cinque anni fa ha deciso di riconvertire la sua azienda costruendo una piccola filiera corta centrata sulla produzione di salumi tradizionali. In sostanza ha deciso di allevare all'aperto un numero consistente di animali e di macellarne circa due al mese vendendo il prodotto nello spaccio costruito a fianco dell'abitazione. Il prodotto ha una distribuzione per lo più locale e l'azienda agricola produce il cibo per la propria attività senza essere strozzata dal mercato delle granaglie.

CONTATTI

Via Roma 105 - Valeriano
Pinzano al Tagliamento
tel. 0432 950703
oppure 338 548 19 56
mauro.ceconi@gmail.com

Agriturismo Antica Dimora e fattoria didattica Il Girasole

È un'azienda agrituristica a conduzione familiare con indirizzo multifunzionale. Segue il metodo di produzione biologico: parte dei terreni aziendali ricadono in Area SIC Natura 2000 - sito di interesse comunitario greto del Tagliamento. L'agriturismo è nel centro storico di Valeriano, in una tipica casa friulana dei secoli passati con corte interna. Gli alloggi dell'agriturismo sono stati ristrutturati nel rispetto delle caratteristiche architettoniche locali ed arredati con mobili d'epoca ottocentesca. La fattoria propone le proprie attività didattiche, culturali e ludiche a scuole, gruppi, famiglie ed enti pubblici per progetti di riabilitazione rivolti ad adulti o minori con disagio

psichico o fisico lieve o a persone emarginate a rischio di solitudine.

CONTATTI

Via Roma 87 - Valeriano
Pinzano al Tagliamento
agriturismo@ValerianoAnticaDimora.it
tel: 0432 950782 oppure 333 385 75 66
www.valerianoanticadimora.it
www.fattoriadidatticailgirasole.it

Azienda agricola Candon Isolina

L'azienda agricola dei Candon si caratterizza per aver investito la propria convinzione imprenditoriale nella produzione di cipolla rosa della Val del Cosa.

CONTATTI

Via C. Battisti 23 - Valeriano
Pinzano al Tagliamento (PN)
tel: 0432 950190 cell: 348 152 66 73

I vini di Emilio Bulfon



La visita presso la cantina di Emilio Bulfon a Valeriano

I Bulfon sono stati tra i primi a tentare l'esperienza di riscoprire alcuni vitigni autoctoni nel momento in cui negli anni Ottanta ci si stava indirizzando verso una sempre più massiccia diffusione dei classici cabernet, tocai, ecc. La riscoperta di uve tradizionali si è mossa parallelamente alla consapevole condivisione di tecniche di produzione moderne, che hanno portato a risultati molto



La cantina di Emilio Bulfon

particolari. Oggi l'azienda ha differenziato la sua produzione con marmellate, la coltivazione della cipolla e l'ospitalità. Nonostante le difficoltà di espansione dei vitigni in aree a forte frazionamento, le superfici coltivate stanno aumentando come pure il prodotto e la vendita all'estero. Siamo quindi in presenza di un prodotto *glocal*.

CONTATTI

Via Roma 4 - Valeriano
Pinzano al Tagliamento (PN)
tel: 0432 950 061
fax: 0432 950 921
bulfon@bulfon.it
www.bulfon.it

L'azienda agricola Capramica



L'allevamento di capre di Capramica

Capramica è un'azienda che da pochi anni si è inserita nel complesso ambiente produttivo di Pinzano al Tagliamento, introducendo un elemento di assoluta novità, l'allevamento delle capre. Nell'anagrafe del 1767 fatta dalla Repubblica Veneziana a Pinzano non c'era nemmeno una capra, mentre ora è senza dubbio l'animale domestico di grande taglia più numeroso. L'azienda ha introdotto un ciclo produttivo corto che si chiude all'interno del proprio spaccio ed è un altro interessante esperimento di questa nuova stagione di allevatori stanziali. Tra i prodotti rintracciamo caciotte fresche e stagionate al naturale/alle erbe/affumicate; pasta fresca spalmabile naturale/alle erbe; tomino; ricotta al naturale/affumicata e yogurt.

CONTATTI

Via Roma 26
Pinzano al Tagliamento (PN)
tel: 0432 950 443
fax: 0432 950443
cell: 338 546 34 00
web@capramica.it
www.unpostoatavola.it/pinzano-al-tagliamento/capramica.html

La tartufaia di Pinzano: Azienda agricola Tartufai

Da qualche anno l'azienda Tartufai di San Daniele del Friuli ha introdotto il tartufo a Pinzano, mentre un secondo esperimento è attivo poco a sud del paese a cura di un altro imprenditore non originario del villaggio. Si tratta di un'esperienza nuova, che pone all'attenzione un prodotto, il tartufo, con un grande valore aggiunto, che può essere coltivato anche su piccole porzioni di terreno in parte alberate ad arte. In un territorio come quello di Pinzano, dove si sono perse molte superfici coltivate, la produzione del tartufo friulano potrebbe assumere un valore più rilevante.

CONTATTI

Via Sopracastello, 84
San Daniele del Friuli (UD)

cell: 347 454 58 46
tartufai@gmail.com
www.tartufai.net

Il Borgo delle mele



La visita al frutteto di Borgo delle mele, a Costabeorchia

A Costabeorchia Christian Siega e sua moglie Serena hanno creato un'azienda innovativa partendo dal recupero della tradizionale frutticoltura delle colline e proponendo invece una trasformazione del prodotto del tutto innovativa. A fianco delle tradizionali marmellate di mele antiche, l'azienda produce anche composte con mele e cipolla della Val Cosa, succhi di frutta e frutta disidratata. La produzione si sta espandendo e si confronta con un ambiente in cui la bosaglia diventa sempre più invadente.

(video #4 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/207gS5A>)

CONTATTI

Località Costa Beorchia 19/a
Pinzano al Tagliamento (PN)
cell: 339 429 98 67
info@borgodellemele.it
www.borgodellemele.it

Le Rivendicules

Quella dell'associazione Le Rivendicules è una delle esperienze più interessanti di

riscoperta e promozione attiva delle pratiche di coltivazione e alimentazione tradizionali. È una sorta di osservatorio sulla pratica orticola in quel territorio particolare che è Castelnuovo. L'idea è di valorizzare le colture e le specie locali promuovendo la conservazione dei semi tipici e la loro diffusione negli orti. L'aver dato attenzione agli orti, con la loro complessità biologica, ha tolto dall'anonimato una serie di pratiche che un domani potrebbero essere riprese e ampliate anche al di là dell'incredibile successo della cipolla della Val del Cosa. L'annuale escursione *Ator par Orts* è una delle iniziative più intelligenti proposte in provincia nell'ultimo lustro.

CONTATTI

c/o Giannino Cozzi
Località Vigna 29
Castelnuovo del Friuli (PN)
cell: 340 582 01 33

info@cipollarosadellavalcosa.it
www.cipollarosadellavalcosa.it

Il formaggio salato e i vini della trattoria Vigna

Sotto al maniero di Castelnuovo, nella tradizionale trattoria Vigna si possono assaggiare alcuni prodotti particolari, come il frico di formaggio (senza patate) con le noci, il formaggio salato con la salamoia di casa, la cipolla rosa, la zuppa con gli ortaggi dell'orto, l'ottimo *piculit neri* della casa. Un'occasione di incontrare i cibi delle colline del Friuli Occidentale.

CONTATTI

Trattoria Vigna
Borgo Vigna 3
Castelnuovo del Friuli (PN)
tel: 0427-90182
colledani.mirella@tiscali.it

2.6 Le paludi del Sile: Panigai e Azzanello



La lettura del territorio avviene anche attraverso il confronto con le mappe storiche

La bassa del Friuli Occidentale è caratterizzata da una diffusa industrializzazione contemporanea ma da sempre nei settori della pianura umida si trovano paesaggi piuttosto omogenei e contrapposti: quelli dei terrazzi ben drenati e coltivati in modo intensivo e quelli delle aree umide e basse, tenuti a prato stabile. In questo ambiente c'erano tre piccoli feudi: Panigai, Frattina e Salvarolo. Queste zone di antico disegno, caratterizzate da uno storico insediamento diffuso, hanno visto consolidarsi alcuni centri con carattere anche industriale (Chions e Prammaggiore) e un sistema di agricoltura intensiva legata alla vigna nei territori più asciutti.



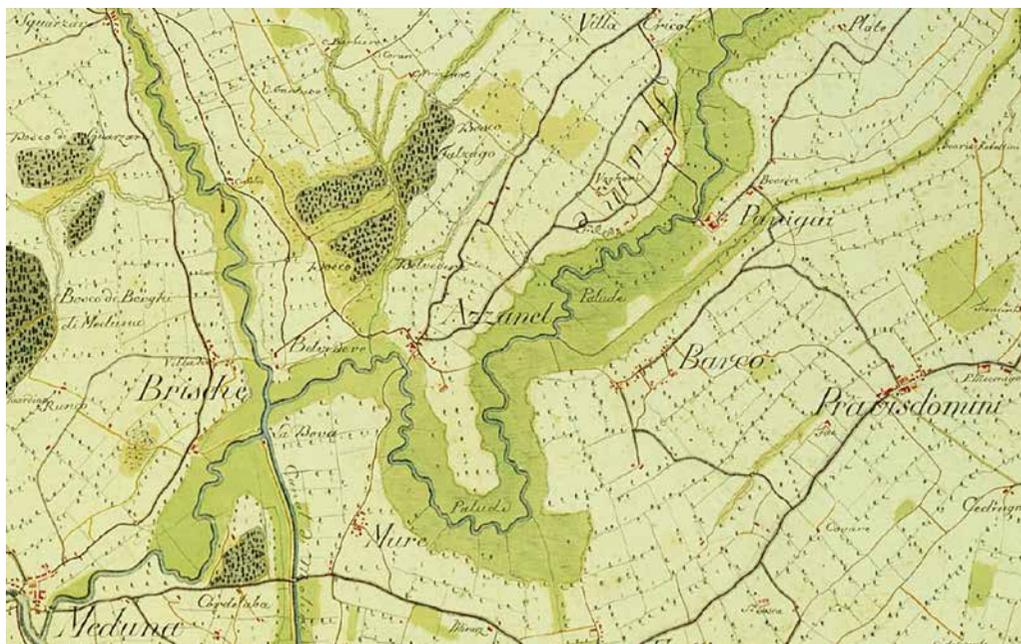
Il Sile che nasce nella zona di Casarsa, da non confondere con quello che passa per Treviso

Le ampie golene del Fiume e del Sile si contrappongono alle piane strutturate dall'agricoltura del vino di Pravidomini e Pramaggiore. In questi ambienti ricchi di contrasto si sta cercando di costruire esperienze evolutive legate a un senso sociale dell'agri-

cultura. Questa è una delle zone meno conosciute della provincia di Pordenone. Una zona umida, come mostra l'immagine della *Kriegskarte* del 1805. Un ambito depresso, occupato da un piccolo corso d'acqua, il Sile, da non confondere con quello più famoso,



L'itinerario ad anello, indicato in rosso, inizia e termina a Panigai



Particolare della *Kriegskarte* del 1805



Un canale che porta al Sile, a Panigai

che attraversa Treviso. Il Sile che nasce nella zona di Casarsa ha un alveo dotato di una straordinaria golena che ogni tanto si riempie dell'acqua delle piene, per la difficoltà di confluire nel fiume Fiume e nella Livenza. La fragilità idrografica è uno dei pochi motivi per cui questa zona della bassa pordenonese ottiene le attenzioni della cronaca. In realtà quest'ambito di territorio presenta due interessanti casi di nuova agricoltura, con la presenza di due aziende che sono anche fattorie didattiche. Due esperienze importanti, per quello che ci interessa, ma che si sommano ai temi dello sviluppo dell'agricoltura prossima a venire, che qui non potrà avere che delle trasformazioni paesaggistiche positive. Un altro motivo importante per non mancare questa esplorazione di "luoghi ignoti" è senza dubbio la visita al bellissimo borgo di Panigai, l'antica sede castellana

dell'omonima famiglia che su questi territori, coltivati per lo più a prato, aveva costruito fin dal Medioevo un'azienda per la produzione di animali da carne. Il castello ancora oggi, sopra un dosso sul sistema delle acque, sembra guardare le basse e brumose golene del Sile.

UN PO' DI STORIA DEL PAESAGGIO AGRARIO

Come mostra bene la *Kriegskarte*, le aree coltivate di Panigai erano poste sopra i dossi segnati dalle depressioni della palude alberta. Nei terreni asciutti si coltivavano la vite e i cereali mentre le aree basse garantivano diversi tagli all'anno di foraggio. Non a caso nell'anagrafe veneziana del 1766 tra Chions e Panigai venivano registrati 439 vacche

contro le 115 pecore. Evidentemente i latticini erano a preponderante base vaccina e molte delle vacche erano allevate per la produzione della carne da indirizzare verso i mercati veneziani. I signori Panigai erano molto legati economicamente alla Serenissima e uno di loro fu anche un importante armatore navale.

Non c'è quindi da stupirsi se, anziché trovare sul dosso argilloso un vetusto maniero friulano, si incontra invece un palazzo veneziano in forma di villa. Il palazzo non ha il senso degli impianti campestri e si è adattato alla dimensione di un settore del vecchio recinto murato, proponendosi come un palazzo in linea delle rive dei canali veneziani. Solo che qui non ci sono altri palazzi a stringerlo sui lati e il canale non è lagunare ma è il placido Sile poco più in basso. Il palazzo guarda dall'alto una piana un tempo prativa, oggi invasa dai pioppeti, ma le morfologie sono ancora facilmente riconoscibili. La riforma delle strutture dei signori di Panigai corrisponde alla fine del Settecento e a un perio-

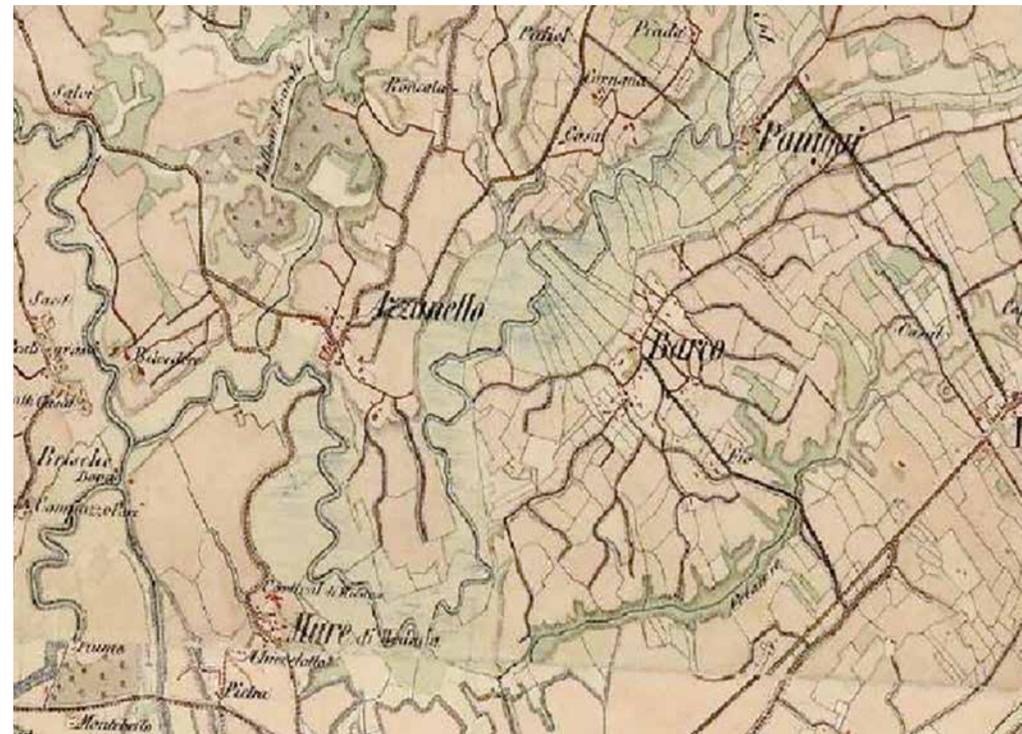


Un ponte sul Sile

do particolarmente felice per la famiglia, che incaricò dell'opera l'architetto scenografo Pietro Checchia, famoso per essere stato il progettista dei teatri di San Beneto e San Luca, l'attuale Goldoni, a Venezia. L'edificio progettato era più alto e massivo, assolutamente sproporzionato per il luogo e il palazzo attuale è il frutto di una riduzione che garantisce meglio l'inserimento della dimora di Girolamo di Panigai nel piccolo



La chiesa di Azzanello



Particolare della carta del 1868

borgo. L'ingresso principale al pianterreno, decorato da un portale a bugnato, ha in corrispondenza, al piano nobile, una trifora con poggolo balaustrato. Oggi il palazzo è ancora una delle più belle residenze nobiliari del Friuli Occidentale.

