



# lagunamagazine

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

Foto Mirko Da Marano



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

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



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



# "De duto ... par 75 ani"

Presentazione a cura di Aurelio Zentilin Presidente Associazione Sapori United

Enza Milan lo aveva così citato: "e... davanti la drogheria/ferramenta là del Bepino della Mariane e lu el xe la ancora adesso!" nell'articolo "Le boteghe de Maran" in #LagunaMagazine Solstizio inverno 2021 ed io l'ho menzionato in "Le boteghe de ancù" nel successivo #LagunaMagazine Equinozio Primavera 2022 scrivendo: "Inoltre segnalò la storica ferramenta fornitissima in cui trovi di tutto e di più". Avevo poi più volte parlato con lui di scrivere assieme la sua storia e la sua ben nota attività rimandando sempre ad un momento più tranquillo e davanti ad un bianchetto nel suo retrobottega. Invece sono qui, a posteriori, per ricordare assieme a voi Giuseppe Brochetta (classe 1936) ma da tutti conosciuto semplicemente come *el Bepi* o *el Bepino de la Mariane* che nella parlata maranese, la patronimica, sta ad indicare "fio de ...".

Ebbene del negozio del *Bepi*, rimasto aperto per ben 75 anni, sappiamo un po' tutto e ce ne siamo sempre serviti trovando ogni cosa (dalla *rondela*, alle cose di casa - dentifrici, detersivi, insetticidi, disinfettanti, *sici*, *scove*, *strassi par le pulisie e via vanti!*), tutte le attrezzature, le *piture* e i materiali necessari per la manutenzione delle imbarcazioni ricevendo da lui e dalla sua deliziosa moglie Luciana, sempre dei preziosissimi consigli su quale fosse il migliore prodotto da acquistare, come meglio utilizzarlo ed anche uno sconticino al momento del pagamento. Le migliaia, sottolineo migliaia, di articoli che lui teneva in negozio li aveva tutti catalogati nella sua mente, li ricordava integralmente a memoria sapendo esattamente in quale contenitore, cassetto o stanza fossero sistemati. Aveva anche un curioso metodo con cui tariffava ogni oggetto. Infatti l'etichetta posta sulla merce aveva il prezzo, dapprima in lire, successivamente in Euro, ma sotto di esso c'era sempre una serie di lettere dell'alfabeto che presumibilmente indicavano il valore di acquisto e quindi per lui risultava lampante il ribasso che poteva applicare all'immane richiesta: "*Bepi, fame ben, me racomando!*". Nel periodo in cui frequentavo le superiori mi ero anche riproposto di decifrare questo suo codice ma non ho mai trovato il tempo ed oggi sono veramente contento di non averlo mai fatto e scoperto il suo segreto!



Voglio raccontare un aneddoto che lo ha indirettamente riguardato. Durante una mia visita in Francia, ospiti a casa di amici, decidiamo di preparare una pizza italiana per cena e quindi entriamo in un supermercato alla ricerca di tutti gli ingredienti necessari in *primis* farina e lievito. Mi avvicino al banco dove vendevano le *baguette* e non sapendo come si traducesse "lievito". chiesi, nel mio buffo francese: "quella cosa che fa il pane grande" ricevendo dalla commessa la *baguette* più grande che aveva nel paniere. Una anziana cliente capendo cosa cercassi mi tolse dall'imbarazzo dicendo in francese: "monsieur, il lievito (*levain*) non qui ma in *boulangerie*" pronunciando *bu.lãn.ge.ri* ed io immediatamente parto con un iperbolico ragionamento: "lo trovo in un negozio di bulloni, dunque, una ferramenta e subito mi viene in mente *el Bepi* che a *Maran* ha la ferramenta proprio davanti alla casa dove sono nato e, negli anni addietro, era anche drogheria e quindi vendeva forse anche il lievito". Affannosamente mi misi alla ricerca dell'esercizio. Non vi racconto lo stupore del collega francese del *Bepi* quando chiesi il *levain*; dico solo quale fu la sua risposta: "*ma voi siete fou (pazzo) cercate invece un panificio!*".

