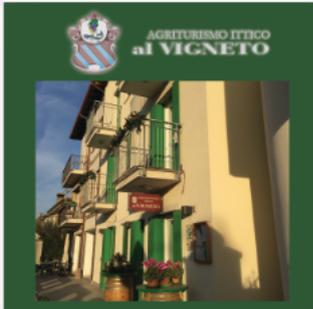




lagunamagazine

Speciale Solstizio d'Inverno 2023 Numero Unico a cura di Associazione Sapori United Marano Lagunare
www.lagunamag.it - www.bepicirco.it

Ph. Cristina Tomasin



in collaborazione con le Associazioni

 **Donatori Sangue
di Marano Lagunare**

 con il patrocinio del
**Comune di
Marano Lagunare**

 **Saponi United**

 **Voga Maranese**

**Marano Nostra C.P.F.
A.T.M.**

La Befana vien dal mare

Sabato 6 Gennaio 2024 MARANO LAGUNARE

Ore 15.00 - **Sorpresa per i Bambini**
Ore 15.30 - **Arrivo della Befana**
Ore 16.00 - **Grande Tombola**
1ª Tombola Euro 600,00 - Cinquina Euro 450,00 - 2ª Tombola Euro 250,00

Calzette per i bambini **Vin brulé, the, panettone per tutti.**

In caso di maltempo la manifestazione si terrà al coperto



Via Udine 7/9 - Marano Lagunare (UD) Italy
T. +39 0431 640259 - F. +39 0431 640812
www.hotel-jolanda.it
hotel-jolanda@hotel-jolanda.it

Vecchia Befana mai così nuova

Presentazione a cura di Aurelio Zentilin - Presidente Associazione Sapori United

Buona educazione è quella di iniziare una conversazione con gentilezza, con spirito propositivo e quale piacere è nell'incontrarvi, carissimi amici, all'inizio di un nuovo anno.

Ricchi di rinnovati propositi e scaramanticamente augurando che *l'anno che verrà* sia decisamente migliore di quello appena trascorso, iniziamo questa passeggiata nel rispetto della tradizione ricordando che quest'anno ricorre il trentennale dell'ormai (1994-2024) tanto atteso arrivo de "La Befana vien dal mare". Il primo equipaggio delle Voga Maranese, ideatrice di questo particolarissimo evento, le befane ed il gruppo organizzatore è invecchiato nel fisico ma ringiovanito nello spirito aggregando attorno a se un folto gruppo di aiuti befane e noi con loro! L'obiettivo è e rimane sempre quello di fare le cose assieme in maniera dignitosa e senza prenderci mai troppo sul serio.

Inoltre, un ultimo regalo di inizio anno lasciatici dall'amico Sabino che ha intrapreso l'altra strada ma che ha prima voluto congedarsi lasciandoci un saluto con il suo calendario, anch'esso ideato moltissimi anni fa, era il 1991, assieme allo Studio GrAb ovvero Grasso e Abran, altri due maranesi amanti *de Maran!*

Da tutti noi Buona Vita e mandì.



La filastroca de la befana

di Carlo Scala



*Chi xè che bussa ale porte?
La Befana co' le gambe dute storte? Una volta la se caleva dal camin
la gera seca, bruta ma un figurin.
Una scova che gera sol che una ramassa
un capel nero, una mantela e una strassa. El naso longo come el beco de un cocal
un saco de carbon e qualche picolo regal.
Mandorlato, baggi e mandarini
e quatro cocole a impigni veci calsini.
Festa granda e anca una passion
baldoria de putei in tela tradission.
'Desso invese vedo bele fiole in motoreta
vistie de zal e con un casco sempre in testa, e ogni zorno xè una santa epifania
le me porta tasse, bolete duta una buria! Mancomal che la nostra la vien dal mar
e la sua corsa la finissi in pescaria. La xè ancora vera e genuina
con tanto brio, morbin e parlantina! Viva viva la Befana
che dute le feste la porta via,
(ma nantre speremo sempre in tela loteria)!*

Menù per il Maestrone

a cura di Aurelio Zentilin

Tra la via Emilia e la magnifica Comunità Istro – Veneta del Friuli.

La fantasia corre quando ricompare il Maestrone vuoi attraverso i concerti dei suoi “vecchi” musicisti (Juan Carlos Flaco Biondini - chitarra, Ellade Bandini - batteria, Vince Tempera – tastiere ed Antonio Marangolo – sax) con il basso del giovane e talentuoso Giacomo Marzi od in occasione dell’uscita del suo nuovo viaggio discografico ‘Canzoni da osteria’, una raccolta di canti popolari e brani ispirati al repertorio popolare, di cui merita citare il brano di apertura. È lo stesso Francesco Guccini a spiegarlo: *“Ho scelto ‘Bella ciao’ perché è diventata una canzone misteriosamente internazionale ma è anche diventata il simbolo della protesta della donne iraniane contro la teocrazia iraniana. Volevo fare un omaggio a loro”*.

Ebbene mi sono immaginato che un giorno, tutti loro ed il vecchio maestro passassero dalle nostre parti magari accettando un invito a trascorrere qualche ora a *casòn* in Laguna di Marano assaggiando alcuni semplici piatti di mare, assaporando la sapidità di un malvasia e di un friulano prodotto nelle nostre valli (lui che gradisce molto i vini bianchi o tutt’al più i rosè) e, in buona ed allegra compagnia, cantare le sue e le nostre canzoni che si possono intonare a squarciagola sia in *frasca* ed in *osmiza* ma trovano spazio anche in occasioni più formali quali matrimoni, battesimi e feste in famiglia.

A far buona compagnia ci aggiungerei altri due illustri ottuagenari ovvero Geremia Regeni, maranese doc diventato famoso per le sue doti di affabulatore e la sua motonave Saturno. Lui, cantautore e profondo conoscitore del mare, non perde mai l’occasione per intrattenere gli amici con canzoni, storie di mare, di natura e di casoni. L’altro è un istriano, il prof. Giuliano Orel una pietra miliare della cultura dell’Alto Adriatico, un grande maestro, amante degli abitanti del mare, delle popolazioni che l’Adriatico ha sempre legato piuttosto che diviso e delle culture dell’entroterra friulano ed istriano con cui queste genti si sono da sempre confrontate scambiandosi cibo, vino, canzoni, idee diverse, a volte contrapposte e, qualche volta, cazzotti e guerre. Potremmo iniziare noi con *El Minestron* per poi proseguire con



Vince Tempera e Flaco Biondini nel camerino del Teatro Mascherini di Azzano Decimo

Lo vemo in tel sangue, Se pudissi parlà le mure, Canta, canta o pescaor! E l’immancabile. No! No! Nò semo furlani.

E... *“Cala Novembre e le inquietanti nebbie gravi coprono gli orti, lungo i giardini consacrati al pianto si festeggiano i morti”*, ma è anche il mese di *“Santa Caterina”* dove *“xè meio una canocia che na galina”* quindi inizio questa onirica libagione con un antipasto di *canoce* lesse

Una rapida bollitura (3-4 minuti) in un brodo di verdure bollente con appena appena un po’ d’aceto di vino bianco, dopo una adeguata preparazione, una *canocia* fresca può essere già pienamente assaporata semplicemente con un filo di olio extravergine “gentile” ed una leggerissima spolverata di pepe nero. Un Tocai o una Malvasia freddi e asciutti. Queste due righe sono già troppe.

Poi vorrei far assaggiare la corroborante *Zupa de pesse de palio*. È la classica minestra maranese fatta con i pesci di laguna di dimensioni più piccole, generalmente Gò, Passarini - piccole passere, Sfoiti - piccole sogliole - e, qualche volta, Cefali. Questi pesci di scarso interesse commerciale, dopo essere stati puliti squamati ed eviscerati, vengono fatti soffriggere in olio ed aglio o cipolla, aromatizzati con aceto (che può essere sostituito da vino bianco secco) e l’aggiunta di acqua aggiustata di sale, pepe ed una foglia di alloro. Dopo almeno un’ora di bollitura il brodo di pesce viene passato

manualmente al colino ed è così pronto per essere servito. Una particolarità: i pesci di laguna ed in particolare i Gò, conferiscono al brodo il tipico colore verde-marron. A tavola, per creare l’emozione del palato questa tipicità deve essere consumata con “grazia plebea” accompagnata con crostini di pane raffermo e tostato: una sensazione bellissima!