La carta del 1868 mostra chiaramente come l'ambiente non fosse mutato dalla lettura cartografica precedente. Il Sile viene descritto come un fiume a scarsissima pendenza e quindi ricco di meandri e tutto l'ambito golenale viene colorato in verde per evidenziare le golene che annualmente venivano invase dalle piene. Solo alcune strade scendevano da Azzanello nelle terre basse per colonizzare il terrazzo argilloso che oggi si trova sulla sinistra idrografica del Sile. Infatti, la grande trasformazione di questi territori corrispose con la realizzazione di un canale artificiale che isolò, grazie alla realizzazione di una grande strada argine, tutta la vastissima area golenale che toccava Mure di Meduna, nel frattem-

po annessa al Veneto. Il Consorzio idraulico del Fiume Sile di Pravisdomini era stato istituito nel 1879, ma ci vollero decenni per completare il programma. Queste opere idrauliche ridussero gli spazi d'espansione del fiume e resero più alte le piene. Le opere realizzate negli anni Trenta volevano aumentare le superfici coltivabili realizzando, dopo la confluenza con il Fiume, il canale Malgher. In realtà i terreni sono comunque molto umidi e le opere di privatizzazione della golena non hanno garantito grandi introiti agli abitanti di Barco e di Azzanello. Barco era un insediamento rivierasco e l'argine cercò di difenderlo dalle piene, Azzanello invece era sorto su un dosso alto come quello di Panigai e viveva una certa sicurezza idraulica.

In alcune speciali situazioni, la piana golenale diventa una sorta di grande lago ed è un vero spettacolo della natura, se si considera che sono acque non irruente perché

sono di risorgiva e il fenomeno si presenta nei momenti di mancato deflusso del canale Malgher a causa delle maree che influenzano i rilasci della Livenza.

Queste terre umide, fino a pochi anni fa, erano ancora coltivate con seminativi, ma sempre di più si notano casi di abbandono dei coltivi che conducono a una messa a riposo dei terreni o verso un paesaggio di boschetti umidi che doveva essere tipico prima della colonizzazione basso medievale. In queste aree il ricorso alle misure ambientali del nuovo Programma di Sviluppo Rurale potrebbero essere molto interessanti e potrebbero rivelarsi utili per disegnare nuovi paesaggi compatibili con il regime delle acque.

L'ITINERARIO

Si consiglia di partire per quest'esplorazione d'inverno, quando questi ambienti umi-

di diventano speciali, soprattutto se si ha la fortuna di cogliere l'umidità e le nebbie di stagione, che danno un aspetto romantico alle antiche paludi, insieme alla brina che rende il paesaggio del Sile uno spazio fatato. Il percorso inizia nel centro di Panigai, frazione di Pravisdomini. Si osservino il borgo castellano e le stalle abbandonate, che ricordano la vecchia tradizione agricola, quella dell'allevamento non brado delle boarie dei signori di Panigai.

Si scende poi verso la golena del fiume: dal parcheggio e dal ponte sotto il castello si può cercare di comprenderla e di immaginare la sua storia, mentre oggi è invasa da pioppi, che riducono la percezione delle distanze dai ripiani alti di Azzanello. Si raggiunge Barco, per salire sopra l'argine che difende il terrazzo insediato.

Qui l'argine è una sorta di collina e permette di dominare il paesaggio delle basse, affascinanti se brumose e imbiancate da brina e galaverna. Si percorre la sinistra



In lontananza, la chiesetta di Santa Rosalia, ad Azzano



La passeggiata lungo l'argine durante l'escursione di Legambiente



A sinistra, il presidente di Legambiente Pordenone Renato Marcon, a destra il professor Mario Gregori

del fiume per raggiungere la strada che collega Barco con Azzanello. Sopra la strada argine si può percepire la depressione della vecchia grande ansa del fiume, che in occasione delle piene viene chiusa da robuste paratie. Il paleoalveo del Sile svolge ancora alcune funzioni idrauliche, garantendo il deflusso delle acque nei periodi di magra. La strada oggi è un confine secco dal punto di vista del paesaggio. Mentre le coltivazioni tra l'argine e il fiume hanno dovuto continuare a fare i conti con le piene, i terreni posti sulla sinistra della strada sono stati colonizzati con le colture intensive della zona, anche se la vigna non si è diffusa molto.

Lungo la strada si raggiunge il ponte sul Sile, straordinario belvedere. Da qui si in-

travede in lontananza la confluenza con il fiume Fiume. Si entra così in paese e, lungo le strade dello sviluppo edilizio del piccolo borgo agricolo, si raggiungono due aziende, il Salice Ridente e la Cooperativa ARCA. Lasciando Azzanello sempre lungo strade asfaltate si entra nel territorio di Azzano X per poi raggiungere di nuovo i bordi del Sile e il ponte a monte della grande golena. Da qui si torna a Panigai.

LE PRODUZIONI LOCALI DI CIBO

Il Salice Ridente, Azzanello

Quest'azienda agricola di 35 ettari è coltivata a cereali, viti, frutticole, animali di bassa corte e maiali allo stato brado. È anche un agriturismo con cucina e offre l'ospitalità di cinque camere. Come fattoria didattica offre interessanti percorsi didattici per le scolaresche e non solo.



Lorto del Salice Ridente

CONTATTI

Via Santa Maria 4 - Azzanello
Pasiano di Pordenone (PN)
tel: 0434 604233
cell: 331 816 23 66
info@ilsaliceridente.com
www.ilsaliceridente.com

Cooperativa ARCA - Fattoria sociale,
Azzanello



L'allevamento di polli della Cooperativa ARCA

ARCA è una fattoria multifunzionale specializzata nell'allevamento di animali da cortile per la produzione di carne e uova e l'allevamento di animali da compagnia per la *pet therapy* dedicata a minori, anziani e soggetti svantaggiati.

L'azienda si muove sul fronte del sociale caratterizzandosi per iniziative particolari come quelle dell'affitto di orti che vengono coltivati con tecniche biologiche. ARCA fa



La visita ad ARCA durante la passeggiata di Legambiente

parte del distretto rurale di economia solidale patrocinato dalla Provincia di Pordenone.

CONTATTI

Via Santa Maria 17 - Azzanello
33087 Pasiano di Pordenone (PN)
tel. 0434 422001 cell. 348 976 33 68
info@arca.coop
www.arca.coop

2.7 I nuovi paesaggi dell'agricoltura industrializzata a San Giorgio della Richinvelda



Le barbatelle nella campagna di San Giorgio

I paesaggi dell'alta pianura pordenonese vanno considerati tra i più modernizzati dell'intera regione Friuli Venezia Giulia. L'arrivo dell'acqua dopo gli anni Trenta, ma soprattutto i nuovi sistemi di irrigazione, ha permesso di costruire un ambiente ricco di nuovi disegni di modernità e di imprenditorialità. Le antiche praterie hanno lasciato il posto a vigne e coltivazioni di pregio, attività impensabili solo mezzo secolo fa. Questo percorso interessa i territori influenzati dalla continua crescita dei vivaisti di Rauscedo

e le campagne della Richinvelda, ormai colonizzate da vitigni forestieri, come il prosecco.

UN PO' DI STORIA DEL PAESAGGIO AGRARIO

Il territorio di San Giorgio della Richinvelda è conosciuto oggi in tutto il mondo per la nuova tradizione della vivaistica viticola, ma anche in passato fu un centro di importante sperimentazione agricola e sociale. Soprattutto



In questo paesaggio agrario è sempre più diffuso il vigneto industriale

tutto a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, l'arrivo della famiglia Pecile pose questo territorio all'attenzione regionale, per alcuni esperimenti di innovazione culturale che un luogo così arido e legato alle tradizioni dell'agricoltura antica non era in grado di produrre da solo. Il paesaggio di antico regime era talmente arido che la maggior parte del territorio era conservata a uso di pascolo pubblico. La carenza di acqua da sempre metteva in crisi la capacità dei contadini. Le frange tra le vecchie terre coltivate e i pascoli pubblici sono ancora visibili, nonostante il paesaggio sia stato normalizzato.

Negli ultimi quindici anni la zona di San Giorgio si è molto trasformata con la copertura a vigna, progressiva e apparentemente inarrestabile, delle superfici che alcune decine di anni fa erano state attrezzate per produrre mais. Il passaggio, da una produzione di mais e soia dedicata all'allevamento, si sta trasformando in un'enorme vigna industria-

le costruendo nuovi paesaggi in un ambito molto particolare. Un brano di territorio poroso.

Le terre aride e prative furono un'importante fonte di reddito per le famiglie dell'alta pianura fino a che le forme di gestione comunitaria della terra non furono messe in discussione a partire dalla seconda metà del Settecento. Poco alla volta, le grandi praterie magredili assunsero un valore negativo nella retorica della stampa dell'epoca. Contrariamente al periodo medievale, il magredo divenne un simbolo di inefficienza e di disagio economico: «Dalla Richinvelda fino ai piedi dei colli di Sequals si estendono, per centinaia di chilometri quadrati, vaste praterie di natura magrissima, le quali danno di regola un miserabile prodotto in fieno. Qui le campagne, anche relativamente fertili, per la gran parte non producono medica, e danno poco prodotto di trifoglio; la scarsità quindi e la poca buona qualità dei foraggi si oppongono direttamente a un rapido mi-



I filari di un vigneto a San Giorgio

glioramento agricolo in questa regione»¹. Le parole di Domenico Pecile aprivano le porte alla grande trasformazione paesaggistica e territoriale che, con l'irrigazione artificiale, avrebbe trasformato l'alta pianura pordenonese trasfigurando i vecchi pascoli in aziende agricole moderne.

L'intenzione allora era quella di trasformare le aziende agricole verso una maggiore efficienza nella produzione della carne e per fare questo bisognava promuovere un uso diverso del territorio. Gli animali dovevano rimanere in stalla, mentre le grandi campagne sarebbero state privatizzate e coltivate per produrre più foraggio. Ricordava Domenico Pecile:

...dal momento che io mi trovai nella necessità di occuparmi di agricoltura in questi siti, portai tutta la mia attenzione nel cercare nuove piante da foraggio di cui la coltura fosse remuneratrice. Numerose furono le esperienze fatte in quest'azienda e numerosi pure gli insuccessi. Alcune però delle prove fatte riescirono bene, ed anzi mi lusingo di esser giunto a trovare alcune piante, la cui coltura potrà recare reali vantaggi a questi siti (...). Mi permetterò soltanto di chiudere questa lunga e noiosa

¹ D. PECILE, *Riassunto di alcune esperienze di colture di foraggi*, «Bullettino della Associazione Agraria Friulana», s. III, V. VI, n. 29, 16 luglio 1883, 228



Villa Pecile a San Giorgio della Richinvelda

enumerazione, raccomandando caldamente ai contadini di questa regione di seminare nei loro campi in secondo raccolto dietro frumento dei foraggi, sieno essi Moha, Saraceni o Maiz, i quali sono, a conti fatti, immensamente più remuneratori dei cinquantini, che formano un raccolto costoso ed incerto.²

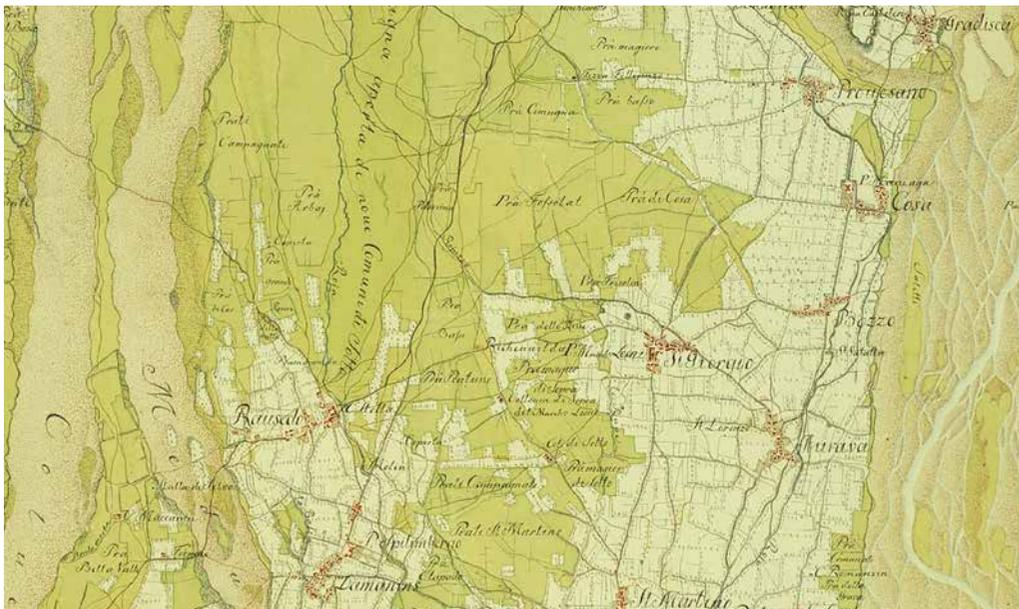
Questa trasformazione culturale dal prato stabile a quello artificiale seminato a erbe produsse un'enorme trasformazione sociale e produttiva. Territori dotati di poco suolo potevano cominciare a produrre grandi quantità di cibo per i bovini grazie all'utilizzo di concimi non naturali:

Abbiamo anche sentito come dopo alcuni anni che il prof. Pecile usa i concimi chimici, il consumo di tali materie andò così aumentando, da consigliare la ditta co. L. Manin a stabilire uno speciale rappresentante a San Giorgio della Richinvelda. Colà, ci si raccontava, la formula di concime adottata dal professor Pecile, ha acquistato tal credito che non di rado numerosi carri dei contadini seguono quelli del proprietario quando va a fare le sue provviste di concime: questo perché quei buoni villici voglio-

² D. PECILE, *Riassunto di alcune esperienze di colture di foraggi*, in «Bullettino della Associazione Agraria Friulana», s. III, vol. VI, n. 29, 16 luglio 1883, 228-230



L'itinerario, indicato in rosso, inizia in piazza a Domanins e termina presso l'Agriturismo Tina



Particolare della Kriegskarte del 1805

no assicurarsi che si dia a loro la stessa materia concimante che viene venduta al proprietario.³

³ *L'uso dei concimi chimici si diffonde anche fra i contadini*, in «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana», s. IV, V. IV, n. 13, 14 giugno 1887, 214

Parallelamente, un'attenta selezione dei bovini poteva portare dei benefici alle aziende e alle comunità. La propaganda legata all'allevamento degli animali diede profondi frutti, se si considera che nel 1908 a San Giorgio della Richinvelda venivano censiti 303 manzi, un toro, 924 vacche e ben 245 buoi. Le mon-

te coordinate in modo cooperativo avevano privilegiato gli incroci con la razza Simmental importata direttamente dalla Svizzera⁴. L'istituzione di un servizio cooperativo per la fecondazione delle armente e il miglioramento della razza andavano attribuiti all'arrivo dei Pecile, che a San Giorgio fondarono una delle aziende agricole più moderne del Friuli. Nel necrologio del capostipite si ricordava:

Nel giorno che il senatore Gabriele Luigi Pecile ne divenne uno dei più forti proprietari, si decisero le sorti di questa Comune. Egli vi portò i primi aratri perfezionati, le prime piante, le prime sementi selezionate; fu egli che iniziò il miglioramento del bestiame, che fece le prime esperienze colturali. Prese parte all'amministrazione comunale portando quello spirito di pratica modernità che informava le opere Sue, e rimase a quel posto fino a che non venne sostituito dal figlio prof. Domenico, il quale, non dissimile dal padre, lavorò e lavora indefessamente per il miglioramento di quel territorio.

Oggi San Giorgio si è trasformata: prosperano la vite ed il gelso, i prati stabili diminuiscono per dar luogo alla coltura intensiva dei cereali dei foraggi; il bestiame bovino migliora, sono sorte e sorgono le Cooperative. Egli iniziò tutto questo: oggi raccolgono i frutti di quanta Egli ha seminato!⁵

I Pecile furono il motore trainante di tutte le attività cooperativistiche dei villaggi contermini e questa "nuova tradizione" non si è ancora spenta e si alimenta nelle cooperative vivaistiche e vinicole locali. Certo, rispetto alla fine dell'Ottocento, il paese è forse più

⁴ *Come ha contribuito finora la Provincia di Udine all'alimentazione carnea dell'esercito*, in «Bullettino della Associazione Agraria Friulana», a. 64, n. 1-12, 31 dicembre 1916, 23-55

⁵ *Necrologio per la morte di Gabriele Luigi Pecile*, «Il Friuli», 2 dicembre 1902

conosciuto sul fronte del vino, nonostante già allora i vini di San Giorgio non mancasero di vincere alcuni dei primi concorsi in provincia, come nel 1896 con il cordenos-refosco di Rauscedo prodotto dall'azienda Bisutti.

San Giorgio fu anche uno dei luoghi dove si rispose alle malattie delle uve introducendo il "vino rosso Bordeaux Carpenet" premiato nel 1883 insieme ai tradizionali "vino Aurava bianco" e "vino Aurava nero" che erano fatti con uvaggi di viti autoctone.