Del *Bepi* voglio concludere citando un'altra sua grande passione legata alla laguna ovvero l'amore per l'arte venatoria ed il profondo rispetto che nutriva per la natura

e per tutto quanto lui beneficiava e benediva. In tanti anni non l'ho mai visto né ho sentito abbia venduto una bestia che avesse cacciato e quello che *faceva* (così diceva) era solo quello che necessitava a lui o per regalare a qualche amico o a chi domandava una qualche piccola commissione da svolgere. Capitava spesso che chiedesse a mio padre di pulirgli una bestia da cuocere lasciando a lui l'altro paio di uccelli cacciati! Andava in *palùo* con il suo piccolo caccia-pesca ed al rientro in negozio subentrava alla Luciana che amorevolmente lo sostituiva. Dalle sue brevi fughe rincasava rincuorato, in pace con se stesso e pronto a ricevere nuovamente tutti (*maranisi e foresti*) con un sorriso, una battuta, un *bon bon* per i bambini e come detto, verso sera, un *taio drio la botega*.

Come iniziato, l'articolo si conclude con un ricordo che Enza ha voluto fare:

*Nell'era moderna penso a Bepino come ad un precursore di commercio attuale (AMAZON) che fa della prontezza e immediatezza il motivo di tanto successo.*

*Bepino, così lo chiamava anche mia madre sua compagna di classe come e ricordava sempre, era colui che "ammusava" sentiva i bisogni della gente: dei pescatori, degli artigiani locali, della cantieristica, del maestro d'ascia dello squero antistante, dell'associazionismo locale, dell'operario comunale, della casalinga ma anche della donna "de fabrica" che risolveva con la "freschezza" dei suoi ritrovati il mantenimento del decoro della sua casa.*

*Qualcuno tentò in passato di aprire un emporio analogo ma con scarso successo. L'anima e il futo per il lavoro rendeva questo esercizio unico. Bepino cercava di risolvere problemi e se non ci riusciva nell'immediato si metteva subito all'opera per trovare la soluzione in breve, prendeva nota in un quaderno e contava di accontentarti già l'indomani. Ha saputo preservare la sua attività privata e la libertà dei pomeriggi estivi formulando il suo orario di apertura del negozio per godere del suo caccia-pesca e del suo relax con la moglie e le figlie, ed era noto che de "dopomezozorno la del Bepino xe serò"... e te ne facevi una ragione; poi l'indomani lui con un:- ...certo "Bambina" se combina risolveva il problema. Enza Milan*

*Mandi Bepi, xe vedemo e bonasera.*

# Laguna

Letteratura in laguna a cura di Fernando Scala

«Neri, smangiati dall'acqua e qua e là scarnificati sino allo scheletro rugginoso, alcuni burchi sono arenati, chissà da quanto tempo, sul basso fondale della laguna, accanto all'isola Pampagnola. La barca, una batela piatta che pesca pochissimo e a tratti scivola quasi raso terra, su un minimo pelo d'acqua, si è appena lasciata alle spalle Grado e si avvia lungo la Litoranea Veneta, la strada marina che porta a Venezia...» (Claudio Magris, *Microcosmi*).

Mi piace riprendere un argomento iniziato con la presentazione de "Il Poeta Pescatore", e lo farò con l'aiuto dello scrittore triestino Claudio Magris, che nel 1997 pubblicava presso l'editore Garzanti il saggio "Microcosmi" (col quale ha vinto nello stesso anno il premio Strega) dedicato a quei piccoli mondi che identificano il territorio marino e lagunare dell'alto Adriatico.