Come secondo non potrà mancare *el Bisato in speo* con il pesce che lega profondamente Emilia Romagna, Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Probabilmente dall’atavica ricetta veneziana del Bisato sull’ara quasi sicuramente è nato El Bisato in Speo ovvero il piatto che caratterizza Marano Lagunare. L’anguilla allo spiedo è un piatto di grande semplicità degli ingredienti: lo spiedo di legno aromatico, meglio se dei vecchi pali delle *seraje* impregnati di salsedine, l’anguilla, le foglie di alloro ed il sale grosso ma preparato con sapienza e lenta cottura al solo calore della brace.

Innanzitutto, le anguille devono essere *marine* (quelle con la pelle di colore verde) di 750-1000 grammi. Per fare un *speo* da manuale si inizia eviscerando le anguille e pulendo in maniera accurata la cavità ventrale. Si incide poi, con un coltello, la spina dorsale e, evitando di tagliare completamente le carni, si infilza l’anguilla allo spiedo in pezzi delle dimensioni di circa 4 dita della mano (*morei*) alternandoli con

una foglia di alloro. Al termine della preparazione il tutto viene cosperso con abbondante sale grosso.

Il *Bisato in speo* viene cotto sospendendolo sopra pochissime braci girandolo e rigirandolo pazientemente per almeno due ore e fino a quando, per irraggiamento, la pelle risulterà biscottata e le carni completamente sgrassate.

La consuetudine a Marano impone che il *Bisato in speo* sia associato con vino nero proveniente dai vitigni delle valli da pesca (Merlot o Refosco) ma all'illustre ospite concedo, senza discutere, il beneficio del bianco! Per completare quest'opera manca ancora un ingrediente, un accompagnamento fondamentale che il mio amico Dorino, grande *casoner*, suole sovente racchiudere con la massima: "a casòn, par fa un bon speo ghe vol un bon salame!"; essendoci tempi di cottura lunghi sarebbe buona norma stuzzicare l'appetito contaminandolo con un paio di fettine di salame friulano! Il compianto sommelier e divulgatore maranese Valerio Ghin era solito rammentare ai commensali che "el bisato no ga creansa, va metuo caldo in te la pansa!" "l'anguilla non esige educazione, va mangiata calda senza attendere i commensali".

Per concludere ci mancherebbe il dolce ed avrei pensato ad una fetta di *gubane* delle Valli del Natisone, adatta al periodo, soprattutto se adagiata ed ammorbidita con una generosa dose di grappa bianca od ancora di slivovitz.

Chissà che questo sogno non si avveri! Mandi



Numero Unico realizzato
Associazione Saponi United
 via delle Valli 8 - Marano Lagunare (UD)
www.lagunamag.it - www.bepicirco.it
 Concept e coordinamento:
 Slou società cooperativa
 Versione PDF online e stampata.
 Le immagini sono state fornite dai soci dell'associazione, dagli autori dei testi e da Phocus Agency
 © Dicembre 2023

Paese che vai granchio blu che trovi

Dall'Australia, abbiamo ricevuto da Lucio Zentilin, un nostro amico e carissimo lettore queste note che ci mostrano un altro lato della questione.

Salve Aurelio,

Una breve nota giusto per ringraziarti per l'interessantissimo articolo sul granchio blu che ho letto sulla rivista Laguna Magazine. Non mi ero reso conto di quanto fossero un parassita biologico nell'Adriatico. Abbiamo una visione molto diversa di voi qui in Australia. In realtà sono una specie protetta qui perché tutti li conoscono e amano mangiarli in vari modi. Personalmente li trovo deliziosi in un risotto! Abbiamo limiti di dimensioni, limiti di quanti ne puoi prendere in una volta sola (20) e non possiamo mai prendere femmine (si chiamano Jillarooks), in nessun momento. Considerando la poca carne che hanno, di solito sono cari da comprare, in genere circa \$AUS 10 (7,50 €) ciascuno.

Per informazione, ho allegato il link del sito web del governo del Queensland.

<https://www.qld.gov.au/recreation/activities/boating-fishing/rec-fishing/rules/limits-tidal#crab>

e nel web trovi numerosi tutorial con ricette.



Ed ecco un aggiornamento dall'Italia

Comunicato stampa Roma, 1 dicembre 2023 - **Granchio blu, Alleanza Cooperative: serve lo stato di emergenza e un Commissario straordinario**

Tra le richieste della cooperazione anche la sospensione dei mutui, una migliore calibratura dei provvedimenti di ristoro oltre al rafforzamento della dotazione finanziaria di quelli prossimi alla pubblicazione

Proclamare lo stato di emergenza e nominare un Commissario straordinario. Ma anche la sospensione dei mutui per le imprese che hanno subito danni a causa del granchio blu ed una migliore calibratura dei provvedimenti di ristoro (il primo decreto che ha stanziato 2,9 milioni di euro) oltre al rafforzamento della dotazione finanziaria di quelli prossimi alla pubblicazione (10 milioni per acquisto seme e novellame, oltre che di sistemi di protezione dall'invasore alieno).

Queste le richieste dell'Alleanza delle Cooperative pesca e acquacoltura che ha partecipato ieri alla manifestazione di protesta dei pescatori del Veneto e dell'Emilia Romagna per richiamare l'attenzione sugli effetti devastanti causati alla molluschicoltura del Delta del Po.

"Stiamo affrontando una emergenza straordinaria che richiede interventi straordinari. I nostri operatori hanno giustamente annunciato lo stato di agitazione perché ormai hanno smesso di lavorare. Sarà un Natale senza vongole nel piatto ma a preoccupare di più sono le sorti di uno dei settori d'eccellenza della filiera ittica nazionale e leader in Europa", afferma l'Alleanza che auspica interventi urgenti. "Rischiando di mandare in fumo produzioni dall'alto valore commerciale che generano lavoro e economia a causa di una specie aliene che al momento non ha dimostrato nessuno apprezzamento commerciale visto che i pochi esemplari di granchio che si riescono a vendere vengono pagati 50 centesimi al chilo ai pescatori".

Crabs

Species	Size and possession limits
Blue swimmer	11.5cm min Limit of 20
No take: Female blue swimmer crabs	
You can't possess blue swimmer crabs with the shell missing, or claws without the rest of the crab.	

Scirocal ... dentro

a cura di GianPaolo Stel

Di solito. Di solito non rientrano così presto la mattina. Invece oggi i pescatori di laguna già poco dopo l'alba, sono già quasi tutti tornati. Sono usciti presto stamattina. A raccogliere il poco che c'era, a mettere in ordine quello che si doveva mettere in ordine e poi di corsa di ritorno verso il molo a prepararsi. Raramente ne vedo così tanti tutti insieme a quest'ora, con l'alba ancora da completarsi. È in arrivo una forte perturbazione da Ovest. Le scuole sono chiuse sia oggi che domani. C'è allerta meteo: forti piogge e rischio idrogeologico, così dicono i bollettini.

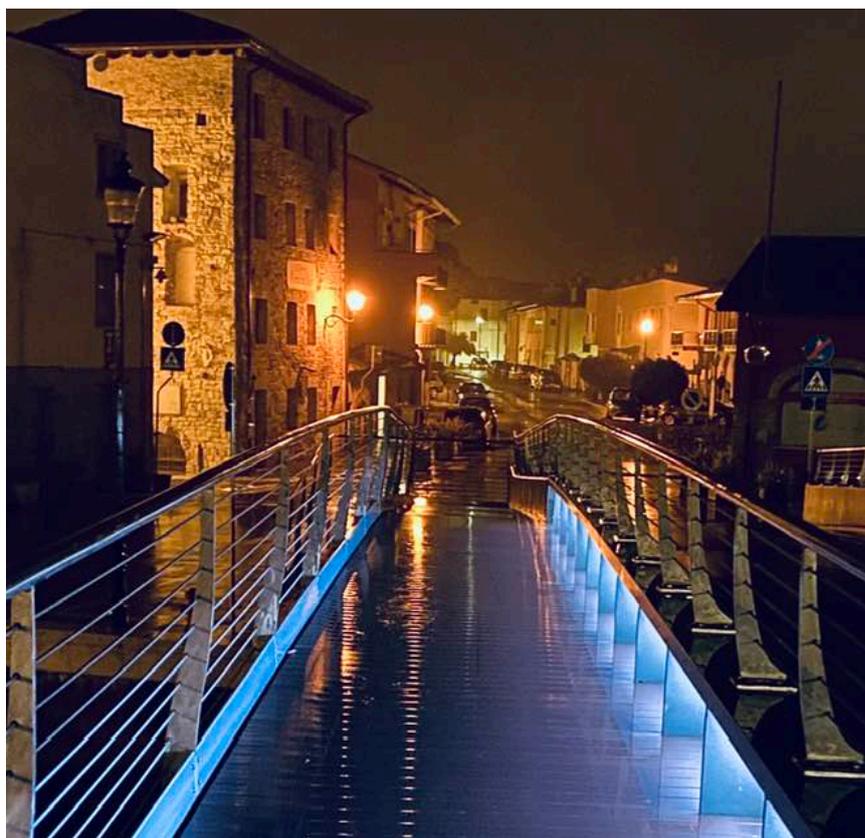
In realtà il leggero vento di levante di stamattina non lascia presagire tanta furia.