I Pecile, nella loro azienda agricola, sperimentavano tecniche di coltivazione che venivano poi pubblicizzate nelle riviste specialistiche e copiate dai contadini locali:

Da qualche anno ho introdotto nell'Azienda di San Giorgio un nuovo modello di falci da mietere, che, a mio avviso, potranno, più facilmente della falce Americana, diventare di uso comune anche fra i contadini, e ciò sia per il lievissimo loro costo, che per la facilità e comodità con cui possono essere adoperate. Esse destano già l'ammirazione di questi paesani i quali dal nuovo strumento si vedono intieramente risparmiata la faticosissima operazione della mietitura colla falciuola (*sèsule*).⁶

Il paesaggio di allora stava lentamente cambiando, cancellava le praterie e rendeva più complesso il disegno dei campi attraverso un disegno policulturale, segnato anche dalla rotazione agraria che oggi non possiamo più vedere:

Rotazione agraria praticata nelle diverse qualità di terreni. Granoturco, frumento, medica e trifogliani: 40 00 prato artificiale - 30 00 granoturco - 20 00 frumento - 2 00 avena - 3 00 segale - 5 00 colture varie (fagioli, sorgorosso,

⁶ D. PECILE, *Falci per mietere cereali*, in «Bullettino della Associazione Agraria Friulana», s. III, vol. VI, n. 29, 16 luglio 1883, 230-231

patate, barbabietole da zucchero e da foraggio, verze, rape, lino).

NB. Ora gli aratori sono divisi in due qualità: *in aratori con gelsi e aratori arborati-vitati*. Nella colonna 3.a vennero aggiunti Ea 67 e tolti nel mod. B nei pascoli, zerbi e ghiaia cespugliata e ripartiti tra le due qualità ora esistenti⁷.

I territori al pascolo erano sostanzialmente banditi e il ricordo delle pratiche di allevamento di tradizione medievale erano abbandonate. Venivano invece attivate forme di assistenza di tradizione liberale come la locanda sanitaria, che era una cucina per i meno abbienti⁸.

L'ITINERARIO

Il percorso parte dalla frazione di Domanins. Qui si può visitare una delle aziende più interessanti della zona, quella dei Tondat, che da alcuni anni hanno ripreso a produrre un uvaggio che si fa forza su due storici vitigni della zona, il Cordenossa e la Palomba. Da qui si percorre una stradina campestre che sfiora il giardino della villa Spiimbergo-Spanio e che un tempo faceva da confine tra i terreni coltivati e la prateria. Oggi la strada innerva un paesaggio di campi coltivati e attrezzati con opere di irrigazione moderne. Da qui si raggiunge la frazione di Rauscedo, in vista dei due importanti stabilimenti dei vivai e della cantina vinicola. Qui si trova un luogo importantissimo da un punto di vista storico e da quello culturale. Nei pressi della chiesetta campestre di San Nicolò, che un tempo segnava il confine meridionale di quella grande prateria che saliva fin quasi a Sequals, alcuni signori friulani legati al partito tedesco attraccarono la carovana che ac-



Il prato con il cippo del 1895



La chiesetta di San Nicolò, tra Rauscedo e San Giorgio della Richinvelda

compagnava il Signore del Friuli, il francese Bertrando di St. Geniès, nel 1350.

Ferito a morte, il Patriarca di Aquileia morì qui e questo prato divenne un luogo della memoria popolare. Ecco perché una sorta di tabù di matrice storica fece sì che il prato limitrofo alla chiesa non sia mai stato coltivato. Oggi questo è uno dei pochi brandelli dell'originario e medievale mantello prativo che copriva gran parte dell'alta pianura. In pratica, è il testimone di un paesaggio ormai scomparso: conserva un valore ambientale e paesaggistico straordinari.

In uno storico numero di *Pagine Friulane*, questa interessante nota ricorda l'erezione del monumento dedicato a Bertrando nel 1895:

⁷ D. PECILE, *La statistica agraria in Friuli*, in «Buletto dell'Associazione Agraria Friulana», a. 52, n.6-8, 30 aprile 1907, 223-248

⁸ *Locanda sanitaria di San Giorgio della Richinvelda e San Martino al Tagliamento*, «Il Friuli», 17 maggio 1897

Desideroso di visitare il sito ove avvenne la tragica fine del patriarca Bertrando, per leggere *de visu* l'iscrizione ricordante quel fatto, oggi mi recai alla Richinvelda, e là trovai demolito il vecchio cippo in muratura e un operaio intento a completare un pilastro in Portland. In uno specchietto di questo osservai ricollocati i tre frammenti della vecchia lapide (*) e, nell'opposta faccia, murata la seguente iscrizione scolpita su marmo di Carrara, il tutto eseguito - mi si disse - per cura del segretario vescovile D. Carlo Riva. È un lavoro che ricorderà più decorosamente e con esattezza cronologica, quella pagina di storia patria⁹.

La chiesetta campestre divenne un luogo di pellegrinaggio e di fede e fu ampliata con un nuovo presbiterio che accoglie importanti affreschi e uno straordinario altare lapideo del Pilacorte realizzato nel 1497 in stile rinascimentale.

Da qui ci si dirige verso San Giorgio attraversando quel settore di prateria che nella seconda metà dell'Ottocento divenne uno degli ambienti di espansione dell'azienda agricola dei Pecile e che oggi invece assume il carattere di una coltivazione intensiva. Lungo una storica strada campestre si raggiunge il villaggio di San Giorgio che vediamo nell'immagine in una rappresentazione catastale di epoca austriaca.

Nel piccolo paesino caratterizzato da una stretta strada canale, non erano ancora visibili due fatti urbani importanti.

La costruzione di Villa Pecile e la ricostruzione con diverso orientamento della chiesa parrocchiale. Questi due cantieri, promossi dalla famiglia borghese, oggi caratterizzano il centro del villaggio esprimendo un'architettura segnata dallo storicismo della fine del XIX secolo.

⁹ L. BILLIANI, *Nuova iscrizione alla Richinvelda*, «Pagine Friulane», a. VIII, n. 8, 13 ottobre 1895

Ci si dirige poi verso Pozzo, costeggiando la ferrovia novecentesca oggi abbandonata, ai bordi di un'area rivierasca del Tagliamento caratterizzata dai segni di una lottizzazione agraria medievale centrata sul castello di Cosa. La fortificazione medievale, nel Settecento, fu adattata alle forme di palazzo e divenne un centro di produzione agricola.

A Provesano, transitando per il centro, si visita la chiesa parrocchiale, con l'importante affresco che decora l'abside dipinto nel 1496 da Gianfrancesco da Tolmezzo. Nella chiesa ci sono altre opere coeve lapidee del Pilacorte. L'interesse non è finalizzato solo a una lettura artistica dell'edificio religioso: sul fondale dell'affresco è raffigurato il paesaggio quattrocentesco che Gianfrancesco da Tolmezzo riconosceva alla pedemontana del Friuli. Da Provesano si attraversa la grande prateria medievale trasformata oggi in una moderna centuriazione agricola. Questo territorio è uno degli ambienti che sta subendo in questi anni le più straordinarie trasformazioni. Pensato per la produzione di cereali, negli ultimi dieci anni sta cambiando con un progressivo aumento dei terreni coltivati a vigna. Si tratta però di vigne moderne, disegnate per una raccolta dell'uva a macchina. Vigne che con il loro disegno geometrico rendono ancora più rigida la composizione dei campi. Quello che per mezzo secolo è stato un paesaggio del mais, oggi si sta lentamente strutturando per trasformarsi in quello del prosecco, visto che l'espansione di queste uve anche sulla pianura pordenone-



Mappa catastale di epoca austriaca

se sta promuovendo una ristrutturazione delle aziende agricole.

Si attraversa questa pianura, apparentemente omogenea, per raggiungere l'agriturismo Tina.

LE PRODUZIONI LOCALI DI CIBO

Società agricola Tondat Stefano

Ci sembra importante visitare questa azienda agricola che oltre a curare la filiera del vino in proprio ha tentato negli ultimi anni di riproporre un vino tradizionale della zona di San Giorgio, il *vin di Uchi* che è realizzato mescolando un quarto di palomba, un quarto di cordenossa e due quarti di refosco gentile. Sono molte le difficoltà nel riproporre un vino storico in un territorio ormai lanciato alla rincorsa del successo del prosecco.

CONTATTI

Via S. Martino 10
San Giorgio Della Richinvelda (PN)
tel. 0427 94315
www.tondat.it

Agriturismo Tina

Un'azienda di venti ettari nell'alta pianura era troppo piccola per la maicoltura quindi un decennio fa la famiglia proprietaria



Fausto e Barbara Lenarduzzi, titolari dell'Agriturismo Tina

ha intrapreso un interessante percorso di ristrutturazione aziendale diventando una fattoria didattica e sociale e investendo sulla filiera dell'oca. L'agriturismo è aperto sabato e domenica.

(video #12 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/1WceZVb>)

CONTATTI

Via Casa Pascutto 1 - Rauscedo
San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel. 0427 94121 oppure 347 643 34 46
info@agriturismotina.it
www.agriturismotina.it

2.8 Le malghe di Caneva e Polcenigo: una recente tradizione

Complice la facile geografia delle terre alte di Caneva e Polcenigo, servite dal 1877 da una importante strada diretta al Cansiglio, le malghe dell'altipiano hanno avuto una continuità d'uso dal XVII secolo fino a oggi. Alcuni anni fa, la crisi di questa attività fu contrastata con un progetto di valorizzazione del formaggio di malga e una generale ristrutturazione delle casere pubbliche. Nel complesso delle diverse esperienze produttive legate al settore caseario, oggi ci sono esperienze tradizionali e altre più moderne,

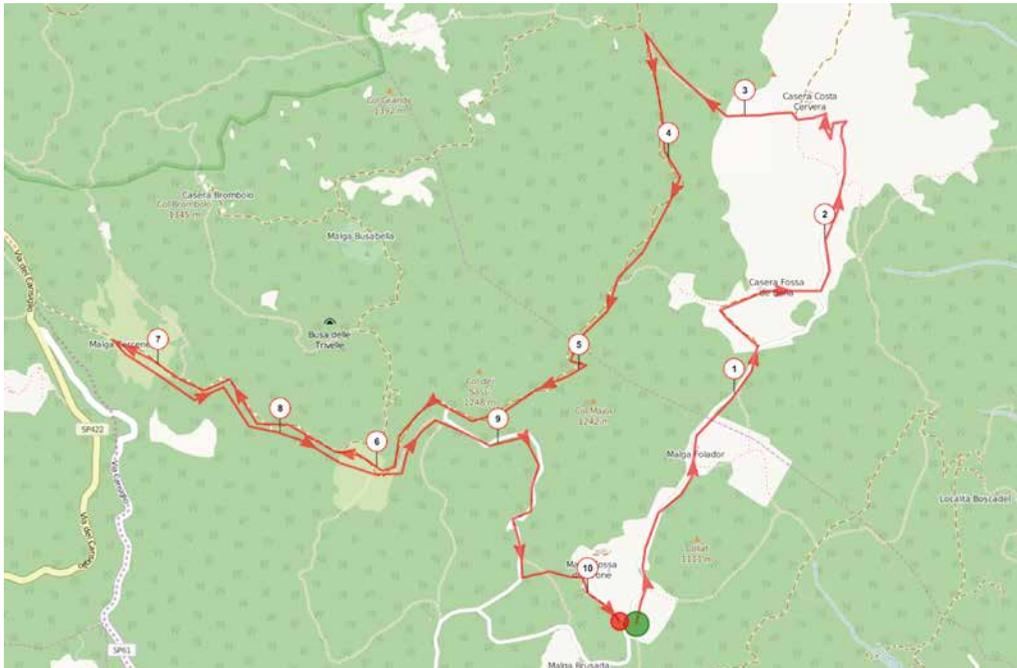
come quella di una fattoria didattica estiva (Fossa di Sarone).

UN PO' DI STORIA DEL PAESAGGIO AGRARIO

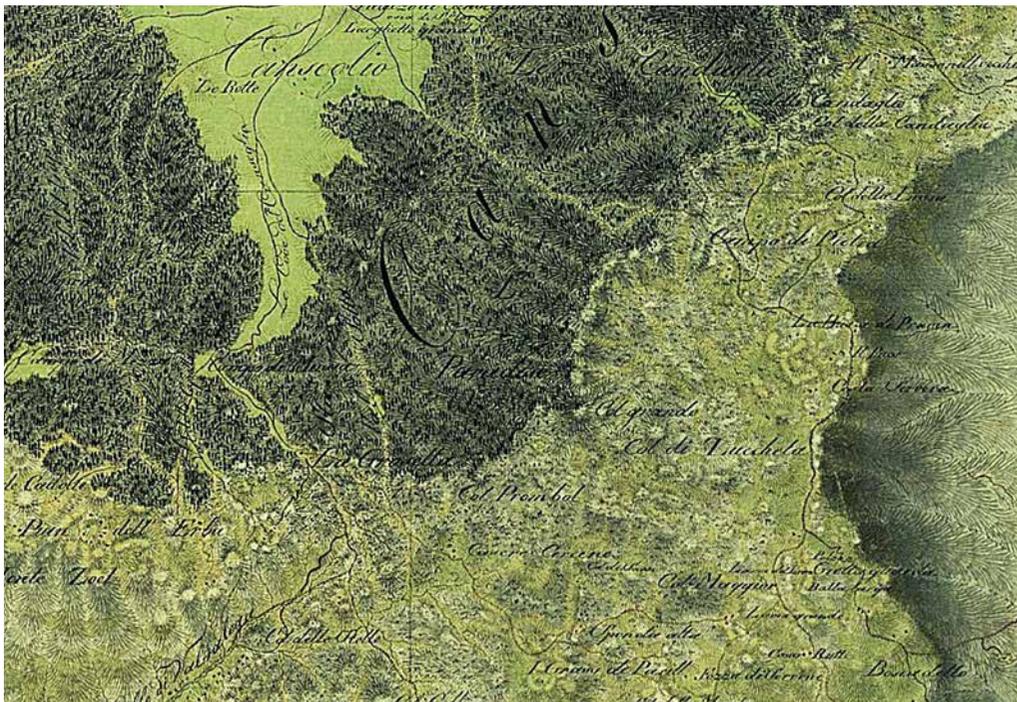
Un ambiente e una dinamica insediativa così particolari hanno prodotto un conflittuale rapporto tra superfici boscate e praterie artificiali. Fin dal Neolitico si sono conquistati gli spazi per l'economia dell'erba, riducendo quelli del bosco. Questa progressiva opera-



I resti di un antico recinto in pietra dove si tenevano gli animali



Il percorso inizia alla Casera Busa di Sarone, località dove termina l'escursione dopo un percorso ad anello. Non ci sono difficoltà, perché gran parte del percorso è su strade campestri poco trafficate, è previsto solo un breve tratto fuori sentiero in bosco.



Particolare della Kriegskarte del 1805

zione di salita dei pascoli verso monte è testimoniata anche da due importanti toponimi che caratterizzavano due praterie e oggi sono attribuiti alle casere del XVIII secolo: Brusada e Cercenedo. La prima registra in modo esplicito l'opera di disboscamento attraverso l'incendio per aprire radure per gli animali, mentre il termine "cercenedo" ci rimanda alla pratica di far morire alberi e arbusti in piedi asportando anelli di corteccia. Le aree secche venivano poi incendiate più volte. Questa operazione di espansione dei pascoli ai danni del bosco finì nel momento in cui il bosco divenne una risorsa, quindi in età veneziana. I boschi comunali venivano affittati ai carbonai, che producevano combustibile per la Serenissima e in quell'occasione cominciarono a essere presi i primi provvedimenti per impedire il pascolo in bosco e la progressiva scomparsa della risorsa legnosa.

Fino a una cinquantina di anni fa, i boschi erano molto diversi da come li vediamo oggi: innanzitutto non c'erano molti grandi alberi maturi. Il bosco era coltivato a ceduo e tagliato a zero con una certa frequenza, a rotazione. Ancora oggi si incontrano nel bosco ripiani orizzontali costruiti dai boscaioli per realizzare le pire per la combustione e i resti dei ricoveri dei boscaioli. Quasi alla fine dell'itinerario proposto da Legambiente, è possibile osservarne un esempio.

Se guardiamo qualche foto storica dell'altipiano, il contrasto tra le superfici boscate



Lungo il percorso, si nota come il bosco abbia riconquistato il suo spazio



La casera Sponda alta

e i deserti rocciosi dei pascoli attrezzati ci raccontano del progressivo e straordinario sfruttamento prodotto dal carico di animali un tempo presente.

Oggi la situazione è del tutto diversa. I boschi comunali sono stati indirizzati verso una coltivazione a fustaia e i prati hanno subito una riduzione di carico al punto che le aree meno produttive si stanno rimboschendo. Dopo secoli, siamo in presenza di un processo opposto a quello antico. La diminuzione delle superfici pascolate sta riducendo progressivamente le praterie a favore della boscaglia. Le malghe sono state rimpicciolite e molto spesso tale dimensione ridotta le rende poco produttive.

Eppure qualcuno si ostina ad allevare in quota, proponendo sia prodotti innovativi sia tradizionali. Per esempio, il fatto che a Fossa di Bena dal 2010 ci sia la presenza di un gregge di un centinaio di capre camosciate, pone il tema di un prodotto completamente nuovo per queste zone (il formaggio caprino) e l'esperienza di nuove forme di allevamento che si oppongono all'avanzata del bosco.