Magris, classe 1939, è scrittore e saggista, germanista, nonché critico letterario per il "Corriere della Sera". Nella XII legislatura (1994-96) è stato anche senatore della Repubblica. Nell'opera "Microcosmi" cita prevalentemente l'isola e il territorio di Grado, ch'egli – da buon cultore della Mitteleuropa – conosce molto bene; e non dimentica mai il suo mentore, il poeta grade Biagio Marin. Ma a noi interessa riprodurre le citazioni della laguna di Marano e Grado che, dopo Hemingway e molti altri autori, viene portata agli onori della letteratura mondiale da uno dei più raffinati saggisti viventi.

**Batele** «La batela sguscia fra le alghe e fra una secca e l'altra costeggia un *tapo*, uno degli innumerevoli isolotti che appena emergono dalla laguna; i ciuffi d'erba, fra i quali saltellano piccoli uccelli dalla testa rossa, si confondono pochi metri più in là con le alghe nell'acqua. Nella bava di vento si muovono i fiori di *tapo*, di un azzurro lavanda. *Fiuri de tapo* si chiamava la prima raccolta di versi di Marin, pubblicata nel 1912 [...] Il *tapo* affiora sempre, ma la *velma* è una terra che emerge solo con la bassa marea e poi ritorna sotto, ora familiarmente esposta agli sguardi ora affondata nel mistero delle acque, che anche mezzo metro basta a creare; il mistero velato e apparentemente immobile della profondità,



dei sassi e delle conchiglie sul fondo, così strani e lontani quando la mano si tuffa anche solo per violare il loro incanto [...]

«Attraverso le *fose*, che tagliano il cordone sabbioso litoraneo, la marea entra nella laguna e con essa le grandi acque delle lontananze penetrano negli stagni salati, nelle valli dove il pesce allevato passa l'inverno. La lenta tranquillità della laguna, che nella cattiva stagione la nebbia e la melma cedevole possono trasformare in un'insidia pericolosa, è anch'essa un volto del mare, della sua magnanima indifferenza. Su un sasso, messe ad asciugare, luccicano alcune conchiglie, orecchie di mare, telline rosa e viola, chiavi di San Pietro, patelle azzurrine.

«Un cormorano s'innalza a volo con fatica, rasenta l'acqua e, raggiunto un canale più profondo, si tuffa e sparisce; il suo collo nero come un periscopio riemerge molti metri più avanti. [...] Sugli isolotti si affacciano i casoni, la secolare costruzione lagunare che serviva da casa e da magazzino per la pesca, fatta di legno e giunco, con la porta a ponente, il pavimento di fango, il focolare, *fughèr*, al centro e il pagliericcio riempito di alghe secche. [...]

**Casoneri** Nel prossimo capoverso immaginiamo di sostituire la parola "Grado" con quella di "Marano" e ci accorgeremo che il contesto e il contenuto rimangono gli stessi.

«I *casoneri*, una volta, andavano a Grado [Marano] raramente, a portare il pesce; in quelle occasioni si mettevano eleganti e si ungevano i capelli con olio fritto, per tenerli lisci, e quando andavano a Messa quell'odore si spargeva per tutta la chiesa. A parte queste ricette cosmetiche, la laguna, come tutti i mari, è un grande lavacro d'acqua e d'aria che cancella le consuete distinzioni fra il pulito e lo sporco. Più in là un soffio di vento e alcune correnti la rendono trasparente come un'acquamarina, quel verde acqua che è il colore della vita, ma il piede affonda volentieri nella palude melmosa. [...]

«Quel fango sembra sudicio e invece è salutare, come muffa su una ferita; è piacevole liberarsene con una bracciata nell'acqua limpida e fonda, ma quando si sbarca in qualche isolotto si sguazza in quella mota con una familiarità infantile, troppe volte perduta. [...]

«La laguna è anche quiete, rallentamento, inerzia, pigro e disteso abbandono, silenzio in cui a poco a poco s'imparano a distinguere minime sfumature di rumore, ore che passano senza scopo e senza meta come le nuvole; perciò è vita, non stritolata dalla morsa di dover fare, di aver già fatto e vissuto – vita a piedi nudi, che sentono volentieri il caldo della pietra che scotta e l'umido dell'alga che marcisce al sole. [...]