Poi a partire dal primo pomeriggio le nubi cominciano ad accumularsi e ad accelerare in cielo. Il vento che resta ancora stranamente da est inizia a rinforzarsi. La pioggia inizia a scendere seppur senza troppa convinzione e foga. Poi a partire dal tardo pomeriggio tutto prende forza. La pioggia si intensifica, il vento aumenta di velocità e gira un po' verso meridione.

Tutti sono rientrati. Tutti hanno messo a posto le barche. Stranamente oggi il bacino della *pescaria vecja* ha un numero doppio di pescherecci. Sono tutti in doppia fila. Qualcuno anche in terza. Sul molo prospiciente del Dossat anche lì in doppio ne sono ormeggiati di diversi. Questo bacino è più protetto rispetto al canale esterno, perché la nuova pescheria insieme agli alberi fa un po' da ombrello ai venti meridionali come lo scirocco.

Lo stesso anche in questa posizione più favorevole soffia e sbuffa senza riguardo alcuno.

I pescherecci sono quasi tutti legati in doppio cioè sono legati fra di loro ed anche ciascuna barca è legata singolarmente alle bitte e agli anelli del molo. Non solo: le cime sopravento sono doppie. Le bitte oggi stanno facendo il pieno di cime, ed anche i nodi sono più curati. Qualcuno oltre alla presa sulla bitta, ha fatto un anello aggiuntivo sulla cima in tiro, come per darsi coraggio a sé stessi o alla barca. Oltre, man mano che si avvanza sul canale principale in direzione di San Vito la forza del vento aumenta. Le cime sopravento solitamente poppiere sono tesissime, mentre quelle di prua sono lasche e lasciano un po' manovrare la barca per porre minor



resistenza al vento assecondando la variabilità della sua direzione.

Le *batele* invece trovano riparo sui moli interni. Sono anche esse legate con cura e sono svuotate di tutto quello che può volare e non è urgente tenere a bordo.

Il tramonto è già passato da un'ora, ma il buio non riesce a prendere posto. Sembra far fatica con questo vento che cresce. Di lui mi aspetto che viri verso meridione pieno: invece cambia le carte e pur aumentando di intensità tiene una porzione verso levante. La pioggia scende sfilacciata e sferzante quasi orizzontale quando si avvicina a terra. Poi come previsto inizia a forzare di intensità. I piccoli fischi di prima ora aumentano di intensità. A questo suono si somma un rumore sordo più greve generato dal suo passaggio fra le trincee delle case. Ora vira verso meridione ed oscilla anche verso ovest. In piena notte è ormai al suo apice. Riesce a smuovere onde anche nel piccolo canale dietro San Piero. Anche da dentro casa sento la sua forza, il suo grido. Sembra voler abbattere tutto e tutti. Fuori freneticamente i fanali del via vai di

macchine e i piccoli furgoni dei pescatori testimoniano la preoccupazione per la situazione. Ognuno vuole passare davanti alle barche e capire quale è il livello di pericolo. Il canale sembra bollire, ma ancora non riesce a scavalcare il molo. La marea non è al suo culmine e quindi c'è ancora un po' di respiro. Le ore passano, ma la perturbazione sbatte e soffia come se non dovesse esaurirsi mai. Fuori i fusti dei lampioni oscillano al pari dei grossi pini prospicienti. Il fischio del vento sale e scende senza dar tregua. Poi verso le due della notte comincia a diminuire di intensità e lascia più spazio alla pioggia.

Mi sveglio qualche ora più tardi in un ambiente afono. Che mi sia sognato il tutto? Che lo scirocco sia già scomparso? Esco e trovo nel buio di questa notte che sembra non dover mai finire alcuni pescatori. A piedi si muovono e controllano da terra per quanto possono che la barca sia ancora legata e non ci siano danni. Ci scambiamo qualche parola: "*la vemo scapolada?*" "*forsi., el pèso el varissi de gesse passò ...*"

“no xe finia .. la xe .. la xe ncora ...no come prima ... ma la xe!”

Poi mentre l'alba sembra aver preso coraggio e comincia a svuotare questo opprimente buio, muovo i miei passi verso i moli meridionali più distanti, quelli battuti con più foga.

Penso a come vorrei affrontare anch'io i miei pensieri, le mie debolezze, le mie ipocrisie. Lo vorrei fare come i pescherecci? Vorrei affrontarli con l'aiuto di un altro? Stretti l'uno all'altro ed ognuno che resiste ed allo stesso tempo aiuta l'altro? Ed anche con la forza raddoppiata verso gli errori e i problemi?

Oppure siamo più simili alle *batele*? Che curiamo in continuo. Che secchiamo dai pensieri e dalle azioni sbagliate? Che leghiamo ai nostri moli più vicini? Che richiedono ogni giorno una nostra azione, una nostra carezza e che non vogliamo mai lasciare sola?

Forse. Forse mi piacerebbe assomigliare di più ai casoni. Mi piacerebbe come tutti sapere che chi si prende cura di noi lo fa sapendo che avrà tutto contro. Che dovrà fare molta fatica. Che le traversie in continuo proveranno a fargli capire che non ha senso. Che il lavoro da fare è tanto e continuo e nulla può essere lasciato a sé stesso. Che in continuo dovrà rinforzare la mia motta, cambiare il mio tetto, sostituire il pezzo vecchio e il rotto. Curare il mio piccolo approdo ... E far tutto questo senza nemmeno averne la proprietà, ricordandosi che nulla possediamo e che tutto ci è dato in prestito ...

Altre parole di pescatori, stamattina stranamente più socievoli e meno chiusi e solitari, mi tolgono da queste pericolose similitudini.

Lo scirocco ha un po' virato verso levante e pur riprendendo forza l'umidità nell'aria è calata. Nuove nuvole si stanno accumulando in cielo, ma ci sembrano meno minacciose. Quasi abitudinarie. Verso ponente una piccola porzione di cielo azzurro si accende e ci obbliga ad avere fiducia. Oggi si resterà in porto. Quando calerà ancora un po' la forza si potrà salire a bordo e controllare che non ci siano danni: che le precauzioni e gli aiuti che abbiamo chiesto hanno funzionato ...

Chiarisacco oltre la tradizione

a cura di Luca A. d'Agostino



Il presepio di Chiarisacco giunge quest'anno alla sua 36ª edizione, un lungo percorso di sperimentazione formale, di rielaborazione dell'idea classica della Natività, declinata spesso in temi sociali, ambientali o simbolici, attraverso una contestuale sperimentazione di materiali, forme e composizioni.

«*Filaments of Existence*», filamenti cosmici che compongono la maggior parte della massa dell'universo, fili che collegano, sinapsi, legami, tensioni, relazioni attorno ad un nucleo in cui l'osservatore potrà riconoscere l'origine di questo groviglio cosmico, il "frutto" divino fra le due sagome accennate di Maria e Giuseppe».

La monumentalità delle installazioni costituisce una caratteristica costante di questo presepio, sia per sostenere il confronto con il contesto paesaggistico-naturale in cui è inserito sia per garantire una visione soddisfacente anche ai visitatori "di passaggio" che transitano in automobile sulla strada regionale Venezia-Trieste.