Il formaggio di malga, una tradizione recente

Contrariamente all'adagio che descrive come tradizionali i prodotti della monticazione alpina, i formaggi che conosciamo oggi, in realtà, vantano una storia brevissima, di meno di un secolo. Nell'orizzonte antropologico della pedemontana, il formaggio si

divideva in due tipologie, quello delle latterie sociali del pedemonte prodotto da casari istruiti e quello prodotto d'estate nelle malghe, in modo approssimativo, dai pastori. Il primo era il frutto di un latte ottenuto prevalentemente da fieno, mentre il secondo dal pascolo su erba fresca. I due prodotti erano molto diversi tra loro, seppure la forma sembrasse uguale. Quello che vale la pena di precisare è che questa memoria diffusa si riferisce a un periodo molto recente. Le latterie cominciarono a sorgere nella pedemontana all'inizio del Novecento e persino l'istituzione delle malghe non è antichissima. Come abbiamo dimostrato per la zona di Aviano, i comparti chiusi e stabiliti del pascolo vengono prescritti dallo Stato veneziano alla fine del XVII secolo, quando diventa importante definire gli spazi da mettere a disposizione della produzione di carbone

le comunità locali, che aumentarono sempre più la loro dimensione, innescando la prima fase di emigrazione regionale. Non a caso uno dei primi articoli sull'emigrazione ricordava chi se ne era andato dal distretto di Sacile¹. Nel 1878 erano emigrate 34 famiglie, 16 erano di Caneva e dieci di Polcenigo. Tra quelle di Caneva migravano alcuni artigiani: un falegname, un muratore, due carbonai. Non si trattava di emigrazione per povertà. Le persone partivano per cercare fortuna: a Caneva, «delle sue sedici famiglie emigrate, tre soltanto ne aveva che stentavano colle difficoltà della vita. Alle altre tredici non bastava di potersene onestamente difendere». Nella tabella riportiamo i dati di due storici censimenti degli animali, a Caneva e a Polcenigo, uno realizzato all'epoca della Repubblica di Venezia, l'altro pochi anni dopo l'Unità d'Italia.

	ABITANTI	CAVALLI	MULI	ASINI	TORI	VACCHE	GIOVENCHE	BUOI	TORELLI EVITELLI	PECORE	CAPRE	MAIALI
CANEVA 1768	1140	2	6	24	-	352	-	-	-	301	60	-
CANEVA 1868 ²	5151 ³	51	46	27	2	389	78	300	530	767	18	182
POLCENIGO 1768	1899	24	-	35	-	962	-	-	-	1067	200	-
POLCENIGO 1868	4729 ⁴	22	8	63	2	599	19	354	172	930	51	145

da legna e quelli dell'allevamento. Per di più, fino a quel momento la transumanza non era organizzata e gli animali che potevano raggiungere praterie prive di ricoveri erano solo le pecore e le capre.

Possiamo facilmente credere che fino alla fine del Seicento la ripida scarpata fosse percorsa solo dai lanuti, mentre le vacche rimanevano in paese. Qui la produzione del formaggio non era organizzata in modo cooperativo e ogni famiglia trattava il suo latte in cucina. Ciò significa che non c'erano volumi tali da permettere la produzione di formaggio in forma e la diffusa presenza di caprini e ovini ci fa credere che, invece, il formaggio prodotto fosse molle e misto, da conservare in salamoia e inadatto alla stagionatura.

Fu un periodo particolarmente difficile per

I dati tendono a dimostrare che, a fronte di un consistente aumento della popolazione, non c'era stato un corrispondente aumento degli animali, perché non era possibile aumentare la produzione per la loro alimentazione.

¹ L. MORGANTE, *Sulla emigrazione nell'America meridionale dalla provincia di Udine - Dati statistici*, «Buletto della Associazione Agraria Friulana», S.III, VI, n.14, 30 settembre 1878, 181-184; P., *Cronaca dell'emigrazione*, «Buletto della Associazione Agraria Friulana», S.III, VII, n.38, 22 dicembre 1879, 301-302

² T. ZAMBELLI, *Censimento del bestiame della Provincia di Udine (31 dicembre 1868)*, «Bollettino della Società Agraria Friulana», n.17-18, 25 settembre 1869, 525-557

³ Il dato è riferito al censimento del 1871

⁴ Il dato è riferito al censimento del 1871



I pascoli della casera Sponda alta, con un piccolo specchio d'acqua per l'abbeveramento

Le paludi di Caneva e Polcenigo erano state attrezzate per produrre foraggio, da secoli i versanti erano colonizzati con stalle e case-re. Il bosco era quasi scomparso per aumentare le superfici a prato, ma tutto questo non era sufficiente e non c'erano altri spazi da colonizzare. Molti bovini erano in realtà buoi e garantivano la forza per il lavoro sui campi. Le famiglie più povere usavano anche le vacche per le arature.

Pecore e capre erano tra gli animali più diffusi, mentre nell'ultimo secolo hanno subito una radicale riduzione. A partire dall'Ottocento anche i bovini, più piccoli e agili rispetto alle razze attuali, cominciarono a raggiungere l'altipiano ormai attrezzato con le casere.

Diventava sempre più importante allontanare dalle stalle gli animali più voraci, per ricostruire le scorte foraggere. La razza diffusa ai piedi dell'altipiano era la grigio alpina, come ricorda uno studio dell'inizio del No-

vecento: «Caneva: razza alpina, esclusivamente». Non era poi molto diverso il caso di Polcenigo: «razza alpina. Fino a pochi anni fa, funzionò nel comune un toro Simmenthal (di proprietà di L. Zaro), importato dalla Svizzera. Lo si accoppiava con le vacche locali, ma il meticciamiento cadde presto in disfavore»⁵. Questa trasformazione comportò anche un'opera di attrezzatura delle malghe. Si dovettero costruire stalle diverse, adatte ai bovini che dovevano essere ospitati in stalle parallele, e casere che erano dei veri caseifici, perché l'aumento del latte richiedeva caldaie più ampie.

Quello che era il paesaggio e l'attrezzatura di una malga prima della Prima guerra mondiale è ben descritto nel primo saggio organico sulle casere del Friuli.

⁵ U. SELLAN, *Lo stato attuale delle stazioni friulane di monta taurina*, «Buletto dell'Associazione Agraria Friulana», A.52, n.12-13, 30 giugno 1907, 338-368



I resti dell'antico ricovero Cercenedo

Una ricognizione nella zona del Cansiglio nel 1916

L'indagine di Giovanni Battista De Gasperi sulle casere del Friuli ci dà un quadro speciale dell'area oggetto del nostro studio:

L'orlo orientale dell'altopiano forma una specie di larga dorsale corrente da nord-est a sud-ovest, a superficie irregolare, per l'enorme sviluppo di doline, valli cieche e altre forme carsiche. Bene, spesso le casere si trovano in qualcuna di tali conche chiuse. Il limite superiore naturale del bosco non è visibile da questo lato ove un intenso disboscamento l'ha portato a 1450 m. circa; sul versante occidentale del Cavallo va a 1750; sul pendio orientale il bosco manca, affatto. Sulle scarpate dell'altopiano guardante la pianura friulana, le abitazioni permanenti più alte sono al paese di Mezzomonte, a

477 metri; gli stavoli vanno fino a circa 800 metri. È difficile dalla carta discernere gli stavoli dalle casere, perché anche i primi son chiamati impropriamente, in questa regione, col nome di casere: comunque credo che il seguente elenco sia sufficientemente esatto:

Paluzza, 787 m
 Pian delle Case, 909 m
 Pizzocco, 1003 m
 Fossa di Bena, 1041 m,
 Brusada, 1050 m,
 Foradòr, 1065 m
 Gastaldia, 1075 m
 Val di Lama, 1089-1110 m
 Zervera, 1100 m
 Fossa Sarone, 1115 m
 Cercenè, 1145 m
 Boz, 1150 m
 Sauc, 1155 m
 Bravin, 1160 m circa
 Sponda alta, 1212 m

Busa Figariol, 1250 m
 Bachèt, 1267 m
 Busa Bernardi, 1275 m
 Grizzo, 1280 m
 Giais, 1281 m
 Malnisio, 1326 m
 Masonil Vecchio, 1334 m
 Tarsia, 1337 m
 Ceresera, 1375 m circa
 Col delle Paise, 1380 m
 Campo, 1425 m
 dietro Castellat, 1435-1473 m
 del Mur, 1500 m
 della Valle, 1550m
 L'altezza media fra le due casere estreme (787-1550) è 1168 metri; fra tutte quelle elencate 1228 metri.
 (...)

Le casere dei piani del Cansiglio e di Valmanera

Per alcuni particolari costruttivi che si conservano senza eccezione in tutte le casere dei ripiani erbosi del bosco del Cansiglio, esse vanno riunite in un tipo unico. I fabbricati sono essenzialmente due: la *camera* e la *stala*. La *casera* è in muratura, coperta di *lastre* di pietra embricate, più di rado di assicelle inchiodate; solo alcune, di recente rimodernate, di tegole (*copi*). L'interno è diviso in due ambienti; talora ve n'ha un terzo, con ingresso proprio, adibito a ricovero dei maiali (*la stala dei porzei*). Dalla porta della casera si entra nella prima stanza, che serve ad uso di cucina, per il deposito e la lavorazione del latte e come dormitorio per i pastori.

Accanto all'ingresso è la *busa del fogo* (buca del fuoco), fossa rettangolare, lunga quattro metri, profonda uno, con panche (*banche*) fisse all'ingiro da tre lati. A qualche metro sopra la *busa* è saldato un largo tramezzo orizzontale a graticcio (*rizza*) sul quale si pongono ad affumicare le ricotte.

Nella parte più interna della casera un tramezzo di muro che non arriva al tetto, divide dalla cucina il *caserin*, piccolo locale coperto da un tavolato che, con poca pa-

glia, forma il letto (*la tàbia*) dei pastori. Nel *caserin*, su apposite assi fisse alle pareti, si conserva il cacio. Fra la *busa del fogo* e il *caserin* i due muri opposti della casera sono perforati da due serie di pertugi a feritoia, accostati gli uni agli altri, presso ai quali, su appositi sostegni, si mettono le scodelle del latte che va scremato.

La opportuna disposizione di tali fori (*bòcole* = bocchette) sostituisce abbastanza ingegnosamente, se non del tutto bene, il *caserin del lât*, delle Prealpi Clautane. L'armatura interna del tetto (*cuèrt*) è formata da travi annerite dal fumo, assai robuste, quali si conviene al sistema di copertura in uso, che rende il tetto assai pesante. Oltre che dalle *bòcole* la casera è arieggiata da piccole finestre senza imposte. Manca al solito un camino, per cui il fumo esce dalla porta.

Accanto alla casera, ed a ridosso di questa, è la *stala* (*stala de le vache*), fabbricato più piccolo con tetto a due spioventi coperto da rozze *scandole* non inchiodate. Uno dei lati maggiori ha tre o quattro aperture d'ingresso, chiudibili con una imposta di assi sconnesse, mobile. L'interno, corrispondentemente agli ingressi, è diviso in tre o quattro riparti da pochi pali ritti che reggono alcune traverse. Davanti alla stalla le deiezioni sono sparse sul prato (*masonil*) senza regola.

Le casere dell'orlo orientale degli altipiani del Cansiglio e del Cavallo

Sono caratterizzate dal tetto di paglia a due spioventi che giungono fin quasi a terra. Le mura sono a secco, prive di cemento; mancano finestre; unica apertura la porta aperta sulla facciata anteriore, un po' lateralmente. Nell'angolo accanto la porta è la *busa del fogo*, in tutto simile a quella delle casere del Cansiglio. Anche qui la caldaia pende dal braccio sporgente dalla *mussa*. Sopra al *bus del fogo* sta il graticcio (*gardizz*) per affumicare le ricotte. Un tramezzo di tavole, coperto di fieno, messo orizzontalmente all'altezza del vano del tetto, costi-

tuisce il giaciglio dei pastori; vi si accede con una scala a mano. Lungo le pareti e su un sostegno isolato nel centro della casera, apposite assi servono a tenere il formaggio. Le stalle sono separate dalla casera; ogni malga ne possiede più d'una, fino a quattro o cinque.

Viste dall'esterno sono affatto simili alle casere; all'interno hanno un unico locale, salvo alcune nelle quali un tramezzo orizzontale separa una specie di solaio ov'è tenuto il fieno per i giorni piovosi. In questo sottotetto si entra da una porta-finestra, aperta dal lato posteriore, che, grazie al pendio della montagna, viene a trovarsi a livello del terreno. Tanto nella *casera del foc*, che nelle stalle, il tetto è sostenuto da una prima armatura di travi inclinate che si appoggiano su una trave longitudinale mediana e sui muri laterali. Sopra queste stanno dei correntini orizzontali a distanza di 40-50 cm.

Su essi poggia direttamente la paglia, eccetto che al di sopra del focolaio ove un tavolato serve da difesa contro gli eventuali incendi.

La casera La Fossa descritta dal Marinelli (Monte Cavallo) è divisa in due ambienti, separati da un tramezzo di frasche; un primo, ove si trova il focolare viene detto *casellin del fogo*; un secondo serve per il deposito del latte e formaggio e vien detto *casellin del latt*. In questa casera v'è quindi già la tendenza a distinguere i due ambienti che troviamo nella casera carnica, cosa che non è nella Casera Sciosi sopra descritta come tipo di quelle dell'orlo Cansiglio-Cavallo.⁶ Questa lunga descrizione coglie l'ambiente in formazione delle maghe e del tipo edilizio delle casere con modalità d'uso del tutto simili a quelle che abbiamo descritto per la zona avianese: nelle malghe dell'orlo orientale del Cansiglio-Cavallo avviene pure che il pascolo sia frazionato in più di



Vitellini di casera Cercenedo

una affittanza, così che le casere si trovano a gruppi. In pratica, l'ambiente economico e produttivo era lo stesso, come pure le modalità di uso del suolo.

La malga era quindi un aggregato di piccole costruzioni con tetti a ripidi spioventi in paglia che alla fine costruivano quasi il paesaggio di un piccolo villaggio che iniziava a essere abitato alla fine di maggio, in anticipo rispetto alle strutture delle valli interne delle Prealpi.

La forma dei comparti di pascolo, e soprattutto quella delle architetture che compongono le attuali casere, vanno riferite a una generale opera di riorganizzazione dei pascoli comunali portata a termine dopo il primo Dopoguerra. Come per le casere che hanno subito meno trasformazioni e restauri (vedi Sponda Alta), il tipo edilizio fu totalmente riformato costruendo un unico edificio che affiancava la casera costruita su due piani con l'uso di murature a paramento verticale con l'uso di malta di calce, con l'ampia stalla da vacche. Entrambi i corpi di fabbrica finirono per avere un tetto a due falde con una pendenza non spiccata perché i comuni fecero arrivare in quota le prime forniture di coppi.

⁶ G. B. DE GASPERI, *Studi sulle sedi e abitazioni umane. Le casere del Friuli*, «Buletto dell'Associazione Agraria Friulana», A.61, n.1-12, 31 dicembre 1916, 125-237

L'ITINERARIO

L'escursione inizia dal parcheggio lungo la strada dorsale del Cansiglio, di fronte a Casera Fossa di Sarone. Il percorso si muove quasi esclusivamente su strada sterrata e in qualche tratto anche pavimentata. Si percorrono così i territori che fino all'inizio dell'Ottocento erano stati caratterizzati da ampie praterie e che verso la metà del secolo scorso sono stati interessati da estese piantagioni artificiali di bosco. Non è difficile scorgere questi boschi di nuova formazione, perché molto spesso la forestale, in considerazione dei suoli inariditi dal pascolo, propose piantagioni di abete rosso in un'area che invece ha una vocazione naturale per la faggeta. In altri casi il bosco si è sviluppato a seguito dell'abbandono delle pratiche del pascolo sulle aree più rocciose. Questo vuol dire che il bosco è cresciuto riducendo il pascolo ai prati con maggiore ricopertura di suolo, quindi ai settori più fertili degli originari comparti. Tale processo, durato quasi un secolo, ci restituisce oggi un ambiente pastorale frammentato e concentrato soprattutto nelle principali "fosse", cioè in aree caratterizzate da doline protette dal vento e dal dilavamento. Come abbiamo spiegato prima, questo paesaggio è il frutto di una lenta trasformazione e i resti delle storiche strutture edilizie del XVIII secolo si vedono ancora sui prati rimasti o all'interno dei boschetti di nuova formazione.

Appena lasciata la prima "fossa", si raggiunge la seconda dolina, quella detta di Bena. Qui il gestore ha introdotto la capra, in un territorio che storicamente era stato delle pecore e poi delle vacche. Anche in questo caso si nota come gli edifici novecenteschi siano stati posti sul fondo della dolina, dove si poteva raccogliere l'acqua in ampi bacini impermeabilizzati artificialmente.

Da Fossa di Bena si sale verso la casera di Costa Cervera, intercettando un importante belvedere sulla pianura in occasione dell'arrivo di due importanti strade dal piano. Una era la storica e medievale strada che

collegava Coltura di Polcenigo passando per la chiesa di San Michele e il Boscadello, con il Cansiglio, l'altra è invece la strada pavimentata che un imprenditore del legno costruì nella prima metà dell'Ottocento per trasportare a valle il legname.

Casera Costa Cervera è pure posta in una dolina e qui le sorelle Celant fanno un prodotto molto legato alla tradizione del primo Novecento.

Da qui si prende un breve tratto del sentiero CAI che ci permette di raggiungere la parallela strada sterrata che riconduce in territorio di Caneva, all'interno di un paesaggio che da mezzo secolo si sta lentamente riconvertendo in bosco. Qui la maggior parte delle casere è stata abbandonata e le piante indirizzate verso una fustaia di faggio. Si cammina quindi all'interno di un grande manufatto modellato dall'uomo.