Porto Buso «La laguna di Grado finisce ad Anfora e a Porto Buso. Fino alla grande guerra, più in là c'era l'Italia e gli irredentisti gradesi, i repubblicani del circolo Ausonia, attraversavano di notte il canale per toccare la patria. Nel '15 una torpediniera italiana sparò qualche cannonata sul bunker dell'isola, gli austriaci risposero con un paio di colpi e abbandonarono il bunker e così iniziò quel finimondo che oggi rischia di ricominciare.

«Quel canale era un confine fatale, linea di fuoco di un conflitto mondiale. Grado stessa è un confine, una striscia che segna diverse frontiere. Fra terra e mare, tra mare aperto e

laguna chiusa, ma soprattutto fra civiltà continentale e civiltà marinara. Grado nasce da Aquileia, ma gli undici chilometri che le dividono marcano una distanza profonda. Fin dai tempi antichi, Aquileia estende la sua autorità sui vescovadi d'entroterra; la sua grande storia e quella dei suoi patriarchi si protende verso la Germania, l'Ungheria, verso l'Europa centrale e imperiale. Grado diviene metropoli per le diocesi dell'Istria e della Venezia marittima, si apre a una cultura adriatica e mediterranea. Pure il dialetto si trasforma in quegli undici chilometri da Grado ad Aquileia, si friulanizza.

Maranesi «Oltre il canale, che si apre davanti alla trattoria Ai Ciodi di Anfora, c'è la laguna di Marano. I maranesi passano per pescatori audaci e aggressivi, si parla di loro puntate disinvolte sull'altra sponda dell'Adriatico, in barba alle motovedette jugoslave e poi slovene e croate, e si lamentano loro incursioni in acque gradesi, ricordando con simpatia un certo Graziadio che, in tempi recenti, da Porto Buso li teneva lontani a schioppettate. Da fuori arriva il maestrale, il respiro del mare vero. La linea che divide il mare dalla laguna è visibile, precaria e ineludibile, come tutti i confini, con la loro necessità e la loro vanità, poco importa se si tratta di confini fra le acque, i colori, i paesi o i dialetti.

# Dopo "il poeta pescatore"

il 20 aprile 2024 a cura di Fernando Scala

Nella pescheria vecchia c'era aria di attesa. Cosa avrebbero detto per presentare e illustrare un libro riguardante un personaggio scomparso 50 anni fa, Nicola Scala, e di cui solo gli ultra 60enni potevano conservare una memoria?

Il sindaco Mauro Popesso ha dato il benvenuto, limitandosi nel discorso perché si trovava inserito nel "silenzio istituzionale" essendo un candidato alle elezioni prossime venture. Gianni Falcomer con maestria ha diretto il corso degli interventi dando la parola o alternandola rispetto a diversi interlocutori. Carlo Scala, nella commozione generale, ha ricordato il suo nonno Nicola con una poesia:

...  
*i turisti "quii che vigniva de fora"  
i resteva rapù, insimini  
dal tuo modo de fa;  
Siora, la me domanda cossa che vol di moleca? -  
La già foi ela? -  
Si due bambini -  
Do volte in moleca! -  
Ambuzzalacanusà miù un goto nevodo  
che simò el va de mal!*  
...

Oltre al sottoscritto, che ha descritto un po' come e perché è nato il libro, sono poi intervenuti a vario titolo diversi interlocutori, tra cui Adriano Zentilin e Bruno Rossetto Doria, che ha ricordato il suo affetto per il "santolo" Niculin.

Ma il vero mattatore della giornata è stato Aurelio Zentilin, deciso a dare un tocco di mondialità proiettando un teaser del docu-film "Salsedine", realizzato nell'ambito del progetto di cooperazione per avviare l'iter di

candidatura del Patrimonio Culturale della Pesca per l'iscrizione alla Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, proseguendo poi sul filo di una disquisizione grammaticale citando le sue vicende nella correzione del testo del libro (una revisione pagina per pagina veramente preziosa!, di cui gli siamo grati) e in particolare il problemino della "d" eufonica ("buon suono"), ossia - cito dalla Treccani - "un suono inserito fra due suoni che, viceversa, darebbero impressione sgradevole (per es., la d aggiunta alla cong. e: *ed erano*)", per concludere infine sul contenuto vero e proprio della parte narrativa, citando vari episodi che hanno dato all'autore il pretesto per ricordare ai presenti e raccontare ai millennials com'era fatta la popolazione di 50 anni fa.