Dal punto di vista costruttivo e dei materiali impiegati (quest'anno sono stati usati circa 700 metri lineari di corda bianca) gli allestimenti tengono in debito conto dell'esposizione alle più svariate condizioni atmosferiche, per un periodo ininterrotto di circa tre settimane, durante il quale il presepio è sempre visitabile.

Assai suggestiva e consigliata è la visione nelle ore serali e notturne, per l'effetto delle luci e dei magici riflessi sull'acqua. Ad accompagnare l'accensione del presepio la vigilia di Natale il duo di jazztronica *Filaments of Existence* che ha ispirato il nome dello stesso presepio. Il gruppo formato da Camilla Collet (batteria) e

Giorgio Giacobbi (sax tenore) nasce nel 2017 a Trieste con l'intento di espandere le possibilità del suono acustico della batteria e del sax tenore arricchendolo con sequencer e live electronics. Dopo i primi anni di sperimentazioni, a maggio 2021 esce su youtube il loro primo singolo "Una Notte Senza Luna", concretizzazione di un lungo periodo che ha portato alla composizione di un repertorio costituito di brani originali. Stilisticamente i *Filaments of Existence* attingono a piene mani dall'elettronica, dal jazz, dal rock e dal mondo delle colonne sonore (principalmente fantascientifiche), senza disdegnare le radici di improvvisatori che i due musicisti hanno in comune. L'evento è stato organizzato in collaborazione con l'Associazione Complotto Adriatico di Pordenone che raccoglie molte collaborazioni regionali ed è promotore della rassegna "Loop Station Jazz Festival". Sostenuto dalla Regione FVG, l'Associazione si distingue per l'instancabile diffusione della musica originale di qualità in contesti inediti e "on the road" volta a favorire la creatività musicale.



Le triglie del Natisone

a cura di Bepi Milocco

Anche a Cividale, sotto il ponte del diavolo, potreste pescare le triglie: VERIATE! *Bon giorno Sividàl, semo rivai!* Buon giorno, Cividale siamo arrivati! Sono parecchi anni che con la città di Cividale nutro un buon rapporto, avendo avuto dei parenti ivi residenti e poi i ricordi da fanciullo dei pellegrinaggi alla Madonna di Castelmonte. In questi ultimi anni ho instaurato un buon rapporto con la locale amministrazione comunale e dalla quale partì anche l'invito di partecipare con il pesce di Marano l'anti vigilia di Natale durante il mercatino tradizionale. Non avrei mai pensato in vita mia di avere questo privilegio proprio a Cividale del Friuli; dopo vari contatti telefonici con i responsabili comunali concordammo la data, l'orario e quante casse di sardine portare. Arrivati in piazza Paolo Diacono, io e il mio inseparabile *Compare Rino Picia*, ci ospitano in una casetta di legno nel villaggio natalizio dove scaricammo le cassette di sardine. Nella casetta trovai tutto quanto ci serviva: una comoda fuggitrice e tutto l'olio richiesto, la farina per l'infarinatura dei pesciolini ed inoltre una damigiana di vino bianco e una di nero, pane da tagliare a fette, vaschette e bicchieri per un impeccabile servizio. Al responsabile avevo raccomandato la disponibilità di una ampia vasca con acqua corrente per lavare le sarde prima di infarinarle e cuocerle e questi mi rispose che era disponibile una bella vasca con tanta acqua da affogarci dentro, poi indicò al mio compare dove trovarla. Intanto mentre scaldavo l'olio arrivò *el Picia* chiedendomi del guatino (il retino per recuperare i pesci) e un paio di stivali. Rispondendo che tutto il materiale era nel furgone incuriosito gli domandai il perché. Seraficamente Rino mi rispose che gli servivano per recuperare le sarde dall'acqua, quella del Natisone e si accomiatò. Dopo un po' mi portò la prima cassa delle sette casse con il pesce ben lavato facendomi notare che, oltre alle sardine, c'erano anche delle triglie in mezzo, fatto strano per la stagione, pensai ma intanto infarinavo e friggevo concentrandomi sul mio lavoro. Nel frattempo il profumo di sarde fritte inondava la piazza, la gente annusava e si portava davanti al nostro chiosco chiedendo se il pesce era pronto e quanto costava. Io cuocevo e servivo gli ospiti spiegando che era gratis offerto dalla

municipalità cividalese. Sfnavo un piatto dietro l'altro dando cinque sarde, due pezzi di pane e un bicchiere di vino; il ritmo era sostenuto, tutti (e non solo i visitatori dei mercatini ma anche i commercianti e gli ambulanti) volevano gustare il *Pes di Maran* ed a tutti, indistintamente, era garantito il piatto. Rino nel frattempo faceva spola dalla zona di lavaggio alla mia cucina, avvisandomi sempre della presenza delle famose triglie dal colore rosso. Insospettito gli chiesi anche se avesse bevuto facendogli notare che i *barbuni* non sono un pesce di stagione. *Quel benedeto omo* arrabbiato mi mandò a quel paese ritornando imbronciato al suo lavoro. Ogni tanto passava il responsabile comunale per controllare il funzionamento dei vari impianti ed in uno di questi controlli, davanti ad un *taj di blanc*, mi informò che la vasca per la pulitura delle sarde era sempre bella pulita e che mio compare non lasciava neanche una scaglia attaccata complimentandosi di aver trovato finalmente una persona totalmente autonoma, pulita e ordinata. Con orgoglio io replicai che siamo di mestiere. Arriviamo così alla sera, l'ordine tassativo era di chiudere la distribuzione entro le sette con la chiusura del mercatino natalizio. Noi avevamo ancora una cassa di sarde da distribuire e la gente che stava diradando. Notammo che stavano arrivando verso la nostra postazione numerosi giovani alpini, soldati di leva in libera uscita, attirati dal profumo di pesce. Si avvicinavano ma erano

titubanti pensando che tutto il ben di Dio fosse a pagamento. Rino allora prese l'iniziativa invitandoli a mangiare le sardelle che, in un batti baleno, abbiamo servito innaffiandole con abbondante vino: Fu un vero piacere vederli divorare tutto e quello fu anche il momento della riscossa di Rino. Ad un certo punto, fra i militari presenti, si levò una voce meridionale: "*Ue, guagliò ci stanno pure le Triglie* (ragazzi, ci sono anche le Triglie)". Allora il mio compare *Picia*, si rivolse a me facendomi notare la conferma di un esperto in merito alla presenza delle triglie tra le sarde, io replicai che anche il militare aveva bevuto e chiudemmo la faccenda anche perché ormai era ora di chiudere bottega. Recuperato il materiale di nostra competenza, fatta la pulizia, caricato il furgoncino ci avviammo a cena accompagnati dagli amici locali i quali non finivano mai di complimentarsi con noi per la riuscitissima giornata. Dopo cena, il commiato con i cividalesi fu difficile; non volevano mollarci, però era tardi e finalmente partimmo alla volta di Marano.

Il giorno dopo, mentre aspettavo *el Picia*, in *ostaria* mi misi a leggere il giornale curioso di vedere se c'era qualche articolo che parlava del mercatino di Natale a Cividale e facesse riferimento alla nostra avventurosa iniziativa. Neanche farlo a posta c'era un articolo con scritto circa così: "*Cividale del Friuli, grande successo dell'iniziativa promossa dalla amministrazione comunale, con il pesce dei pescatori di Marano però un atto vandalico ha adombrato la*





*manifestazione: sono stati rubati dei pesci rossi che facevano bella mostra all'interno di un laghetto artificiale allestito per l'occasione da una ditta locale assieme arredi da giardino. Gli inquirenti si sono subito attivati per individuare i colpevoli del misfatto". All'arrivo di mio compare, lo informai dell'accaduto e lui con disappunto esprime: "che mascalzoni!". Andiamo avanti con i nostri discorsi ma, ad un tratto, mi viene un lampo, un dubbio e chiedo a lui dove avesse lavato le sardelle visto che la vasca, come detto dall'operaio comunale, era sempre pulita e poi il perché dell'uso degli stivali e del guatino. Mi risponde che dietro la nostra casetta c'era una specie di laghetto con un ponticello e tutto attorno erba finta (sintetica) e lì buttava le sardelle, una cassa alla vota e poi con stivali e retino pescava le sarde, rimettendole nella cassetta ben pulite e squamate assieme alle triglie. Ecco da dove provenivano i pesci *stranbi*, in pratica abbiamo fritto tutti i pesci rossi del laghetto e adesso? Chi va ad informare il titolare della azienda, proprietario del laghetto. Come fermare l'inchiesta delle forze dell'ordine? Ma mio compare: irresponsabile o forse pragmatico sentenziò: "Sa cosa fasemo?" ed io: "Sunet, co te ga in mente?". El Picia: "Fasemo fenta che anca lu el ga do un contributo a la manifestassion. Facciamo finta che anche lui abbia spontaneamente contribuito al successo della manifestazione". A quel punto stavo per arrabbiarmi, ma ho pensato: "beh! siamo a Natale e non vale la pena e forse, in futuro, diventerà una barzelletta".*

Bon Nadal a duti i omeni de bona volontae.