Lungo a stradina bianca si raggiunge malga Sponda Alta, sempre meno pascolata e destinata a chiudersi progressivamente se non ci saranno processi contrari di utilizzo. Da qui si scende verso la Crosetta per raggiungere casera Cercenedo. Questo pascolo di Caneva è proprietà del Comune di Cordignano e, oltre a offrire un'emozionante visione su Vittorio Veneto, presenta alcune pratiche di recupero della produzione casearia, anche se ancora timide.

Da casera Cercenedo si rientra verso Fossa di Sarone attraverso un tratto del sentiero



La casera Cercenedo è gestita da Gian Antonio Favret di Polcenigo



Casera Cervera, nel Comune di Polcenigo, è condotta dalla giovane Annalisa Celant

storico, per poi raggiungere l'agriturismo attraverso il bosco. Qui è possibile rintracciare piazzole carbonili in mezzo alla fustaia, che testimoniano come nel tempo sia cambiata la potenza della componente vegetale.

LA PRODUZIONE LOCALE DI CIBO

il "formai de malga"

L'ex Comunità montana ha fatto iscrivere una speciale e moderna forma di formaggio nella lista dei "Prodotti agro-alimentari tradizionali" (D.M. 350/99), con la denominazione "formai de malga", nel tentativo di tutelarne l'unicità. In questo modo si sono potute garantire le modalità tipiche di una produzione molto diversa da quella del caseificio classico. Di fatto, il latte si lavora ancora nel grande paiolo e viene cucinato a fuoco di legna. Persino l'Ersa, nell'evocare un passato che

questo prodotto non ha, lo definisce: «formaggio tradizionale delle malghe friulane, la cui attività è nota fin dai tempi de Patriarcato di Aquileia (XI-XV secolo)».

Casera Fossa de Bena

Dal 2010 la casera ospita un gregge di capre che per il resto dell'anno è a Polcenigo. L'azienda agricola di Giovanni De Conti ha introdotto quindi una pratica innovativa sull'altipiano, proponendo un nuovo cibo e vincendo non pochi dubbi e problemi. L'azienda vende i suoi prodotti anche in loco.

CONTATTI

tel: 338 90 99 266

Casera Costa Cervera

Anche Casera Cervera è posta in Comune di Polcenigo ed è condotta dalla giovane Anna-

lisa Celant, con la sua sorella. La loro famiglia gestisce questo pascolo da generazioni e la proposta alimentare della famiglia è quanto di più tradizionale ci possa essere. Formaggio di vacca, ricotte fresche e affumicate.

CONTATTI

tel: 0434 74 89 14
oppure 340 79 61 329

Casera Cercenedo

Casera Cercenedo ha una storia particolare perché storicamente è stata un comparto pascolivo di Caneva, mentre oggi è proprietà del limitrofo Comune veneto di Cordignano. Il toponimo richiama le pratiche del disboscamento per ottenere praterie artificiali a danno del bosco e questa località è citata per la prima volta alla fine del Duecento. Da pochi anni, la malga Cercenedo è gestita da Gian Antonio Favret di Polcenigo, che pascola una ridotta quantità di bovini, tra questi alcuni da latte. Il comparto si sta lentamente rimboschendo e la prateria è in fase di regressione. La casera, da un lustro, è stata ampliata con una sala ristorante.

CONTATTI

Caneva, località Crosetta
tel: 0438 19 10 006 oppure 335 703 13 08

Casera Fossa di Sarone

Luca Pancotto e la moglie Sonia gestiscono un agriturismo a Fratta di Caneva e a giugno trasferiscono la loro attività in monte, avendo affittato una malga dal comune. Questo è il solo esempio in regione di fattoria didattica in malga e l'esperienza pionieristica sta mostrando un certo interesse. I Pancotto hanno modernizzato il loro caseificio.

CONTATTI

Agriturismo Cortivo Pancotto
Via Damiano Chiesa 6
Fratta di Caneva
tel: 0434797145 oppure 0434 175 00 70
info@cortivopancotto.it
www.cortivopancotto.it

(video #17 della serie "Storie di nuova agricoltura" visualizzabile su Youtube: <http://bit.ly/23btWfC>)

3 Problemi e prospettive di politica dell'agricoltura

3.1 Pagine nuove per una perdente

di Mario Gregori

L'AGRICOLTURA REGIONALE È UNA PERDENTE

È una perdente al gioco della globalizzazione. Non per demerito suo - o almeno, soprattutto non per questo - ma semplicemente perché ha in mano le carte sbagliate. Nella partita in corso contano due assi di briscola molto diversi: grandi dimensioni e bassi costi. Al tavolo siedono imprese grandi, ma anche piccoli agricoltori di altri paesi. Le prime possono avvantaggiarsi delle economie di scala, i secondi della loro miseria. Rispetto a tali *competitor*, la nostra agricoltura ha dimensioni troppo piccole e costi troppo alti.

E il piatto è perso: le attività produttive si localizzano altrove.

Tutto qui. Amen.

La nostra agricoltura sta perdendo in termini di processi, di prodotti e di soggetti. I processi produttivi sono quelli tipici dell'azienda cerealicolo-zootecnica friulana. Il prezzo dei cereali - ma anche quello del mais e della soia - dipendono dagli andamenti delle borse nelle grandi piazze: Chicago, ad esempio. Ma anche dal sudore del contadino rumeno o del bracciante dello Yunnan cinese, che portano avanti la loro battaglia di più poveri contro meno poveri, nella speranza di un futuro migliore. Altrettanto vale per il latte: prezzi al



Un campo di mais d'inverno

produttore troppo bassi per “starci dentro”. E chi ne soffre maggiormente sono proprio gli allevatori locali che ci hanno creduto di più: hanno investito e, per questo, si sono indebitati. Ora i “conti non tornano”: le rate del mutuo restano insolute, gli interessi si accumulano e il futuro delle aziende è cupo. L'agricoltura regionale sta perdendo anche sul fronte dei prodotti. I “tipici”, il fiore all'occhiello, non hanno gambe. Il Montasio, l'ambasciatore dei formaggi locali, è prodotto, ormai, soprattutto da una multinazionale che ha il cuore e il cervello altrove e che -giustamente nella sua logica - pare chiedersi perché debba impelagarsi nel produrre con un costoso latte locale, sempre a rischio di una qualche contaminazione batterica. Meglio un buon latte in polvere prodotto in qualche angolo del mondo e processato industrialmente: igienicamente sicuro, facile da stoccare e a buon prezzo. Con buona pace degli allevatori, che, ormai, sono due o tre per paese, come gli idraulici. Non ha gambe locali il San Daniele: va gestito nella logica di portafoglio-prodotti delle industrie salumiere detentrici dei principali marchi del prosciutto locale. Né troppa

luce, né troppa ombra. E, soprattutto, cosce a buon prezzo. Il maiale, da un certo punto di vista, è molto più fortunato dei magrebini o dei liberiani: dopo quaranta giorni che ha passato il confine è italiano a tutti gli effetti. Cominciano ad andare in affanno anche segmenti della produzione vinicola: aziende troppo piccole, o impreparate, per affrontare l'evoluzione della distribuzione in cui cresce il peso dei mercati lontani a discapito di quelli vicini, contano le dimensioni e compaiono nuovi e solidi concorrenti (trasportare un container di vino da un qualsiasi porto del mondo a un qualsiasi altro costa una decina di centesimi al litro), non ce la fanno. E diventano sub-fornitori di semilavorato (ovvero vino sfuso) di grandi gruppi. È perdente la platea dei prodotti minori. Mele, asparagi, *brovada*, altri formaggi e vari tipi di carne sono sottoposti a regimi di certificazione: costosi, laboriosi ma, purtroppo, commercialmente irrilevanti. Così l'agricoltura locale sta diventando una produttrice di *commodities*, di materie prime di base, sempre esposte al vento della fluttuazione dei prezzi e della pressione dei costi.



L'escursione a San Giorgio della Richinvelda, alla scoperta dell'agricoltura industrializzata

Sta perdendo anche sul fronte dei soggetti. Ha perso il suo ruolo di centralità sociale: non ha più la forza di mandare decine di deputati al Parlamento e ne paga le conseguenze politiche. Si chiude la pagina del «*si cum-bine*», dell'assessore all'agricoltura che si presenta all'assemblea dei soci della cooperativa e, dopo essersi fatto pregare un po' - tanto perché i partecipanti non si dimentichino del fatto alle prossime elezioni - promette il contributo che pareggia i conti in perdita (e sana, talvolta, tanti errori manageriali). I contadini contano poco di più degli idraulici e come questi vanno trattati. I finanziamenti per il settore primario vanno spalmati, in quest'epoca di ristrettezze dei bilanci pubblici, quanto più possibile su altri soggetti, individuando i destinatari non nel “mondo agricolo”, ma nello sfumato “mondo rurale”. D'altra parte, è una decisione difficilmente criticabile da un punto di vista politico: non è possibile che il 40% del bilancio europeo (quant'è la quota destinata al settore primario) vada al 4% della popolazione (quanti sono gli agricoltori europei). L'agricoltura regionale ha perso anche la capacità progettuale: quel poco di rappresentanza che non si è schiacciata nel ruolo di intermediario rispetto alla pubblica amministrazione nella gestione di procedure burocratiche sempre più farraginose riesce a esprimere non progetti, ma prove di forza mediatiche, tanto brillanti quanto effimere. È soffocata da una burocrazia ingestibile e insopportabile, anche per i dipendenti pubblici che la gestiscono. Una persona, dopo aver acquistato 3 (tre) galline ovaiole da tenere in cortile, si è vista consegnare dal contadino l'apposito “documento di trasporto di animali”. Il contadino gli ha anche suggerito di tornare a casa per strade secondarie, non essendo un “trasportatore di animali autorizzato”. Ma, soprattutto, ha perso la capacità di produrre innovazione.

Gli agricoltori si guardano intorno con occhi

confusi, nella speranza di trovare qualcosa di diverso.

Sono stanchi, affaticati e delusi: hanno bisogno di sognare un futuro, ma non lo vedono. Come gran parte di noi: dal Papa e dal Presidente della Repubblica in giù diciamo che quello che vediamo (il mondo come va, in questi anni) non ci piace. Eppure restiamo immobili, passivi ed esangui, non accettando niente e subendo tutto.

E proprio all'agricoltura affidiamo un ruolo di utopia: prodotti della nostra terra, coltivazioni eco-compatibili, agricoltura sociale, tutela del territorio e patti fra cittadini sono i frammenti di aspirazioni che vorremmo concretizzare in campagna.

Magari è giusto così: da qualche parte bisogna pur cominciare.

Ma se lo vogliamo, lo dobbiamo volere con forza. E accettare di incamminarci in un mondo di cambiamento incerto, sostenendolo, sforzarci di concretizzarlo: trasformare desideri in proposte fattibili richiede concentrazione e sforzo. Dobbiamo richiederlo con vigore. La politica deve tornare a occupare gli spazi in cui il mercato ha fallito; non abbiamo bisogno di “abili comunicatori” e di Twitter, ma di Roosevelt e *New Deal*.

Il Piano di Sviluppo Rurale che sta partendo sarà, molto probabilmente, l'ultimo grande piano agricolo: le risorse europee vanno ridistribuite anche a favore di altri soggetti sociali. Ora è il momento.

Le realtà imprenditoriali conosciute nell'ambito del progetto di Legambiente “Il cibo produce e trasforma i paesaggi”¹ sono alcuni “frammenti di aspirazioni” concretizzati. Uomini e donne che hanno scelto di rischiare del proprio (magari tutto) per cercare nuove soluzioni di vita. Grande stima e grande rispetto vada loro. Nella speranza che questo coraggio sia contagioso, per provare a scrivere nuove pagine dell'agricoltura regionale.

1 A questo link le videointerviste che raccontano alcune di queste esperienze: <http://bit.ly/1ZgK3RU>

3.2 Il cambiamento possibile: l'agricoltura come spazio di convivenza e di relazione

di Lucia Piani



Al centro Lucia Piani, autrice di questo testo, durante l'escursione lungo la pedemontana pordenonese

La mia riflessione scaturisce anche dalle molte discussioni che ci sono state durante le camminate fatte con Legambiente alla scoperta dei diversi e bellissimo territori e alla conoscenza delle realtà produttive della regione Friuli Venezia Giulia.

Da dove partire? Innanzitutto dalla situazione attuale, che tutti ben conosciamo, con un'economia in crisi, un tasso di disoccupazione soprattutto giovanile molto alto, che si riflette sulle tensioni sociali, ma anche da una situazione che mostra evidenti gli effetti dei cambiamenti climatici (affrontati nel summit di Parigi dal 30 novembre al 12 dicembre 2015)¹.

Quella che viviamo si rivela una crisi di sistema, che quindi richiede di pensare collettivamente a quali politiche mettere in atto

e a quali obiettivi perseguire. Se questo è vero, ripensare al sistema richiede un ripensamento anche dell'agricoltura, all'interno di un panorama in evoluzione, in cui questa gioca un ruolo sempre più importante. Il settore agricolo nel tempo è stato considerato come anti-ciclico², perché proprio per le sue caratteristiche riesce ad assorbire e attutire gli shock economici andando in controtendenza rispetto al ciclo economico generale. L'agricoltura cresce meno quando l'economia tira e soffre meno nelle fasi di recessione.

Ma c'è un elemento che contraddistingue questa crisi rispetto alle precedenti a partire dal settore primario: il cambiamento climatico, effetto di uno sfruttamento eccessivo delle risorse, in molti casi non più disponibili³. L'agricoltura infatti, se da un lato impatta sul sistema ambientale, dall'altro più di ogni altro settore è soggetto agli effetti del surriscaldamento globale. Sempre di più, in futuro, si dovranno cercare strategie di adattamento per affrontare la sfida dell'insicurezza alimentare.

Un altro aspetto rilevante per l'agricoltura è la perdita di biodiversità che, come sosteneva la FAO nel 2010, avrà un notevole impatto sulla capacità dell'umanità di nutrire i nove miliardi di persone che abiteranno

¹ Il sito ufficiale della 21ª Conferenza delle parti della Convenzione Onu sui cambiamenti climatici: www.cop21.gouv.fr

² F. DE FILIPPIS, D. ROMANO, *Crisi economia e agricoltura*, Quaderni del Gruppo 2013, Edizioni Tellus 2010. L'articolo è scaricabile qui: <http://bit.ly/1SHBUVF>

³ L'8 agosto 2016 è stato l'*Earth overshoot Day*, il giorno in cui la domanda annuale di risorse dell'umanità supera ciò che la Terra può produrre. Per approfondire: www.overshootday.org

il pianeta nell'anno 2050, con i più poveri a essere i più colpiti. La FAO stima che tra il 1900 ed il 2000 si sia perso il 75% della diversità delle colture⁴.

Ma l'agricoltura ha un ruolo importante anche in relazione al fatto che le scelte in questo settore vanno a disegnare i territori di vita delle comunità e i paesaggi più di ogni altra attività economica.



La campagna dell'alta pianura friulana

Di fronte a queste sfide ci si deve interrogare su quale debba essere il ruolo dell'agricoltura e quale sia il progetto di territorio, "il progetto di regione", che si vuole realizzare. Questa è la vera questione: quale scenario si vuole attuare attraverso una pianificazione che sia sostenibile da un punto di vista ambientale, sociale ed economico e che sia coerente con le politiche portate avanti sul territorio regionale, facendosi carico delle emergenze a livello globale.

In questo contesto, il Piano di Sviluppo Rurale è uno strumento indispensabile ma senza un progetto entro il quale far confluire le azioni dei singoli, le filiere, le istituzioni, la ricerca, le pratiche compatibili che vengono poste in essere, potrà non avere gli esiti sperati.

L'agricoltura infatti interseca tutte le politi-

che che si fanno sul territorio, dalla politica sul paesaggio che in questo periodo si sta predisponendo in Regione attraverso il Piano Paesaggistico. Coinvolge anche le politiche dei trasporti, quelle sul cibo, sull'alimentazione, sulla salute, le politiche sull'acqua, le politiche sul consumo di suolo, sul clima, sulla coesione sociale e sull'immigrazione, fino ai nuovi riassetto istituzionali. Dalle



Gelsi nell'alta pianura friulana

scelte e dalla coerenza con tutte queste politiche si deve partire per riflettere sul ruolo dell'agricoltura a livello regionale e su quale agricoltura vogliamo dopo il 2020 (perché sicuramente agricoltura ci sarà fino a che ci sarà l'uomo).

Pensando ad esempio al rapporto tra agricoltura e paesaggio, è interessante richiamare alcuni obiettivi strategici⁵ della proposta di Piano Paesaggistico della Regione Friuli Venezia Giulia che riguardano il territorio regionale: il valore della comunità e il legame tra territorio e comunità, ma anche la diversità e il mantenimento dei diversi paesaggi e della biodiversità e infine l'importanza delle connessioni sia da un punto di vista ambientale che sociale. Questi temi sono strettamente legati alle scelte che si faranno nel settore agricolo rispetto alle colture e al rapporto con il territorio.

⁴ A questo link maggiori informazioni sul secondo Rapporto sullo Stato delle Risorse fitogenetiche mondiali per l'alimentazione e l'agricoltura della FAO: <http://bit.ly/1SpUblq>

⁵ I quaderni del Piano Paesaggistico regionale del Friuli Venezia Giulia sono scaricabili a questo link: <http://bit.ly/23ZnLvx>.