Da buon biologo, Aurelio non si è lasciato sfuggire alcune "preziosità" del libro come quella del cambio dei nomi dei protagonisti, la differenza sociale tra le famiglie dei Filippi e quella degli Scali, usi e abitudini dei "visinai" di un tempo. Aggiungo, a onor dell'oratore, che questo libro non sarebbe mai uscito senza la sua preziosa revisione linguistica e ambientale riguardante la fauna ittica e mestieri collegati.

Si è notata anche la presenza in sala degli intellettuali del territorio: oltre a Bruno Doria, Maria Teresa Corso, Marina Corso e molti altri di cui mi sfugge il nome.

La presentazione, alla fine, si è conclusa con una bicchierata collettiva, nell'allegria e soddisfazione di tutti.

A 50 anni dalla sua scomparsa, Marano ha reso l'omaggio dovuto a uno dei suoi uomini più onesti e generosi.





# Attraverso Paradiso e più in la ...

a cura di GianPaolo Stel

*“Pensi ancora a lei?”*

*“...boh...”*

*“ma ... spesso?”*

*“Mah ... un po' la mattina, un po' a mezzogiorno, un po' la sera, un po' la notte, ... ma poco!!”*

Voi la mettete facile. Voi siete riusciti a sradicarvi. Siete riusciti a tagliare e a lasciare andare. Io invece no. Non ne ho intenzione. Ho deciso che porterò con me questi ricordi. Calatevi nei primi anni settanta. Mettetevi poco più che bimbo su una bici graziella rossa. Vinta da mio padre ad una gara di briscola: almeno così lui mi aveva detto. Me lo aveva detto forse per darmi meno responsabilità. Forse per dirmi che era stato il caso a darmi una bici tutta per me, senza l'obbligo di doverla dividere con i miei fratelli.

Poi partendo da Porpetto salivo mollemente il vecchio cavalcavia, ora demolito, che dalla Sgobitta raggiungeva il paese di Corgnolo. Con la discesa si riusciva quasi a raggiungere le prime case del paese. E, poco prima di entrare in paese, si superava il primo braccio di fiume della Corgnolizza. Quello che poco più a monte quasi costeggiava la vecchia vigna di mio nonno. Anch'essa sradicata ed ora non più esistente. Anche le boschette sul lato destro sono ora dei rimasugli. Sembrano più aree incolte che il lembo meridionale dei piccoli boschi che affiancavano il scendere di questo primo braccio d'acqua risorgiva.

L'entrata in piazza si presenta con la fontana incredibilmente ancora parzialmente sopravvissuta posta in centro a questo largo usato a mo' di rotatoria. In faccia c'è il bar, negozio e ristorante il Cacciatore ora chiuso da qualche decennio. Devo controllare se è rimasta ancora qualche scritta che dia ricordo a questo pubblico esercizio ormai dimentico di vita. Giro in direzione di ponente. La chiesa è subito lì sulla sinistra. Ancora mio padre mi ricordava che gli scalini di accesso li aveva fatti poco più che ragazzo quando frequentava la scuola di formazione per muratori.

Poco prima sulla destra, proprio dietro alla fontana che ancora esiste, in quella che ora è una dimessa casa era nata mia madre. Non mi ricordo, ora che lei non c'è più, se mi diceva che ci vivevano in diciotto o in ventisette persone. Mi sembra che fosse davvero un numero multiplo di nove. Quando doveva ricordami un parente di



Corgnolo, cominciava sempre spiegandomi chi viveva insieme a lei in quella umile casa e da lì iniziava a spiegarmi la parentela. Ci aveva vissuto finché suo padre, mio nonno materno non aveva acquistato e poi costruito la stalla e la piccola casa in direzione dei resti dell'altra chiesa. Anch'essa oggi sradicata, per far posto alla pista da ballo della sagra: la chiesa di San Martino.