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

Marano Lagunare (UD)
Via San Vito, 18

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

Seguici su



Verzele

a cura di F. L. Regeni



Tra l'afa ed i devastanti temporali di questa "cambiaticamente climatica" estate e nel ricordo di una grande tragedia temporalesca che sembra sia accaduta ieri ma risale al 2006 in cui, in quella sventurata notte, il mare si è "portata via" *el Ninaca* ed il suo giovane nipote Manuel, desidero raccontare un aneddoto avvenuto tanti anni fa.

Giovanni Raddi detto *Ninaca*, classe 1934, l'ho conosciuto la prima volta negli anni Sessanta quando con Bernardo ci ha convocati a casa sua. Non sapevamo la ragione della convocazione e con curiosità siamo andati a trovarlo.

Nelle prime ore pomeridiane di una afosa giornata di luglio ci siamo recati da lui e abbiamo trovato Nini con il fratello Sandri che all'ombra della casa stavano riparando una grande *trata*. Si è rivolto a noi dicendo: "Oh, vignì qua, voi due. Ve' letto el giornal? *Quel là de Lignan el ga de smete de scrìve che i pescauri de Maran i se drìo rovinà el palùo!*"

Abbiamo risposto con sorpresa: in che senso? Nini incominciò con sapiente animosità com'era sua abitudine a spiegarci che il Messaggero Veneto quella settimana aveva riportato le accuse di questa persona contro la categoria dei *pescauri de Maran* per le loro attività in *palùo* che danneggiavano l'ambiente.

Noi eravamo solo giovani studenti, all'oscuro dei problemi della categoria. Sapevamo che la pesca primaverile delle

oratine con la *trata* era una tradizione e consuetudine secolare per i nativi, sapevamo cosa fosse il diritto esclusivo di pesca in laguna per i residenti, sapevamo quali erano gli usi del *tocco de Quaresima e Peschere* per l'assegnazione delle *seraie*, e poche altre cose.

Avevamo 17 anni all'epoca, quando maggiorenni si diventava a 21.

Nini, alla fine della sfuriata, ci chiese di preparare una lettera da inviare al direttore del Messaggero Veneto contro l'articolo, inserendo in modo particolare il giudizio totalmente negativo della persona che l'aveva prodotto dicendo: *quel là nol sa gnente del palùo!*

Con Bernardo si preparò la lettera, descrivendo l'attività dei *pescauri*, i loro diritti di pesca secolari, con enfasi si sottolineava che se la laguna era così bella non era merito di quelli di Lignano, ma dei pescatori maranesi.

La lettera venne puntualmente inviata e in seguito pubblicata dal giornale.

Ricordo che Nini, contento della lettera gratificò il nostro impegno con un secchio di *verzele* (n.d.r. Liza saliens tra i cefali la specie più modesta!)

Successivamente, *Ninaca* divenne per molti anni presidente della Cooperativa Pescatori San Vito, circondato dalla stima dei soci che riconoscevano la sua capacità, seppur burbera e borbottante, di interloquire con gli amministratori locali e regionali.

La Pitina delle Dolomiti friulane

a cura di Daniela Fabrici

Viaggiando da Sequals, paese d'origine della mia famiglia, verso Solimbergo e oltre Meduno ho imboccato la SS n. 552 che porta a Tramonti di Sotto, Tramonti di Mezzo su fino a Tramonti di Sopra (in friulano, *Tramonç Disore; Vildisora* nella variante locale).

Tramonti di Sopra, un Comune italiano di 318 abitanti del Friuli Venezia Giulia a 420 metri s.l. del mare, fa parte del Club dei Borghi autentici d'Italia ed è il principale polo turistico della Val Tramontina. Una valle con un territorio ancora autentico e selvaggio, di notevole interesse geologico, ambientale e naturalistico e per la maggior parte, all'interno del Parco naturale delle Dolomiti Friulane riconosciute dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità!

Ed è proprio guidando attornata da pini lussureggianti, il profumo dei boschi, con il sole che si rifletteva sulle rocce dolomitiche e ammirando qualche cucuzzolo già innevato che sono arrivata a Tramonti di Sopra, a Borgo Titol. Borgo Titol è un antico borgo oggetto di un attento recupero con pietra e legno dove il signor Roberto con la sua famiglia, la gentil signora Xiaolei originaria di Shangai e i suoi due amorevoli figli Elisabetta e Francesco amanti della genuinità, accoglienza, tradizione e del territorio montano hanno deciso di stabilirsi sviluppando un'azienda agricola, con agriturismo, a gestione familiare.

Roberto, che ringrazio per avermi regalato un po' del suo tempo ricevendomi in una stanza raccolta e arredata con gusto montano con poco più in là un bellissimo *fogolar* tipico friulano, mi racconta che è uno dei pochi produttori rimasti della "Pitina".

"Orami - dice Roberto - ci contiamo in meno di una mano uniti nell'Associazione Produttori Pitina (Borgo Titol, Tramonti di Sopra, Filippo Bier, Cavasso Nuovo, Azienda agricola La Mantova, Barcis e La Tana delle Pitine di Manuel Gambon Presidente Associazione Produttori Pitina Tramonti di Sopra)" e, tra un sorso e l'altro di un caldo e profumato caffè, mi sottolinea: "noi produciamo la "Pitina IGP" (IGP: Indicazione geografica protetta. Una certificazione che la Pitina ha ottenuto con regolamento comunitario del 19 giugno 2018 e che la identifica come prodotto originario di un luogo, di una regione attribuendo a quest'ultimo una data qualità, la reputazione e le proprie caratteristiche). Successivamente, nel 2002, è rientrata tra i primi presidi di "Slow Food"



(l'Associazione senza scopo di lucro che promuove la degustazione a ritmo lento di cibi genuini e cucinati con cura, in contrapposizione al consumo rapido di cibi pronti)".

Ma che cos' è la "Pitina"?

La Pitina non è solo un sapore antico unico, un'icona delle tradizioni di queste vallate ma è anche un prodotto culturale radicato nella memoria della comunità: un piccolo salume non insaccato e tesoro dei tempi passati dalla forma di una grossolana "polpetta". Un tempo la Pitina costituiva la riserva di carne, un modo per far durare mesi la fortuna di una cacciagione o una capra o pecora che si doveva macellare dopo che si era ferita cadendo in un dirupo e si usava affumicarla nel camino di casa (*il fogher o fogolar*). Oggi, invece, è prodotta con carne di pecora o capra impastando il trito di carne con

concia di sale, pepe, finocchietto selvatico o altre erbe e arrotolandola nella farina di mais (quella per fare la polenta) e quindi fatta affumicare in modo naturale in appositi affumicatori dove rimane per 3-4 giorni e poi ben stagionata.

Ed è stato proprio il fumo che usciva dall'affumicatoio che ha catturato il mio sguardo arrivando a Borgo Titol!

Consumata cruda affettandola sottile, sottile è una squisitezza di sapori per il palato ma il ricettario proposto da diversi ristoratori friulani che hanno accompagnato il lungo e lodevole percorso di certificazione IGP e Roberto mi porge un libro intitolato "Dieci anni di Premio Trivelli", è ampio. Il "Premio Trivelli" (Mattia Trivelli, macellaio di Tramonti di Sopra, per primo portò la Pitina al di fuori del ristretto ambito familiare), avviato nel 2012 dall'Ecomuseo Lis Agnis a supporto dell'Associazione Produttori Pitina, allora impegnata a conseguire il riconoscimento europeo della IGP ha di fatto sviluppato una serie di convegni che, anno dopo anno, approfondendo gli aspetti produttivi, turistici e culturali legati a questo salume.