È evidente come nell'ultimo secolo il legame di dipendenza tra uomo e territorio si sia allentato con la globalizzazione e come l'agricoltore sia diventato un produttore di "merce", che entra nei mercati finanziari piuttosto che in quelli del cibo che nutre.

E allora ci si deve chiedere se il futuro per l'agricoltura regionale debba essere la competizione sui mercati internazionali, oppure se sia necessario ripensare al tema della rilocalizzazione delle produzioni e della riterritorializzazione, verso una diversa economia, valorizzando molti aspetti della nostra agricoltura che ancora permangono. Questi temi sono oggetto di dibattito anche a livello internazionale (a settembre 2015 si è tenuta a Roma la seconda conferenza internazionale sull'agricoltura urbana⁶).

Ma che cosa vuol dire tutto questo? Significa ripensare al territorio come luogo della vita e delle relazioni, considerare l'economia come spazio di convivenza e di relazione. Pochi dati sull'agricoltura regionale ci mostrano come a fronte di una popolazione di 1.236.103 abitanti, in Friuli Venezia Giulia in base al 6° Censimento dell'Agricoltura realizzato dall'Istat nel 2010, ci sono 22.316 aziende⁷, con una contrazione del 33% rispetto al censimento precedente.

La consistenza è di 1,8 aziende ogni 100 abitanti, un dato che in un certo senso rappresenta il ruolo delle aziende agricole come potenziale fulcro delle relazioni di comunità. La superficie agricola utilizzata, SAU, è di 218.443 ettari, che significa 1.764 m² per abitante, volendo portare il ragionamento sulla sovranità alimentare e/o sovranità energetica. Il 28% della superficie regionale (7.845 km²) è SAU, un dato che sottolinea come l'agricoltura sia in relazione importante con il territorio e con il paesaggio.

Anche la lettura che offre il nuovo PSR ci offre spunti interessanti di riflessione quando

⁶ Per maggiori informazioni: www.agricultureinurbaningsociety.com.

⁷ www.istat.it/it/censimento-agricoltura



Un campo di frumento per la produzione del *Pan di Muçane*

riporta il dato sulla dimensione aziendale e mostra un panorama che «è costituito per lo più da micro-aziende condotte da piccoli proprietari di terreni che si dedicano all'agricoltura con modalità "part-time" ma che in qualche modo mantengono un legame con il territorio. Il 74,3% della SAU regionale è dedicato alla coltivazione di seminativi, il 13,8% a prati e pascoli, l'11,7% alle legnose agrarie e per lo 0,2% alle orticole»⁸.

Con questo panorama c'è la necessità di ripensare al ruolo dell'agricoltura in Friuli Venezia Giulia, anche alla luce delle possibilità che il PSR offre, cercando di capire se e fino a che punto è possibile ricondurre una parte delle produzioni verso un sistema che, oltre a privilegiare i prodotti locali legati a una tradizione alimentare, si basi su nuove relazioni tra cittadini: consumatori e produttori. Al centro di questa proposta si pone il tema della costituzione di filiere locali, che anche il nuovo PSR fa proprio.

E allora è interessante riprendere i ragionamenti che si stanno proponendo, anche nella nostra regione, nella costruzione di pezzi di economia solidale attraverso una proposta di legge sull'economia solidale, un tema sul quale già altre Regioni hanno legiferato (ad esempio l'Emilia Romagna e la Provincia autonoma di Trento).

⁸ Dal PSR 2014-2020, disponibile qui: <http://bit.ly/1qQ04DZ>

Il Forum dei Beni Comuni e dell'Economia Solidale⁹ ha formulato una proposta di legge regionale sull'economia solidale con l'obiettivo di avviare comunità auto-sostenibili, attrezzandole ad essere resilienti, consapevoli che la semplice e spontanea formazione e aggregazione di buone pratiche dal basso non basta, anche perché i tempi sono chiaramente incompatibili con la sostenibilità ambientale e sociale. Si legge nella relazione che accompagna la proposta di legge: «Serve un ruolo attivo di sostegno delle pubbliche istituzioni, per dotare il movimento dell'economia solidale di appositi strumenti, istituzioni che lo sorreggano nella sua crescita. E la prima istituzione a cui si è pensato, presa a "prestito" dalla Rete italiana dell'economia solidale e ormai adottata in altre analoghe proposte di legge regionale, viene definita "Distretto di Economia Solidale"».

Il Distretto di Economia Solidale, secondo questa proposta, corrisponde a un territorio (formato da più comuni) in cui riscoprire il vincolo essenziale fra la comunità e il suo spazio di insediamento, di vita, sotto il segno

⁹ www.forumbenicomunifvg.org

della solidarietà invece che della competizione. L'idea di distretto deve poter realizzare due condizioni essenziali: in primo luogo raggiungere al massimo grado possibile la sovranità alimentare ed energetica e, in secondo luogo, consentire forme avanzate di autogoverno della comunità distrettuale, riducendo al minimo la necessità di ricorrere alla delega.

In regione si stanno sperimentando percorsi alternativi, vere e proprie sperimentazioni di innovazione sociale, attraverso la sottoscrizione di patti tra cittadini (produttori e consumatori) sulla base di un atto reciproco di fiducia: il patto della Farina dell'alto Isonzo, il patto del *Pan e de la Farine dal Friuli di Mieç*¹⁰ il patto del *Pan e de la Farine di Muçane*. Sono tutte filiere locali che si basano su un accordo tra cittadini, che assieme definiscono le responsabilità e il prezzo dei prodotti e che coinvolgono gli agricoltori nell'impegno a coltivare prodotti di qualità, i trasformatori nelle pratiche di trasformazione e infine i consumatori, che si assumono parte del rischio d'impresa diventando coproduttori.

¹⁰ Sull'esperienza del *Pan e farine dal Friul di mieç* si veda l'intervista a Massimo Moretuzzo al capitolo 4.1.

4 Buone pratiche

4.1 Pan e farine dal Friûl di mieç: un patto verso l'economia solidale

*intervista a Massimo Moretuzzo¹
a cura di Elisa Cozzarini*

A Sedegliano, il 5 novembre 2015, alcuni soggetti economici coinvolti nella filiera del pane, diversi cittadini e le amministrazioni comunali di Basiliano, Flaibano, Mereto di Tomba e Sedegliano, hanno siglato un patto, intitolato *Pan e farine dal Friûl di mieç*, per l'avvio di una filiera locale, sostenibile e solidale, della farina di frumento e dei prodotti da essa derivati. È il primo passo verso la costituzione di un distretto di economia solidale del Medio Friuli.

Il documento non è un accordo economico, ma un impegno fra le parti, un patto di solidarietà, appunto.

Sindaco, ci spiega come nasce il Pan e farine dal Friûl di mieç?

C'era la volontà di condividere un progetto di sviluppo territoriale sui principi dell'economia solidale. Si partiva dall'esperienza della farina di San Marco, una frazione di Mereto di Tomba, dove il comitato dei frazionisti coltiva cinque ettari di terreno a frumento biologico e lo trasforma in farina e pane, in collaborazione con il Molino Zoratto, con il panificio Job di Mereto e coinvolgendo la piccola distribuzione locale. È un progetto di filiera corta, nato da un percorso partecipato e realizzato in una proprietà collettiva. Ha dato luogo, tra le altre iniziative, alla Sagra di San Marco, che ha vinto il premio Sagre virtuose di Legambiente FVG. Coltivando pochi ettari di terreno, però, la produzione della farina di San Marco non

può che essere limitata e, per fare la differenza, è necessario aumentare la superficie coltivata. L'idea di allargarsi ad altri territori è il primo elemento che ha dato il via al patto del *Pan e farine dal Friûl di mieç*, tra Mereto, Basiliano, Flaibano e Sedegliano.

Il secondo elemento sono i nuovi bandi del Piano di Sviluppo Rurale (PSR), che offrono agli Enti locali l'opportunità di costruire progetti di sviluppo agricolo, a cui stiamo già lavorando, con l'obiettivo di far nascere un distretto di economia solidale, a partire dall'agricoltura. Abbiamo cominciato all'inizio del 2015 con la filiera dei cereali, anche prendendo spunto da altre esperienze italiane, come Spiga & Madia in Brianza, o quella di Dolegna del Collio con il Molino di Trussio. Siamo partiti dagli stessi presupposti: una produzione biologica, o comunque basata sulla conoscenza e sulla relazione, che si sostituiscono alla certificazione, la fiducia, la filiera e la costruzione partecipata del prezzo.

È stata costituita un'unica Commissione agricoltura intercomunale e per prima cosa abbiamo coinvolto le aziende agricole, a partire da quelle più vicine e sensibili ai valori dell'economia solidale. Anche il coinvolgimento della piccola distribuzione locale è stato fondamentale, perché le piccole botteghe nei paesi fungono da centri di aggregazione per la comunità.

Come funziona il patto?

Gli agricoltori coinvolti producono il grano, i mulini presenti sul territorio lo trasformano in farina, i panificatori realizzano e distribuiscono il pane, i cittadini possono

¹ Sindaco di Mereto di Tomba (UD)



I campi della proprietà frazionale di San Marco

acquistare il pane o la farina dagli esercizi commerciali aderenti. Il prezzo viene concordato da tutti soggetti della filiera, dagli agricoltori ai cittadini, mettendo in conto i costi di produzione, di molitura, di stoccaggio, i costi di lavorazione e della piccola distribuzione, per ottenere un prezzo che sia equo per tutti. L'obiettivo comune è remunerare il lavoro di chi coltiva e di chi trasforma, ma anche incontrare le necessità e le disponibilità dei consumatori, offrendo un prodotto buono per tutti. Esiste quindi la volontà di costruire un progetto di solidarietà sociale, per chi produce e per chi acquista e consuma, un progetto di valorizzazione delle risorse, gestito in modo partecipato e a salvaguardia della dignità del lavoro, della vita sociale della comunità e dell'ambiente.

Quello stabilito dal patto per il 2016 è più del doppio rispetto al prezzo di mercato: va dai quaranta ai cinquanta euro al quintale, contro i diciotto, venti euro del mercato.

A oggi hanno aderito una quindicina di aziende agricole, che hanno messo a disposizione un totale di circa quaranta ettari di terreno. Gli agricoltori si impegnano a produrre seguendo determinate regole, nel rispetto dell'ambiente.

Non tutte le aziende aderenti sono certificate bio, ma conta il marchio del territorio, che porta con sé la relazione di fiducia tra chi acquista e chi produce. Il prodotto viene poi conferito a una rete d'impresa, un nuovo soggetto giuridico creato *ad hoc*, a cui aderiscono tutte le imprese firmatarie.

C'è molto interesse da parte dei cittadini e l'esperienza di San Marco insegna che un'iniziativa di questo tipo attirerà anche persone da fuori, ristoratori e negozianti che richiederanno il prodotto.

Al patto stanno partecipando anche l'Università di Udine e l'Associazione italiana agricoltura biologica (AIAB), che forniscono supervisione e consulenza tecnica sui processi produttivi.

Ciò porta anche innovazione e conoscenza nelle nostre campagne.

Perché avete scelto di coltivare il frumento e fare il pane?

Il pane ha una valenza simbolica importante, è legato alla religione ma anche alla vita quotidiana. Eppure oggi noi importiamo farina dall'Ucraina o dal Canada, aumentano le intolleranze alimentari. Ci sembra assurdo aver dimenticato come si coltiva il frumento e come si fa il pane, anche perché è relativamente semplice, come dimostrano le esperienze in corso. Questo progetto interviene anche per contrastare la monocultura del mais e della soia, che impera nelle nostre campagne. Pone le basi per una nuova agricoltura, più rispettosa dell'ambiente e, anche se non impone alle aziende aderenti la certificazione biologica, può servire a favorire le realtà che hanno comunque avviato la conversione a biologico, che prevede tra l'altro la rotazione delle colture.

L'agricoltura convenzionale ormai non è più redditizia: per questo le aziende iniziano a manifestare curiosità e interesse per proposte come la nostra, anche perché vedono i risultati dell'esperienza del comitato frazionisti di San Marco. Tuttavia, in generale, il mondo agricolo è poco pronto all'innovazione. Manca una cultura agricola, abbiamo perso la capacità di comprendere e rispettare i tempi e modi di produzione della terra.

Qual è la valenza sociale del progetto?

Ci aspettiamo un impatto importante. Vogliamo dimostrare che l'economia solidale non è un settore di nicchia, ma può diventare, soprattutto in un momento di crisi come quello che stiamo vivendo, un veicolo di cambiamento importante. Puntiamo a far crescere nuove progettualità, verso la costruzione di un modello di sviluppo sostenibile, legato al territorio e alle identità locali, antagonista al modello dominante, basato sulla crescita senza limiti.

Il progetto non parte dal mondo agricolo, ma da un gruppo di sindaci con una certa visione

del futuro e una forte sensibilità culturale e ambientale. Le elezioni comunali del 2014 hanno portato a un rinnovamento anche generazionale degli amministratori locali. Lavoriamo bene, ci siamo trovati in sintonia a immaginare un futuro diverso per il Medio Friuli.

Cosa intende quando sottolinea l'importanza dell'identità locale?

Non penso a un'identità immutabile, chiusa ed escludente. È l'identità che parte dalla nostra storia e dalla nostra lingua e si lega al paesaggio e al territorio del Friuli, rispettandolo. Un'identità non di tipo conservatore, ma innovativa, aperta, che lega lingua, cultura, storia, paesaggio, ambiente, per la tutela trasversale della biodiversità locale. Grazie anche ai fondi del PSR, quest'idea di identità locale dovrebbe trovare una sintesi, unendo cultura, sociale e agricoltura, per un paesaggio dell'economia solidale, anche con un'offerta turistica alternativa. Si potrebbe per esempio avviare il ripristino delle antiche vie rurali che portavano da Udine al Tagliamento, recuperando parti del territorio che sono state distrutte dai riordini fondiari, con la ripiantumazione di siepi e filari, il ripristino dei fossati. L'auspicio è individuare nel PSR possibilità di finanziamento in questo senso.

Può farci un esempio concreto di come l'economia solidale può avere un effetto positivo per una piccola comunità come quella di Mereto?

A novembre e dicembre 2015, con i fondi a disposizione dall'assesto di bilancio, come amministrazione abbiamo messo a disposizione delle famiglie buoni spesa fino a un massimo di 250 euro (per i redditi più bassi), da spendere nei piccoli esercizi commerciali del territorio.

È stato coinvolto circa il 10% delle famiglie, quelle con Isee fino a trentamila euro. Il nostro obiettivo era, certo, dare un aiuto ai cittadini, ma anche contrastare il monopolio della grande distribuzione e permettere alle piccole botteghe di paese di sopravvivere.

Così i soldi sono rimasti sul territorio e hanno creato un beneficio diffuso.

Se sarà possibile, verrà replicata, magari anche incentivando l'acquisto non solo nelle botteghe del luogo, ma anche di prodotti con un marchio territoriale.

Il PSR incentiverà le filiere locali: che differenza c'è con la costruzione di distretti di economia solidale?

L'economia solidale può avere un impatto solo se agisce su scala ampia e con il coinvolgimento della comunità: da qui nasce l'idea dei distretti di economia solidale, che nella nostra regione dovrebbero coincidere con gli Ambiti socio-sanitari. A livello italiano ci sono alcune esperienze, ma i distretti non sono ancora realtà consolidate. Un buon esempio è quello della Rete di Economia Etica e Solidale (RES) delle Marche².

Il distretto è un sistema di economia locale che si basa sulle filiere corte, ma soprattutto

sul coinvolgimento dei cittadini, ed è questa la parte più faticosa, che richiede un grande impegno dell'Ente locale. Tutti i meccanismi partecipativi costano fatica, ma la dimensione relazionale è cruciale per la buona riuscita del progetto, va ricostruito il senso di comunità che si è perso.

Molte riflessioni interessanti in questo senso si trovano negli scritti di Adriano Olivetti. A Mereto sto cercando di mettere in pratica ciò in cui credo, anche come rappresentante del Forum per i beni comuni e l'economia solidale del Friuli Venezia Giulia. Ma sarebbe importante, per innescare meccanismi di economia solidale, avere le risorse per coinvolgere figure cruciali nella fase di avvio, quali gli animatori di comunità. Il Forum, a livello regionale ha presentato una proposta di legge sui distretti solidali, che da oltre due anni attende di essere discussa dal Consiglio regionale. Purtroppo c'è ancora poco interesse per queste forme di economia, da parte di chi occupa i posti di comando...

² <http://web.resmarche.it/resmarche/index.html>

4.2 Gli orti urbani a Pordenone, un collante per la città

di Marco Pasutto¹

In questi ultimi anni è scoppiato e si sta sviluppando, nelle città di tutto il mondo, il fenomeno degli orti urbani. Stanno prendendo piede declinandosi in forme sempre diverse, andando oltre a quella che è la mera produzione, attivando forme di collaborazione sempre nuove, complesse e diversificate.

Gli orti urbani, aumentando costantemente di numero, nelle varie modalità, vanno ben oltre il loro valore simbolico, dal momento che ottengono anche la funzione reale di recupero di spazi urbani, che altrimenti andrebbero destinati magari alla speculazione edilizia o all'abbandono, e quindi, di fatto, si configurano come autentici strumenti di politica urbanistica.