Poco oltre la dimessa casa passa il secondo braccio della Corgnolizza. Poco a monte del piccolo ponte è stata sistemata una piccola ruota per ricordare al presenza di un mulino ora nella sua totalità quasi demolito.

Ancora poca strada e attraverso il terzo ed ultimo braccio della Corgnolizza. Poi poco oltre, sulla destra si trova il monumento ai caduti della prima guerra mondiale, poi adattato anche per quelli della seconda, speriamo non per quelli della terza ...

Qua ad ogni quattro novembre si veniva a vedere in parata i Cavalleggeri di Novara. Dopo il discorso del mio dirimpettaio: ovvero del sindaco rimasto in carica per ben trent'anni, si poteva finalmente attaccare all'arma bianca il lauto rinfresco preparato in ricordo dei caduti.

Poco prima del monumento c'era la latteria turnaria. Dove ancora mio nonno materno veniva insieme al casaro a fare il suo formaggio una volta ogni tanto: la frequenza di questa produzione di forme era legata alla quantità di latte che si consegnava in latteria. Poi procedendo ancora e all'incrocio girando a destra proprio in corrispondenza della vecchia scuola elementare, ora non più

necessaria, si prosegue su una strada da sempre sconnessa.

Noi la chiamiamo la strada del Milion. Non so se il Milion sia il valore in lire del costo sostenuto per la costruzione della strada o il numero di volte che si è cercato di sistemarla. Fatto sta' che ancora è sconnessa. Ed anzi nel tratto terminale gli avvallamenti odierni mi sembrano di gran lunga peggiori di quelli presenti nei ricordi delle mie corse sulla graziella rossa.

Poi alla fine della strada del Milion svoltando a sinistra c'è subito lì il canale del Cormor. A mio padre non era molto simpatico questo canale. Mi raccontava sempre le gesta poco eroiche dei picchiatori mandati per sedare gli scioperi durante la sua costruzione negli anni cinquanta. Mi raccontava sempre in quale bosco (ora anch'esso sradicato) si era nascosto. Come era riuscito a scampare dalle bastonate o in quale piccola casa colonica si era rifugiato per chiedere aiuto.

Mi raccontava che per essere pagati si doveva oltre che lavorare dalla mattina alla sera portare con sé e dimostrare di avere una pala o un badile. Tutti ponevano la massima attenzione affinché la pala o il badile non venissero rubati. Altrimenti quella giornata non poteva essere segnata come lavorativa.

Noi adesso poniamo attenzione di portare sempre con noi il malefico piccolo schermo luminoso, molto meno utile di una pala o di un badile.

Poi proseguendo in bici, basta girare a destra, proprio in corrispondenza di un altro monumento dedicato agli ultimi infausti

# Estensioni a 360°

a cura di Stefano Buian

avvenimenti della prima guerra mondiale: ancora ulteriori inutili morti.

Anche questo rettilineo ha qualche problema di avvallamento come la strada del Milion. Solo che la strada è totalmente dritta e gli avvallamenti sono di gran lunga minori a quella più famosa di Corgnolo.

Qui arrivo ad un nuovo borgo. Le solite poche case, la solita scuola elementare da molto tempo dimenticata e il solito ulteriore monumento ai caduti della grande guerra. Solo che il problema di questo borgo è il suo nome: si chiama Paradiso. Chiaramente non lo è. Almeno nei ricordi dei miei avi. La madre di mio padre, mia nonna paterna, asciutta e magra come il fusto di un albero di ontano, con degli occhi celesti così chiari che lasciavano leggere tutte le tribolazioni subite, su queste strade viaggiava ogni estate. E la fatica è imprecazione. In bicicletta si doveva raggiungere le risaie di Fraforeano e lì martoriati dal sole, dalle zanzare e dai fattori lavorare tutto il giorno per pochi spiccioli. L'inverno lo si passava lavorando per produrre mattoni nella fornace della Foredana.