Annualmente, nel mese di novembre, si svolge a Tramonti di Sopra la "Festa della Pitina".

Consiglio la lettura di questo versatile libretto, alla sua seconda edizione, non solo per cimentarsi in cucina con la "Pitina" ma anche per un approfondimento sull'argomento, su Mattia Trivelli e scrutare il futuro delle giovani generazioni che stanno orgogliosamente investendo in attività produttive di produzione e lavorazione dei prodotti agroalimentari tradizionali.



La compagnia dei Deci alla "intenta de la trata"

a cura di Federico Regeni "Biga"



Il pesce è un essere vivente molto scaltro e intelligente per cui la sua cattura non è mai stata agevole per il genere umano. Fin dall'antichità l'uomo si è rivolto alla pesca quale elemento per il sostentamento della propria specie per cui ha dovuto elaborare tecniche di pesca via via sempre più sofisticate. Si è passati dalla primitiva canna di bambù, scagliata a mano o tramite arco verso i pesci che si potevano vedere nei corsi d'acqua, a reti di cotone calate in mare da imbarcazioni a remi. Le reti poi sono diventate di nylon e le imbarcazioni a motore fino ad arrivare alla pesca moderna. La foto presentata racconta di un momento di questa trasformazione tecnologica e ci mostra una tecnica di rafforzamento delle reti che ormai è in disuso ma che merita di essere ricordata per la sua importanza storica nel contesto del tessuto sociale maranese.

Siamo agli inizi degli anni '60, i pescatori utilizzavano le reti che al tempo venivano realizzate in cotone in quanto il nylon non era ancora stato inventato. Il cotone era un materiale dal costo relativamente basso, di

basso peso specifico e di facile modellabilità per cui i pescatori potevano cucire (proprio come fanno i sarti) le reti a seconda della tipologia di pesca che dovevano apprestarsi ad effettuare. Tutto bene? No, purtroppo il cotone a contatto con l'acqua salata della laguna si degrada facilmente. La rete di cotone veniva immersa nell'acqua salata per una pescata e poi veniva messa ad asciugare, magari al sole, per essere usata successivamente. Questo *modus operandi*, tipico di chi andava a *trata* in quel periodo, produceva una riduzione piuttosto rapida delle caratteristiche meccaniche dello strumento da pesca. La rete in breve tempo diventava fragile e si rompeva facilmente sotto l'azione dirompente della fauna ittica.

In sostanza la rete di cotone dopo un breve periodo doveva essere buttata via.

A questo punto la tecnologia dell'epoca venne incontro alle esigenze di maggior resilienza (si direbbe adesso) richieste dai pescatori. Nella foto si può notare la "compagnia dei Deci" (nome che verrà utilizzato maggiormente negli anni successivi) intenta in quella che all'epoca era

detta "l'intenta de la trata" che è il trattamento che si faceva per migliorare le prestazioni delle reti di cotone. In buona sostanza la rete di cotone veniva immersa in un enorme pentolone di acqua calda al cui interno venivano sapientemente dosati degli additivi chimici a base di resine. Questa bollitura aveva la durata di circa un'ora, dopodiché la rete veniva tolta dalla pentola e fatta asciugare al sole. L'effetto del trattamento era quello di migliorare le prestazioni sotto sforzo dello strumento da pesca garantendo altresì una durata in buone condizioni per un lungo periodo di tempo. Fatto il trattamento i pescatori potevano usare la *trata* per tutta la stagione in sicurezza (si direbbe adesso).

Finita qua? No, la tecnologia non si ferma mai e successivamente a quegli anni è entrato nel mondo della pesca il Nylon assieme ai suoi affiliati in plastica. Adesso le reti sono fatte direttamente in Nylon molto più resistenti e durature di quelle precedenti, per cui di quella, consentitemi il termine, "cerimonia" non rimane che un dolce ed appassionato ricordo.



Sezione comunale cacciatori di Marano Lagunare

Ricchi & Poveri

a cura di Ferdinando Scala

Letteratura in laguna

Quando la caccia era permessa, ma era un divertimento riservato ai signori.

Negli anni '50 le brigate di cacciatori arrivavano a Marano la domenica mattina ch'era ancora buio. L'appuntamento era sul molo, dove diverse *batele* di maranesi erano pronte a imbarcarli per portarli nella zona del fiume Stella dove avrebbero trovato abbondante selvaggina. Meni Tempo, Menegheto, era uno di quelli incaricati di formare le squadre di maranesi vogatori. Partivano tutti insieme in direzione Lignano, poi a metà del Canale di Marano svoltavano a destra e si sparpagliavano tra le barene, in mezzo al canneto, qualcuno nascosto nella botte.

Un tempo c'erano pescatori che facevano il mestiere di cacciatore, non per divertimento, ma per vivere.

Mio zio Miro Scala apparteneva a una famiglia che aveva sempre utilizzato le due arti: la pesca d'estate, la cacciagione d'inverno. Aveva una spingarda che occupava tutta la barca, da tanto era lunga. Un cacciatore professionista era Galliano, che abitava in piazza Aquileia, aveva un cane da caccia abilissimo. Galliano era un vero artista nel creare gli stampi in legno delle anatre che andava a cacciare. Quando venivano posate in acqua erano legate con un cordino a un'anatra viva che, muovendosi, tirava tutta la fila delle anatre false. Ogni volta Galliano tornava a casa con un bel carico di cacciagione: c'era da mangiare per tutta la famiglia e tanta ne rimaneva anche da vendere.

Ciò che avveniva da noi era stato descritto perfettamente da Ernest Hemingway a metà '900, quando anch'egli rievocava i suoi felici momenti della caccia lungo il Tagliamento svolta nel periodo della guerra 1915-18. Riproduciamo qualche pagina del primo capitolo del romanzo "Al di là del fiume e tra gli alberi" pubblicato nel 1950. Il testo, tra l'altro, ci illumina anche sui rapporti tra il "signore" cacciatore e il barcaiolo, che nel nostro caso era il povero maranese.

Partirono due ore prima dell'alba, e dapprima non fu necessario spezzare il ghiaccio sul canale perché erano già passate altre barche. In ogni barca, al buio, in modo che lo si udiva ma senza vederlo, il barcaiolo stava ritto a poppa, col lungo remo. Il cacciatore era seduto su uno sgabello fissato al coperchio di una cassetta che conteneva la colazione e le cartucce; e i suoi due o tre fucili erano appoggiati sul mucchio di stampi. In ogni barca, in un punto o nell'altro, vi era un sacco con un paio di germani femmine vive, o un maschio e una femmina e su ogni barca c'era un cane che si agitava tremando inquieto allo starnazzar d'ali delle anatre che passavano in volo nel buio. Quattro barche risalivano il canale principale verso la grande laguna a nord. Una quinta barca era già svoltata in un canale laterale. La sesta barca svoltò ora verso sud in una laguna bassa, e non si udì frangersi d'acqua.

Era tutto ghiaccio, gelato di fresco durante il freddo improvviso della notte senza vento. Era flessibile come gomma e cedeva sotto la spinta del remo. Poi si spezzava di scatto come una lastra di vetro, ma la barca procedeva di poco.

«*Dammì un remo*», disse il cacciatore della sesta barca. Si alzò e si mise in equilibrio con cautela. Udiva le anatre passare nel buio e sentiva il

cane puntare irrequieto. Verso nord udì il rumore del ghiaccio spezzato dalle altre barche. «*Stia attento*», disse il barcaiolo dalla poppa. «*Non rovesci la barca*».