Inoltre, incrementando le aree verdi, migliorano e preservano la qualità dell'ambiente, creando un piccolo polmone verde che va a mitigare l'inquinamento. In aggiunta propongono anche un senso paesaggistico attraverso le attività agricole, recuperando aree talvolta impensabili. In più, possono svolgere anche una caratteristica funzione estetica con colori e forme insolite per un ambiente che apparentemente poco si presterebbe. In un quadro generale in cui il consumo di suolo sta diventando un fattore di attenzione preminente, gli orti urbani si collocano al posto giusto al momento giusto. Per capire la portata della tendenza globale, una recente stima della rivista scientifica online *Environmental Research Letters*, rica-

vata dai dati satellitari, ha calcolato che in un raggio di venti chilometri dal centro città gli orti non professionali, nel mondo, occupano una superficie pari ai 28 Stati dell'Unione Europea e hanno un ruolo ancor maggiore all'interno dei centri urbani, assumendo il ruolo di veri e propri spazi sociali, palestre di civismo, dove piccole comunità di cittadini interagiscono, diffondendo velocemente la cultura delle buone pratiche ambientali, della buona alimentazione e del senso e della lotta contro gli sprechi alimentari.

In Friuli Venezia Giulia, da un'indagine dell'IRTEF, istituto di ricerca con sede a Udine, emerge un tessuto non professionale agricolo di oltre 1.400 ettari coltivati a orti, con più di 250 mila famiglie coinvolte. La tendenza è alla crescita e sta esplodendo sempre di più anche nelle zone più urbanizzate. A Pordenone città, la progettazione e la creazione di orti urbani è iniziata da diversi anni e sta svolgendo un ruolo importante nella



Marco Pasutto nell'orto sociale "Le Coccinelle"

¹ Marco Pasutto è l'ideatore dell'orto "Le Coccinelle" di Vallenoncello, gestito dall'Associazione Micromondo di Famiglie.



Lavorare all'orto sociale è anche un'occasione di incontro e aggregazione

vita di molti cittadini. Una delle prime esperienze è stata quella avviata dalla Provincia, nel parco di Villa Carinzia, nel 2000: "Il giardino delle sorprese", un progetto finalizzato all'inserimento dei disabili in un contesto di apertura alla città e alle scuole, usando lo strumento dell'ortoterapia, in collaborazione con l'Azienda Sanitaria n. 6.

In seguito, nel 2009, l'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Pordenone ha avviato i primi orti sociali in alcune zone della città. Dopo un bando di assegnazione, il 25 aprile 2010, le prime famiglie hanno ottenuto uno spazio per coltivare un orto e iniziare il proprio lavoro. Partendo da circa 150 famiglie, il numero delle persone coinvolte negli orti, divisi in lotti di diverse metrature, ha superato ben presto le 200 unità. Sono stati interessati non solo cittadini, ma anche associazioni che si sono dedicate al tema agricolo, ingrandendo così ulteriormente la platea degli interessati.

Va segnalato che, parallelamente nel tempo, si sono creati in città diversi momenti formativi e divulgativi sulle tecniche di coltivazione dell'orto, ma soprattutto si sono moltiplicate le occasioni per sensibilizzare i cittadini alla coltivazione con metodi e tecniche che escludono pesticidi o concimi chimici, contribuendo così a formare sempre di più persone consapevoli verso la ricerca di prodotti naturali e di alto valore. Oggi a Pordenone gli orti sociali, sia quelli nati per iniziativa

pubblica, sia quelli promossi da privati, si collocano omogeneamente nelle varie zone della città: nel quartiere di Rorai Grande, in Comina (presso l'opera Villaggio del Fanciullo), a Villanova, a Torre, a Vallenoncello (con l'Associazione Micromondo di Famiglie e "Le cuiere di San Giuseppe" della Cooperativa Sociale Abitamondo), a Borgomeduna, nel parco di Villa Carinzia in viale Martelli e in via Brusafiera, con il laboratorio di permacoltura urbana "Oltre il giardino", lanciato da "Il ballo della scrivania".

Ma chi sono e cosa coltivano questo esercito di coltivatori?

Sempre dallo studio dell'IRTEF, si evince che sono pensionati (45%), casalinghe (14%), impiegati (12%), operai (10%), lavoratori autonomi, commercianti e imprenditori (8%), insegnanti (4%).

Le nazionalità presenti sono un mix tra italiani e cittadini provenienti da tutto il mondo: questo fa intuire l'importanza di questi spazi, che diventano luoghi di incontro e occasioni di integrazione basati sul fare pratico e sulle relazioni.

Gli orti urbani consentono la produzione di ortofrutta tipica e di stagione, permettendo ai residenti di cibarsi in modo sano e genuino attraverso una "filiera a metro zero", coltivando prodotti (pomodori, zucchine, cetrioli ecc.) tipici locali e non, ma anche trovando l'occasione di sperimentare ortaggi magari scambiati con altri orticoltori del vicino spazio, e talvolta provenienti da posti lontani: così facendo gli ortaggi assumono il ruolo di veri e propri beni relazionali.

Questi spazi strutturati spesso creano la possibilità di far nascere un susseguirsi di progetti sociali, dando vita a nuove iniziative. È il caso di "Hortus Naonis", un progetto partito dalla collaborazione della Cooperativa Noncello, con l'Azienda Sanitaria n. 6 e il Comune di Pordenone. Nel 2013 è stata avviata l'iniziativa "Adotta una piantina", con l'obiettivo di riempire le borse alimentari destinate ai bisognosi, e sono stati tutti gli orti sociali e collettivi di Pordenone. Questo progetto è di fatto continuato, modificandosi



L'orto "Le Coccinelle" di Vallenoncello è anche uno spazio di sperimentazione

nei modi e negli anni, fino a oggi. Ha dato un contributo importante anche l'Associazione Micromondo di Famiglie e si è arrivati a donare nel 2015 due tonnellate di ortofrutta per le borse alimentari distribuite dalla Caritas di Pordenone. Analogamente, dall'altro lato della città, in Comina, l'orto collettivo "Il

buon samaritano", coordinato dal pastore Miglio, insieme a un gruppo di "aspiranti contadini" ha fornito prodotti per oltre trecento borse alimentari al mese, incrementando il circuito positivo di solidarietà. Oltre alla solidarietà, gli orti urbani di Pordenone hanno portato anche bellezza e cultura-ecologista. È il caso dell'orto solidale "Le Coccinelle" di Vallenoncello, che nel settembre 2014, con un percorso orticolo innovativo, ideato in collaborazione con l'associazione Biodiversamente di Francesca Del Santo ed Emiliano Buffo, ha vinto il premio internazionale "Alla ricerca della Biodiversità"², per aver coinvolto ben 273 bambini delle scuole elementari e medie di Pordenone.

Infine, a pochi passi dal centro, in via Brusafiera, è di scena da fine 2014 il laboratorio urbano "Il ballo della scrivania" che cura un'area del posto costruendo piccoli orti con la tecnica della permacoltura e ha l'obiettivo più ampio di riprogettare lo spazio urbano nell'ottica della sostenibilità, del riciclo e della rigenerazione degli spazi urbani.

Tutte queste esperienze, sperimentali e consolidate, ci permettono di capire l'importanza della riscoperta di una parte della nostra natura storica agricola e la capacità di inglobare in chiave moderna una finestra di campagna del passato all'interno della città futura.

² Il premio è stato assegnato nell'ambito del progetto SIIT, con capofila l'Università di Trieste: www.siiit.eu

4.3 L'Associazione fondiaria: uno strumento per la rinascita della montagna

*intervista a Luca Postregna¹
a cura di Renato Marcon*

La prima Associazione fondiaria delle Alpi orientali nasce in Friuli Venezia Giulia, nella Valle dell'Erbezzo, la più sud-orientale delle Valli del Natisone, in provincia di Udine.



I soci fondatori dell'ASFO il 19 maggio 2015

La costituzione dell'Associazione fondiaria trova origine dal laboratorio di idee creato da un gruppo di giovani impegnati a individuare buone pratiche da perseguire per lo sviluppo sostenibile di un'area decisamente marginale quale quella delle Valli del Natisone. Il gruppo, inizialmente aggregato da una lunga battaglia per la difesa dei prati di Tribil inferiore che ha "catturato" anche un frequentatore assiduo delle Valli quale il curatore della presente intervista², si è successivamente cimentato, con successo, alle elezioni del Comune di Stregna nel 2014.

La ricerca di soluzioni, elaborate in occasione della campagna elettorale, per superare la polverizzazione fondiaria che condiziona fortemente ogni possibile iniziativa valligiana si è incontrata con le esperienze piemontesi delle prime associazioni fondiarie costituite nel 2012 nel Cuneese e nell'Alessandrino, che a loro volta si rifacevano alle esperienze francesi dell'*Association foncière pastorale*, in base alla legge del 1972 sulla valorizzazione pastorale³.

L'Associazione fondiaria, che in Italia manca di un supporto legislativo, è uno strumento di contrasto alla marginalità delle aree montane e collinari.

Consente, con l'accorpamento della frammentazione fondiaria, il possibile recupero dei terreni abbandonati attraverso la costituzione di un'associazione volontaria fra i proprietari dei terreni appartenenti a un ambito geografico omogeneo.

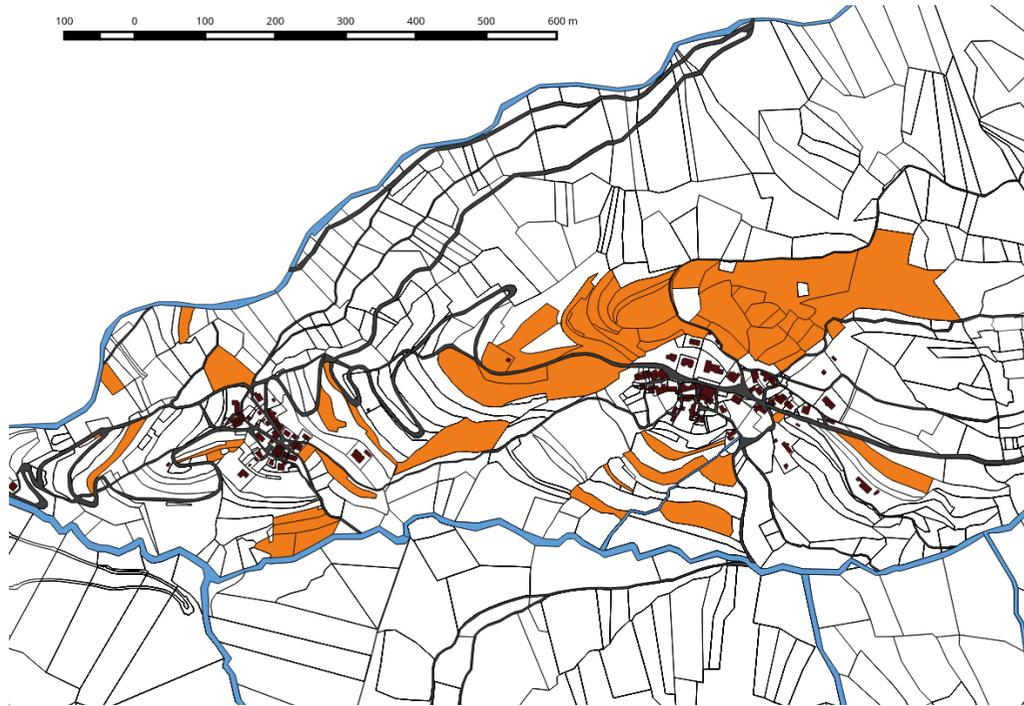
La finalità è quella di consentire un accorpamento funzionale alle iniziative di recupero dell'utilizzo delle aree prative ai fini agro pastorali, contribuendo in tal modo alla preservazione e in gran parte alla riconquista del tradizionale paesaggio delle Valli del Natisone.

L'Associazione, che non ha fini di lucro e non usucapisce i beni conferiti per statuto, contribuisce a conservare le singole proprietà, incrementare i valori fondiari dell'insieme delle aree coinvolte e consente di generare esternalità positive per l'intera comunità.

¹ Sindaco di Stregna (Ud).

² Renato Marcon, sanvitese, è stato eletto consigliere comunale di Stregna nel 2014.

³ Loi n° 72-12 du 3 janvier 1972 relative à la mise en valeur pastorale



L'ASFO tra le frazioni di Stregna e Postregna



L'ASFO a Oblizza

Il contatto con il prof. Andrea Cavallero dell'Università di Torino, che dell'Associazione fondiaria è colto divulgatore e animatore, presente nelle Valli all'incontro promosso dal Comune di Stregna nel marzo del 2015, con la partecipazione anche dell'Assessore regionale Santoro, è stato un momento fondamentale nella decisione di costituire l'Associazione fondiaria della Valle dell'Erbezzo (ASFO). L'ASFO Valle dell'Erbezzo è stata formalmente costituita nel maggio del 2015. L'Associazione fondiaria Valle dell'Erbezzo è composta da settanta soci, incluso il Comune di Stregna, che è stato tra i soci fondatori. Ad oggi sono state conferite oltre 320 particelle catastali, equivalenti a 42 ettari di terreni localizzati principalmente nei pressi delle frazioni di Stregna, Oblizza e Tribil Superiore. Abbiamo chiesto al giovane Sindaco di Stregna, Luca Postregna, di fare il punto su quest'esperienza.

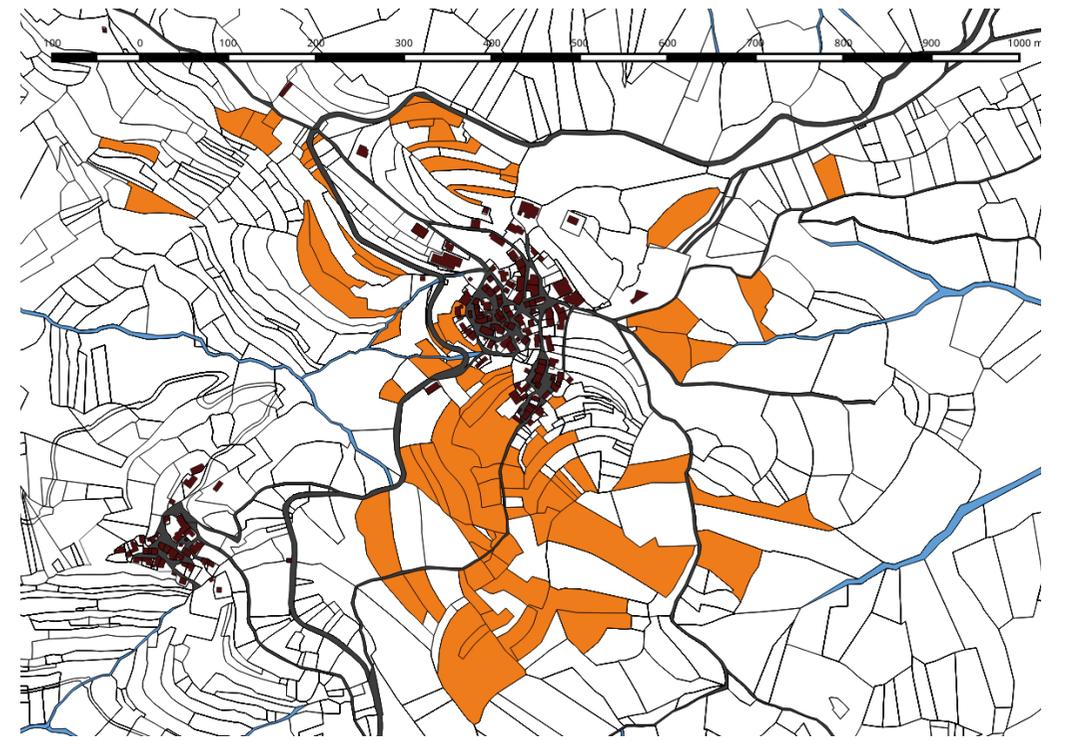
Sindaco, quali sono state le maggiori difficoltà incontrate per la costituzione dell'Associazione fondiaria?

La fase di avvio non è stata complicata. Siamo stati introdotti all'argomento nel 2013 da Gabriele Iussig, forestale, già allievo del prof. Cavallero dell'Università di Torino, durante una passeggiata nei castagneti della frazione di Dughe, accompagnati anche dal prof. Livio Poldini.

L'argomento è stato dunque ripreso all'inizio del mandato elettivo sfruttando in questo modo la visibilità che avevamo raccolto. È stato sufficiente utilizzare il materiale delle precedenti esperienze piemontesi e adattarlo alla nostra realtà territoriale.

Qual è stata la risposta della popolazione locale?

Molto buona: fin da subito siamo riusciti a coinvolgere quelli che sono diventati i soci fondatori. Percepite le potenzialità dello strumento, si sono motivati a con-



L'ASFO a Tribil Superiore

tattare i proprietari dei fondi. Grazie a un finanziamento regionale per il recupero dei terreni incolti e abbandonati, è stato possibile iniziare il confronto con i cittadini che, una volta assicurati del mantenimento della proprietà, della facilità di contribuire e allo stesso tempo abbandonare l'iniziativa, hanno colto l'obiettivo che ci siamo posti, cioè restituirci quel paesaggio che è ampiamente legato alla memoria dei più anziani.

Come funziona nel concreto la gestione delle aree conferite all'ASFO?