E così anch'io passando in bici su questa strada impreco al suo pari. Non ho il suo fisico da ontano, forse assomiglio di più ad un pioppo. Sono più a mio agio con l'acqua o con le terre malferme. Comunque non riesco ad essere indifferente a questo borgo.

Attraverso Paradiso e più in là ...

... penso ancora alla mia graziella rossa!

## È uscito il libro di GianPaolo Stel



Nel 2015 con il coinvolgimento di nuovi soci l'Associazione Music in Village di Pordenone veniva trasformata in Associazione Complotto Adriatico con il fattore stimolante di sostenere la musica dal vivo ampliando il raggio d'interesse verso suoni più contemporanei e ricercati, avvicinandosi al jazz, alla world music e l'elettronica. Con "Estensioni" il progetto musicale parallelo al festival Music in Village (30 edizioni) si provava anche ad ampliare la platea del pubblico con l'idea della "musica a basso impatto" (in termini di volumi e spazi) cercando di utilizzare "palchi inediti" in location particolari che consentissero la fruizione degli ambienti in modo consapevole, sostenibile e anche in chiave turistica. Un tema contemporaneo con la musica dal vivo proposta in luoghi molto diversi come: parchi, sentieri montani, spiagge, approdi, boschi, centri storici, mercati solo per fare alcuni esempi. Poi non è più scontato neanche l'orario d'inizio degli eventi musicali che ora va dall'alba al tramonto oltre che al tradizionale "9pm".

La "data zero" di "Estensioni" è un concerto di piano solo di Claudio Cojaniz in acustico nella Palude Selvate di Castions di Strada il 2 giugno 2015 con inizio alle ore 18 dove venne espressamente richiesto al pubblico di arrivare a piedi o in bicicletta anche per non disturbare la nidificazione di uccelli migratori. L'evento funzionò alimentando successive puntate sul tema tra Marano Lagunare (laguna, centro storico, valli), Muzzana del Turgnano (boschi), Carlino (valli) ma anche a Muggia, Villaggio del Pescatore di Duino Aurisina, in mezzo ai frutteti in fiore di Fossalò di Grado e tra le mura della fortezza di Gradisca d'Isonzo.

In questi anni il legame si è consolidato e durante la pandemia covid19 grazie alla nascita di Slou società cooperativa e agli incentivi previsti per il settore dello spettacolo dal vivo pesantemente compromesso dalla pandemia, "Estensioni" ha aggiunto la caratterizzazione ulteriore "Jazz Club Diffuso" che coinvolge più regioni italiane favorendo la platea dei musicisti italiani e dei loro progetti di condivisione artistica.

Attraverso questa esperienza con la realizzazione di numerosi eventi quest'anno abbiamo ampliato la programmazione ad altri aspetti culturali e sociali con dei workshop e interviste a partire dal tema del cibo, come elemento di coesione e inclusione sociale.

Si è partiti dalla visita a Marano Lagunare del regista, antropologo e dj Don Pasta (al secolo Daniele De Michele) che si era già esibito nel centro storico con lo spettacolo "Food Sound System" e nel 2019 aveva invitato Bepi Milocco e Aurelio Zentilin in diretta nel programma tv condotto da Sveva Sagromola "Geo e Geo" della RAI.

Ne è nata un'amicizia ed un sincero interesse per Don Pasta alle preparazioni culinarie del *cason* e dei *casoneri*.

Inoltre con il musicista Valter Sguazzin, in arte Watabass, certified trainer di Ableton, strumento che utilizza i nuovi software musicali, consulente del Progetto Autismo FVG e promotore del format "Jazz Trick", già sperimentato con grande interesse in diverse occasioni tra fiere ed eventi, abbiamo creato un'occasione d'incontro con gli utenti della struttura del CAMPP di Corgnolo, dove sotto l'attento sguardo degli assistenti, gli ospiti hanno avuto occasione di "suonare" e approcciare con grande divertimento alla creazione di ritmi e brani.