«*Sono barcaiolo anch'io*» disse il cacciatore. Prese il lungo remo che il barcaiolo gli porgeva e lo capovoltò per poterlo tenere per la pala. Stringendo la pala si sporse avanti e batté sul ghiaccio con l'impugnatura. Sentì il fondo saldo della laguna bassa, premette con tutto il proprio peso sulla cima della larga pala del remo, e stringendola con le due mani e prima premendo poi spingendo finché l'impugnatura giunse all'altezza della poppa, guidò la barca avanti in modo da spezzare il ghiaccio. Quando la barca vi fu guidata dentro e sopra, il ghiaccio si spezzò come una lastra di vetro e da poppa il barcaiolo la spinse avanti nel passaggio aperto. Dopo un po' il cacciatore, che lavorava sodo e senza interruzione e sudava negli abiti pesanti, chiese al barcaiolo:

«*Dov'è la botte?*».

«*Laggiù a sinistra. In mezzo alla prossima baia*».

«*Devo svoltare da quella parte?*»

«*Se vuole*».

«*Come, se voglio?*»

«*Sei tu che conosci l'acqua. C'è abbastanza acqua da arrivare laggiù?*»

«*La marea è bassa. Chi lo sa?*»



«Se non ci spicciamo spunterà l'alba prima che si arrivi».

Il barcaiolo non rispose. E va bene, pezzo di bischero, pensò fra sé il cacciatore. Ci arriveremo. Ormai abbiamo fatto due terzi di strada, e se hai paura di far fatica a spaccare il ghiaccio per prendere le anatre, tanto peggio per te.

«Dacci dentro, bischero», disse in inglese.

«Cosa?» chiese il barcaiolo in italiano.

«Ho detto andiamo. Sta per far giorno».

Spuntò l'alba prima che giungessero alla botte di doghe di quercia immersa nel fondo della laguna. Era circondata da un bordo di terra in pendenza nel quale erano stati piantati falasco e erba, e il cacciatore vi si calò dentro con cautela mentre i fili d'erba gelata gli si spezzavano sotto i piedi. Il barcaiolo prese dalla barca lo sgabello con la cassetta di cartucce e lo porse al cacciatore, che chinandosi lo posò sul fondo della grossa botte.

Il cacciatore, che indossava stivaloni alti fino alle reni e una vecchia giacca militare, con una toppa incomprensibile a tutti sulla manica sinistra, e con le tacche leggermente più chiare nei punti dove erano state tolte le stellette dai filetti scese nella botte e il barcaiolo gli porse i due fucili.

Li pose contro la parete della botte e appese tra di essi l'altra borsa di cartucce, appendendola a due uncini applicati sulla parete della botte sommersa. Poi appoggiò i fucili sui due lati della borsa di cartucce.

...

Osservò il cielo rischiararsi oltre il lungo margine della palude e voltandosi nella botte guardò la laguna gelata e vide in lontananza le montagne coperte di neve. In basso com'era, non vedeva i piedi delle colline e le montagne si alzavano di colpo dalla pianura. Mentre guardava le montagne si sentì in faccia un soffio d'aria e allora capì che il vento sarebbe giunto di lì, levandosi col sole, e senza dubbio quando fossero state disturbate dal vento le anatre sarebbero giunte a volo dal mare.

...

Monfalcone chiama Marghera risponde

a cura di Stefano Buian



Storia di una collaborazione musicale "tra le acque"

La rassegna musicale Estensioni Jazz Club Diffuso nasce 2021 con una logica nomade e vuole portare l'atmosfera di creatività e socialità di un jazz club in luoghi inusuali e fuori dalle solite rotte. Un calendario di concerti e performance che ha nel dna l'idea del viaggio, inteso come movimento, esplorazione musicale e paesaggio, privilegiando ambiti di biodiversità ambientale e culturale, spesso marginali. Un'esperimento musicale e culturale che va dalle Prealpi Giulie all'Appennino, lungo l'Adriatico per arrivare al Po attraverso le antiche vie Julia Augusta, Annia, Postumia, Romea, Emilia. Alla ricerca di proposte e luoghi per avvicinare un pubblico sempre più desideroso di innovazione e di cocktail sonori inediti. La direzione artistica della rassegna è di Luca A. d'Agostino che sta aprendo a numerose collaborazioni con istituzioni e operatori in sei regioni italiane per avvicinare le nuove generazioni sia come artisti che come pubblico, per favorire l'incontro intergenerazionale e la parità di genere. Il "jazz e derivazioni" (jazz and beyond) in Italia è un comparto molto interessante e innovativo per la versatilità dei musicisti che non hanno paura a spaziare dagli angoli più remoti della sperimentazione allo swing, dagli strumenti tradizionali all'elettronica. Questa è la cifra della rassegna jazz. Slou società cooperativa sta lavorando per ricercare un pubblico più vasto con nuove idee e operando sulla scelta di location per la musica originale e per aiutare chi crea.

Ormai la musica ha superato ogni steccato ideologico di genere e la facilità con la quale si può ascoltare su internet tutto quanto pubblicato sul pianeta sembra minacciare il live. Per tenere vivo questo dibattito abbiamo aggiunto ai palchi tradizionali la natura come ambito di biodiversità anche antropica e culturale. Anche location ai margini dell'Impero urbano, spesso dietro la porta di casa. Grazie alla collaborazione tra Slou Società cooperativa, l'Associazione Nuovo Coro che gestisce Il Carso in Corso di Monfalcone, Al Vapore Bar & Musica di Venezia Marghera, uno dei primi jazz club italiani e Caligola Records, una delle etichette italiane di jazz più longeve, si riparte per la rassegna 2024 da giovedì 19 e venerdì 20 gennaio, rispettivamente da Marghera e Monfalcone con due nuovi appuntamenti che vede protagonista una band jazz di talento: HackOut!. È un trio bass-less con musicisti provenienti dal Veneto e dall'Emilia Romagna che si costituisce nel 2019 tra le mura del Conservatorio "F. Venezze" di Rovigo. Punto focale del progetto è la ricerca di una propria identità sonora seguendo un percorso di sperimentazione timbrica dove l'interazione riveste un ruolo fondamentale. Il repertorio si compone esclusivamente di brani inediti scritti ad-hoc con l'obiettivo di enfatizzare la natura stessa della formazione, dando rilievo alle personalità musicali dei singoli elementi ricercando l'equilibrio tra strutture armoniche e improvvisazione radicale, timbriche acustiche ed elettriche. Sul palco: Manuel Caliumi (alto sax), Luca Zennaro (chitarra), Riccardo Cocetti (batteria). Hanno all'attivo numerosi concerti sia in Italia che in molti paesi europei.



Sànsego o Susak l'isola delle belle donne

a cura di Maria Teresa Corso

In greco Sàsego significa origano di cui l'isoletta è piena. Il luogo fu sede di un conservificio per l'inscatolamento del pesce, attivo dal 1939 al 1961. Operaie ditta Mazzola nell'estate del 1940, trasferite a Sansego per insegnare alle ragazze del posto la lavorazione del pesce, secondo le notizie delle figliole Rossetto Annarella e Maria Scala. Ed erano giovani le *nostre*: avevano appena 16-18 anni (tratto dal testo di C.Damonte e M.Corso).

Queste belle ragazze vestono il costume tradizionale di Susak o Sansego che è particolare e originale rispetto alle altre province croate. Ma vediamo un po' di delinearne la storia. Sansego è una delle isole dell'Adriatico orientale, collegata alla più popolosa Lussino attraverso traghetti, un'isola divisa in due luoghi Sansego alta e S. bassa unite da 150 scalini. La parte alta era sede di un monastero Benedettino fin dal Medioevo.



Gli abitanti di S. si sono sempre sostenuti producendo vino, coltivando orti e pescando. Gli isolani produssero una buona quantità di vino e grappa tra il 1936 e il 1959, grazie ad una cantina riunita in cooperativa, conosciuta allora col nome veneto La *Vinaccèra*.

Sansego è una delle isole che hanno subito un tracollo nel numero degli abitanti dopo la seconda guerra mondiale: nel 1948 erano 1600, mentre nel 2011 sono rimasti in 150. La maggior parte dei sansegotti si è spostata negli USA: nel New Jersey esiste ancora la *Klapa social club* che mantiene

vive le tradizioni isolate. Il dialetto di S. è particolare: di base croata, presentando alcune parole che derivano dal veneziano. L'isola infatti fu nei domini veneziani per secoli.