L'efficacia risiede nella sua semplicità: i soci conferiscono la gestione dei fondi all'Associazione, che a sua volta programma interventi di recupero e quindi cede le superfici ai potenziali operatori, in particolare pascolivi. Il tutto è regolato da comuni contratti agrari, garantendo in questo modo la tutela per tutte le parti.

Quali sono le principali difficoltà fino ad ora incontrate nella gestione dell'ASFO?

Tra gli aspetti che abbiamo affrontato nel primo anno di lavoro, i più rilevanti sono la predisposizione dello statuto e dei moduli di adesione. Stiamo perfezionando una bozza dei contratti d'affitto tra l'Associazione e gli operatori, che possono essere terzi, ma anche i soci stessi, ai quali comunque è garantito un utilizzo personale e parziale dei fondi concessi all'ASFO.

Quali supporti tecnici sono necessari per la corretta gestione?

Anche se non è propriamente un supporto tecnico, abbiamo avuto innanzitutto una fruttuosa collaborazione con l'ufficio legale della Coldiretti di Udine, che ci ha assistito nella predisposizione dei moduli di adesione e dei contratti d'affitto.

Si tratta del conferimento di un bene, e il supporto dell'associazione degli agricoltori è stato prezioso.

A breve partiremo con i primi interventi di recupero sui fondi dell'ASFO, la cui programmazione è organizzata da un tecnico

forestale. Successivamente procederemo con la redazione di un piano pascolivo delle aree, in modo da ottimizzare al più presto il loro valore fondiario.

È stato possibile utilizzare un sostegno pubblico a supporto dell'ASFO?

Finora in Italia c'è un vuoto normativo sull'argomento.

Sul fronte piemontese però il prof. Cavallero sta lavorando a iniziative di legge sia regionali che nazionali. Sono certo che la Regione Friuli Venezia Giulia stia seguendo con interesse la nostra sperimentazione.

Più direttamente, il sostegno dell'amministrazione comunale di Stregna ha certamente aiutato a gestire i rapporti con gli enti pubblici e privati sovracomunali, come ad esempio per i dati cartografici e catastali.

Può l'ASFO favorire il ritorno del lavoro nelle aree marginali e contrastare l'abbandono del territorio collinare e montano?

La legislazione regionale in passato ha già provato ad affrontare il problema del frazionamento e della multiproprietà, ad esempio con i piani d'insediamento produttivo agricoli o di razionalizzazione fondiaria, con scarsissimi risultati. Quell'approccio suggeriva ai Comuni di intervenire sui diritti di proprietà, ma non si è andati molto lontano. Questo è invece uno strumento che sta avendo un buon riscontro in Piemonte e Lombardia, oltre che ovviamente in Francia, dove si è già affermato. D'altro canto le attività agricole in zone rurali come la nostra sono difficili, basti pensare all'abbattimento dei prezzi del foraggio delle nostre Valli, seppur di elevatissima qualità.

L'alternativa che stiamo cercando di costruire è quella pascoliva; anche qui però un po' ci scontriamo con il fatto che la tradizione non è diffusa sul territorio. È innegabile comunque che stiamo ponendo basi interessanti per un ripristino agricolo del nostro territorio, affrontando il problema della parcelizzazione, e stimolando l'interesse di potenziali agricoltori.

Quali sono le prospettive future dell'ASFO Valle dell'Erbezzo?

In questi mesi l'attività dell'Associazione si sta concentrando nelle adiacenze dell'edificio delle frazioni, su terreni particolarmente impervi e incespugliati. Altro aspetto che approfondiremo prossimamente sarà quello selvicolturale: in questo caso sono da affrontare alcuni aspetti legati al particolare valore economico della biomassa, ma ci sono buone prospettive. Inoltre, il territorio di Stregna si caratterizza anche per la presen-

za di ampie superfici prative, in particolare in prossimità delle frazioni di Tribil Superiore e Tribil Inferiore. La regolarità degli sfalci e l'asportazione della biomassa ha caratterizzato queste aree per l'elevata biodiversità, fino a 70 specie per ettaro.

Il loro valore naturalistico e agricolo credo possa essere sfruttato anche economicamente, integrato con l'attività pascoliva regolata da buoni piani di gestione. Credo sarà questa la direzione che suggeriremo di intraprendere in futuro.

4.4 Storie di nuova agricoltura nella provincia di Pordenone

di Elisa Cozzarini



Da questa immagine con uno smartphone si può accedere direttamente alle video-interviste "Storie di nuova agricoltura"

Nuove soluzioni alla crisi, sostenibili e innovative, possono nascere in aree marginali e nel settore primario. Lo dimostrano le moltissime esperienze virtuose di agricoltura e allevamento sorte in provincia di Pordenone negli ultimi anni. Il Circolo Legambiente "Fabiano Grizzo" ne ha incontrate alcune, lungo le esplorazioni partecipate del progetto "Il cibo produce e trasforma i paesaggi". Sono tante piccole aziende che, in equilibrio tra tradizione e innovazione, fondano nuove economie attraverso un ritorno rivisitato alla terra, con un'attenzione particolare all'ambiente, al paesaggio e al sociale.



Una capra presso l'azienda Fabee di Sesto al Reghena

Il progetto mette in evidenza le potenzialità del nostro paese, così legato alla produzione di cibo. È importante non solo localmente, ma soprattutto perché lascia intuire che, allargando lo sguardo all'intero Friuli Venezia Giulia e all'Italia, ci sarebbe davvero una miriade di storie positive da valorizzare. Tante piccole esperienze che, messe assieme, hanno un potenziale rivoluzionario.

Lo spunto della campagna di Legambiente deriva da una riflessione sul tema di Expo 2015, con una lettura particolare della produzione di cibo: come le diverse tradizioni del cibo si sono via via sedimentate sul territorio? Che paesaggi hanno prodotto, sugli stessi luoghi, a partire dall'Ottocento fino a oggi? L'evoluzione della società contemporanea e, soprattutto, del rapporto tra città e campagna, può portare anche ad avere delle trasformazioni sul paesaggio, indotte dagli stili di vita, dai modelli comportamentali, dalle abitudini alimentari della popolazione. La ricerca è partita dall'analisi delle cartografie, dei testi dell'Associazione agraria friulana e delle riviste che si interessavano di agricoltura nei diversi periodi storici, per ricostruire quello che è stato in passato il rapporto dell'uomo con le produzioni locali. Alcuni cibi sono completamente scomparsi dalla provincia di Pordenone e, assieme a loro, anche interi paesaggi sono stati cancellati, ad esempio quello delle risaie.

L'obiettivo del circolo di Legambiente è anche lanciare un messaggio alla politica: il futuro dell'agricoltura non deve essere considerato solo in termini burocratici, per ottenere i finanziamenti che l'Ue mette a di-



L'allevamento di bufale di Michele Capovilla a Castello di Aviano

sposizione attraverso la PAC, serve invece una politica territoriale autonoma, specifica dei diversi territori. Le nuove pratiche infatti producono trasformazioni con un impatto forte, basti pensare al boom nella produzione del prosecco nella pianura friulana, che non ha nulla a che fare con la tradizione e dipende dal mercato estero. Le realtà imprenditoriali che Legambiente ha deciso di raccontare con delle videointerviste liberamente fruibili sul web (<http://bit.ly/1ZgK3RU>) trasformano il paesaggio in base a principi coerenti con la tradizione e con la nostra visione di un futuro sostenibile. Sono state privilegiate esperienze di costruzione di filiere corte, di agricoltura sociale, di recupero di prodotti tradizionali, reinterpretati in modo moderno, oppure di nuove produzioni che permettono di inquinare meno, avvicinandosi a una gestione più ecologica dello spazio agricolo.

Nella pedemontana pordenonese, di recente si è cominciato a coltivare lo **zafferano** (<http://bit.ly/1SAhfA9>), scoprendo che ci sono tutte le condizioni per un prodotto di qualità. A Dardago, la frazione del comune di Budoia dove opera l'azienda agricola di Diego Zambon, è nata anche la festa dello zafferano ed è sorta una cooperativa con l'obiettivo di allargare le coltivazioni ad altre terre. In questa zona sono attive anche l'azienda agricola di Michele Capovilla, per l'allevamento dei **bufali** (<http://bit.ly/1UIh1Gs>), e la "San Gregorio", di Massimo Cipolat, che da insegnante ha deciso di cambiare vita

e allevare le **capre**, producendo formaggio, gelato, yogurt (<http://bit.ly/207eNXj>).

Tra le montagne della Val Tramontina, Amanda Ciri ha fondato l'azienda Sottosopra (<http://bit.ly/1MSbGQX>), lasciando Venezia, e si dedica a un gregge di **pecore**. Il suo caseificio è nella vecchia latteria, messa a disposizione dall'amministrazione comunale di Tramonti di Sotto: così Amanda tiene aperto e vivo un luogo caro alla comunità e allo stesso tempo lo utilizza per il suo lavoro. A Tramonti di Sopra, invece, ha deciso di vivere Xiaolei Xue, originaria di Shanghai, che ha imparato a fare i **formaggi** della tradizione locale con le sue mani. A volte, in agriturismo, prepara anche i ravioli cinesi. (<http://bit.ly/25KUpx>)

La riscoperta delle **mele antiche** è al centro del lavoro di Christian Siega e sua moglie Serena, che producono succo biologico dagli antichi frutteti di Costabeorchia, un piccolo borgo che guarda sul fiume Tagliamento (<http://bit.ly/207gS5A>).

A Pradis di Sopra, dopo alcuni anni di chiusura, ha riaperto la **latteria**, grazie all'iniziativa di un allevatore locale, Narciso Trevisanut e di un casaro, Federico Segatto. Quest'attività consente la sopravvivenza di alcuni piccoli allevamenti montani (<http://bit.ly/1oBPYFe>). A pochi metri di distanza dalla latteria, vive il pastore Ignazio, trasferitosi nelle montagne friulane dalla Sardegna. Alleva le pecore e produce il **pecorino** (<http://bit.ly/1S25Uhs>).



La raccolta dello zafferano a Dardago

In pianura, a Sesto al Reghena, quasi al confine con il Veneto, hanno fondato la loro azienda Luca Allaria e sua moglie, lasciando Torino per cambiare vita. Oggi allevano le **capre** e producono formaggi, fondendo tradizione piemontese e tipicità friulane (<http://bit.ly/207iZq8>). Nella periferia di Pordenone Marco Pasutto, insegnante e laureato in Agraria, ha scelto di avviare un progetto di sperimentazione agricola con valenza sociale: l'**orto** le Coccinelle (<http://bit.ly/1XgUjtz>). A Zoppola l'azienda agricola Ecoqua ha riconvertito a **biologico** 19 ettari di terreno, dove la biodiversità aumenta (<http://bit.ly/1ROcxir>).

Tradizionale in questa zona del Nordest italiano è anche l'**acquacoltura**, grazie alle acque purissime della zona delle risorgive. Qui si allevano le trote per nuovi prodotti per le mense scolastiche a chilometro zero (<http://bit.ly/1XgUTYr>).

Nel Comune di San Giorgio della Richinvelda, conosciuto per la monocultura delle barbatelle, le giovani viti vendute in tutto

il mondo, l'azienda agricola Tina ha puntato invece sulla diversificazione, con l'allevamento dell'**oca**, l'agriturismo, il frutteto, l'orto sinergico, la fattoria didattica e l'impegno nel sociale (<http://bit.ly/1WceZVb>). L'innovazione, a Travesio, potrebbe partire dalla coltivazione dell'**orzo** per il malto, facendo rivivere la tradizione dei birrifici che qui esistevano nel periodo austroungarico (<http://bit.ly/23h2NEH>). Una forte valenza sociale ha l'azienda "La contrada dell'oca", di Fanna, impegnata anche nella valorizzazione della lingua friulana e di altre lingue minoritarie (<http://bit.ly/1oBTmjE>).

Il microclima mediterraneo di Caneva permette la coltivazione della vite, in particolare la varietà autoctona del **verdiso**, degli ulivi per l'**olio** e del **figo moro** (<http://bit.ly/1TBWbhr>). Sempre in questo comune, opera l'unica **malga** con fattoria didattica, gestita da Sonia e Luca Pancotto, che hanno realizzato il loro sogno: fare i contadini (<http://bit.ly/23btWfC>).



La malga Fossa di Sarone è gestita dalla famiglia Pancotto

NOTE BIOGRAFICHE DEGLI AUTORI

Moreno Baccichet è architetto professionista. È dottore di ricerca in Storia dell'architettura e dell'urbanistica e si occupa di storia del territorio veneto-friulano. Da alcuni anni insegna presso l'ateneo veneziano di architettura, a Ferrara e all'Università di Udine, tenendo corsi sulla storia e sulla pianificazione del territorio. Svolge attività di volontariato con Legambiente FVG relativamente ai temi dell'urbanistica partecipata e della tutela del paesaggio.

Elisa Cozzarini, giornalista e scrittrice. Collabora tra l'altro con La Nuova ecologia. Nel 2014 ha vinto il premio "Simona Cigana" del Circolo della stampa di Pordenone per il giornalismo d'inchiesta con una serie di video realizzati nell'ambito del progetto "Fortezza FVG" di Legambiente regionale sul recupero dei beni militari dismessi in Friuli Venezia Giulia.

Mario Gregori è professore ordinario di economia agro-alimentare all'Università di Udine. È stato consulente di diverse amministrazioni, organizzazioni e consorzi sui temi dello sviluppo rurale. Per scelta ha sempre seguito da vicino l'evoluzione dell'agricoltura regionale predisponendo e partecipando a numerosi progetti.

Renato Marcon, architetto, è Presidente del Circolo Legambiente "Fabiano Grizzo" di Pordenone. Dopo una pluridecennale esperienza professionale nei settori della pianificazione territoriale e dell'analisi e valutazione ambientale, non più in attività, si occupa in particolare della ricerca di buone pratiche per la gestione sostenibile del territorio.

Marco Pasutto, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie e Biotecnologie, è insegnante di materie agrarie e fondatore degli orti sociali biologici e solidali "Le Coccinelle" a Pordenone.

Lucia Piani è ricercatrice presso l'Università di Udine e docente di Valutazione Ambientale e Processi di Decisione presso il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio. È coinvolta in studi sull'economia solidale, sul governo del territorio, sullo sviluppo di aree a bassa densità insediativa, sull'agricoltura in aree montane, su agricoltura e ambiente.

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano i Comuni, gli Enti (inclusa la Regione che ha finanziato il progetto), le associazioni, i comitati, le aziende agricole coinvolte e tutte le persone che hanno contribuito in vario modo alla realizzazione del progetto Cibo&Paesaggio.

Un ringraziamento particolare va ai volontari direttamente coinvolti, ma anche ai soci e partecipanti alle escursioni che ne hanno supportato la logistica e alimentato il dibattito, che è stato stimolo alla realizzazione di tutte le iniziative nell'ambito del progetto.

Un ringraziamento speciale va a Franca, Manuela, Lorenzo, Manuela, Lucia, Mario, Bepo... e a tanti altri e infine a Moreno per l'instancabile impegno profuso.

INDICE

Prefazione	pag. 5
Introduzione	pag. 7
1 Una lettura diacronica (<i>Moreno Baccichet</i>)	pag. 11
1.1 Leggere le trasformazioni del paesaggio attraverso le strategie dell'alimentazione: brevi note sull'allevamento	pag. 13
1.2 Imparare da Marsure: un'indagine di ecologia storica lungo un transetto della pedemontana pordenonese	pag. 35
2 Proposte per una lettura territoriale (<i>Moreno Baccichet</i>)	pag. 91
2.1 Aviano e Budoia: l'allevamento pedemontano tra tradizione e modernità	pag. 93
2.2 La rinascita culturale di Tramonti passa per il cibo?.....	pag. 101
2.3 Nuovi progetti pastorali a Clauzetto e sul Monte di Asio.....	pag. 117
2.4 Il Sanvitese, una terra di acque.....	pag. 125
2.5 Pinzano e Castelnovo: complessità ecologiche e culturali tra pianura e collina	pag. 133
2.6 Le paludi del Sile: Panigai e Azzanello.....	pag. 143
2.7 I nuovi paesaggi dell'agricoltura industrializzata a San Giorgio della Richinvelda	pag. 151
2.8 Le malghe di Caneva e Polcenigo: una recente tradizione.....	pag. 159
<i>con mappe a cura di Walter Coletto</i>	
3 Problemi e prospettive di politica dell'agricoltura	pag. 171
3.1 Pagine nuove per una perdente (<i>Mario Gregori</i>).....	pag. 173
3.2 Il cambiamento possibile: l'agricoltura come spazio di convivenza e di relazione (<i>Lucia Piani</i>)	pag. 177
4 Buone pratiche	pag. 181
4.1 Agricoltura: progetto sociale e patti territoriali - <i>Pan e farine dal Friûl di mieç (intervista a Massimo Moretuzzo)</i>	pag. 183
4.2 Gli orti urbani a Pordenone, un collante per la città (<i>Marco Pasutto</i>)	pag. 187
4.3 L'Associazione fondiaria: uno strumento per la rinascita della montagna (<i>intervista a Luca Postregna</i>) ..	pag. 191
4.4 Storie di nuova agricoltura nella provincia di Pordenone (<i>Elisa Cozzarini</i>)	pag. 197
Note biografiche degli autori	pag. 201
Ringraziamenti	pag. 203

Finito di stampare
nel mese di settembre 2016
presso Rosso soc. coop.
Gemona del Friuli (UD)