Nei primi decenni dell'Ottocento, dopo la sconfitta europea di Napoleone Sansego venne annessa all'impero austriaco che la governò fino al 1918. Dopo il crollo dell'impero austro-ungarico, cioè dopo la prima guerra mondiale ci fu il trattato di Saint Germain del 1919 che diede Sansego all'Italia e il governo italiano cominciò a italianizzare l'isola modificando anche i cognomi. La sovranità italiana su Sansego però finì nel settembre 1943 quando gli alleati invasero l'Italia. Nel 1947 con il trattato di pace di Parigi, Sansego divenne ufficialmente parte della Jugoslavia sotto il governo di Tito e la popolazione abbandonò l'isola dalla fine della seconda guerra mondiale. La cittadina si anima d'estate con un il turismo balneare.



Da sinistra: Angelina Dal Forno (Pipet), Valentina Brochetta (sposata Scala), Dolinda, Virginia Regeni (sposata Rossetto), Rosalia e sotto Tersilla e Firmina.



Anno 1940, ragazze nel tipico costume tradizionale. E' il periodo in cui stavano a Sansego anche le coetanee maranesi

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

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



Estensioni

JAZZ
CLUB
DIFFUSO



Slou società cooperativa

2021

30 MAG "A Love Supreme Impro Festival" **Virginia Sutura** Schio (VI)
6 GIU "A Love Supreme Impro Festival" **Luca Perciballi** Schio (VI)
13 GIU "A Love Supreme Impro Festival" **Marco Colonna** Schio (VI)
23 LUG *Mostra "Jazz a perdere"* **Rive no tocje** Chiusaforte (UD)
24 LUG **Alfio Antico** Chiusaforte (UD)
1 AGO **Marco Colonna & Giorgio Pacorig** Aiello del F. (UD)
7 AGO **Kaca Sraka in Lev** Aiello del F. (UD)
8 AGO **Andrea Massaria** Aiello del Friuli (UD)
10 AGO **Francesco Cigana "Jazz al buio" vs. Don Pasta** Chiusaforte (UD)
13 AGO **Dalai Trio** Chiusaforte (UD)
29 AGO **Doom Orchestra** Montecchio (VI)
25 SET **Montreâl Gypsy Project** Talmassons Flambro (UD)
30 OTT **Nostalgia Progressiva** Pordenone
31 OTT **Maistah Africa** Pordenone
6 NOV **Luigi Cinque & Alexander Balancesu** Ferrara Pontelagoscuro
20 NOV **Arti & Mestieri "Essentia"** Lugagnano di Sona (VR)
25 NOV **Ginevra Di Marco & Francesco Magnelli** Ferrara Pontelagoscuro
28 NOV **Marta Raviglia** Felonica (MN)
4 DIC **Patrizio Fariselli Area Open Project** Lugagnano di Sona (VR)
11 DIC **I Musici di Francesco Guccini** Lugagnano di Sona (VR)

Tre anni di concerti, mostre e workshop in 6 regioni italiane con l'obiettivo di sostenere la musica dal vivo di qualità, diffondere la contaminazione tra nuove espressioni creative e nuovi suoni, ma anche proporre chi ha fatto la storia della musica.

La rassegna "Estensioni Jazz Club Diffuso" dal 2021 che aderisce all'Associazione I-Jazz, è sostenuta dal Ministero della Cultura e viene realizzata grazie a numerose collaborazioni con enti ed operatori italiani.

slou.it

12 DIC **Piero Bitolo Bon & Andrea Amaducci** Felonica (MN)
18 DIC **Banadisa** Felonica (MN)
19 DIC **Doom Orchestra** Padova
20 DIC **Wattabass Jazztronic session** Muzzana del Turignano (UD)
22 DIC **Joe Bastianich e la Terza Classe** Pordenone

2022

6 MAG **Massimo Silverio feat. Nicholas Remondino** Bordano (UD)
7 MAG **Sonia Spinello & Roberto Olzer** Monfalcone (GO)
31 LUG **Mauro Costantini & Simone Serafini** Chiusaforte (UD)
7 AGO **Nicola Tirelli "Anemos"** Chiusaforte (UD)
10 SET **Giovanni Maier quintet** San Giorgio di Nogaro (UD)
11 SET **Patrizio Fariselli piano solo** Venzone (UD)
1 OTT **Marlise Goidanich & Max De Aloe duo** Massa
18 OTT **Romano Todesco & Sebastiano Zorza** Venzone (UD)
29 OTT **Marko Cepak Group** Udine
31 OTT **Patrizio Fariselli piano solo** Castelletto Sopra Ticino (NO)
7 NOV **Satoyama** Marano Lagunare (UD)
12 NOV **Jazz Trick Wattabass Squazzin** Resia Lischiazze (UD)
12 NOV **Vera Di Lecce "Altar of Love"** Mantova

19 NOV **Wicked Dub Division meets North East Ska Jazz Orchestra** Pordenone
24 NOV **Some Punk Funk** Venezia Marghera
1 DIC **Roberto Gatto 4et** Venezia Marghera
2 DIC **New Ethic Society "Post Colonial Blues"** Ferrara Pontelagoscuro
4 DIC **Paolo Angeli "Rade"** Ferrara Pontelagoscuro
10 DIC **Matteo Mancuso trio** Pordenone
1 DIC **Giorgia Sallustio trio** Castelletto Sopra Ticino (NO)
14 DIC **Doom Orchestra** Bologna
15 DIC **Doom Orchestra** Venezia Marghera
16 DIC **Alexander Hawkins** Trieste
17 DIC **Mirko Cisilino "Còrea"** Gradisca d'Isonzo (GO)
18 DIC **Thunder Tiger** Felonica (MN)
22 DIC **Furio Chirico's The Trip "50° Atlantide"** Lugagnano di Sona (VR)
23 DIC **Onne** Felonica (MN)

2023

4 MAR **Fawda** San Vito al Tagliamento (PN)
22 MAR **Max De Aloe & Roberto Olzer** Monfalcone (GO)
22 - 23 APR **Jazz Trick workshop** Pordenone
29 APR **Gianni Massarutto & Paolo Corsini** Santa Marizza di Varmo (UD)
29 APR **I Musici di Francesco Guccini** Lugagnano di Sona (VR)
20 MAG **Giorgio Pacorig & Francesco De Luisa** Monfalcone (GO)
27 MAG **Giancarlo Schiaffini & Sergio Armaroli** Monfalcone (GO)
28 MAG **Filaments of Existence** San Giorgio di Nogaro Chiarisacco (UD)
8 GIU **Flaviano Braga & Simone Mauri "Improbabile Folk"** Fossdinovo (MS)
11 GIU **Don Pasta Jazz and Food Sound System** Bordano (UD)
23 GIU **Vera Di Lecce** Milano
24 GIU **Voci Inconsuete** Poffabro (PN)
25 GIU **Jazzfinitamente NanoMedical Blues** Camino al Tagliamento (UD)
2 LUG **Filaments of Existence** Bordano (UD)
2 AGO **Paolo Angeli** Pulfero Grotta d'Antro
13 AGO **Jazz Trick meets Duranti** Bordano (UD)
2 SET **Rachel Gould Quintet** Venezia Marghera
7 SET *mostra fotografica "Immaginare la Musica"* **Luca d'Agostino e Luciano Rossetti** Udine
9 SET **North East Ska Jazz Orchestra** Torino
16 SET **Massimiliano Milesi solo** Bergamo
17 SET **Flavio Zanuttini e Bravo Gesù Roger** Bordano (UD)
10 NOV **Istituto Italiano di Cumbia All Stars** Modena
23 NOV **I Musici di Francesco Guccini** Azzano Decimo (PN)
24 NOV **Savana Funk Dj Rocca** Modena
25 NOV **Zambamora e Radio Zastava** Modena
2 DIC **Un Violino su Marte** Monfalcone (GO)
7 DIC **Castelli/Ponchiroli duo** Venezia Marghera
15 DIC **Sentimentale Dedicato a Lelio Luttazzi** Trieste Porte Vecchio
16 DIC **Valentina Fin** Monfalcone (GO)
27 DIC *Videoinstallazione "Lunario Jazz 2024"* **Luca d'Agostino e Flavio Massarutto** Udine
29 DIC **Barbara Errico & The Short Sleepers** Udine

LINEA WATERPROOF

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

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



LINEA WATERPROOF

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

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

LINEA WATERPROOF

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

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



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

RIVENDITORE AUTORIZZATO

AUTODRI

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