# L'ultimo maestro d'ascia

Ritratto di un artista in una conversazione con Giovanni Scala a cura di Zogat

Nella fredda mattina e prima di uscire sotto la pioggia in un bizzarro 25 aprile per incontrare *Maestro* Giovanni cerco di districandomi per capire la differenza tra un *maestro d'ascia* e un *calafato* apprendendo che quest'ultimo è il maestro che si occupa di calafatare le imbarcazioni in legno, per creare una impermeabilizzazione tra le tavole del fasciame in grado di reggere il mare senza affondare. In passato la tecnica consisteva primariamente nell'inserire tra il fasciame che costituisce lo scafo delle fibre, spesso canapa o stoppa, impregnate di pece, oggi cotonina e resine sintetiche o catrame. La *calafatura* avviene manualmente, usando una mazzuola di legno, detto *maglio* e un particolare scalpello a punta piatta, detto *malabestia*, che permette di spingere la fibra, senza tagliarla, all'interno dei comenti, ovvero le connessioni tra le tavole del fasciame.

Mi fermo perché sarà il maestro a spiegare in cosa consiste la sua artigianalità.

Come accennato sto parlando di Giovanni Scala, classe 1969, l'ultimo *maestro d'ascia* ad esercitare ancora il mestiere a Marano Lagunare.

## Davanti ad un caffè bollente inizio con il domandare chi è e cosa fa un maestro d'ascia?

**Giovanni:** “È un peculiare falegname che disegna, progetta e costruisce barche primariamente in legno e quindi conosce le tipologie e le qualità dei legnami perché non tutti sono adatti a resistere, ad essere trasformati per poi essere sagomati e piegati utilizzando essenzialmente il fuoco o i moderni forni”.

## Bisogna perciò conoscere ed acquisire esperienza e chiedo ma dove si insegnano e si imparano queste cose?

**Giovanni:** “Che mi risulti gli istituti nautici hanno corsi specifici ma, per ottenere la qualifica di *maestro d'ascia*, occorre iniziare come apprendista in un cantiere navale e, successivamente, sostenere un esame presso la Capitaneria di Porto per ottenere la licenza di *maestro d'ascia* che permette di progettare autonomamente barche di dimensioni fino a 150 ton di stazza. Nel mio caso ad esempio dopo essermi iscritto al Registro della Gente di Mare come allievo *maestro d'ascia* e dopo 36 mesi di apprendistato presso il cantiere di un *maestro d'ascia* che, nello specifico, era quello di mio padre e il mio maestro è stato proprio lui,



Giosuè, ho sostenuto, con esito positivo, l'esame davanti ad una apposita commissione ottenendo così il Diploma professionale di *maestro d'ascia*. Come mi raccontava mio padre anche lui ha iniziato dapprima come semplice appassionato e per necessità a mettere a posto le *batele* della sua *compagnia a casòn* e, successivamente, frequentando la bottega di Elvino Parmesan. Negli anni 70/80 a Marano erano presenti diverse famiglie di maestri d'ascia e tra queste ricordo i Tempo, i Domeneghini, i Zulian...

Vorrei sottolineare l'importanza di frequentare il cantiere perché solo lì acquisisci manualità, esperienza, fai pratica, annusi gli odori delle diverse segature, della colla, delle vernici e i vecchi maestri ti insegnano e ti trasmettono via via i segreti da loro appresi in una vita di lavoro ma tu devi stare in umile silenzio e sempre con l'occhio attento per “rubare” il mestiere. Ci vuole molta passione!”

## Oltre a costruire nuove barche un maestro le può anche riparare?

“Assolutamente sì e, per quanto mi riguarda, oggi ho più lavoro nei recuperi e nelle riparazioni delle carene in legno piuttosto che nella costruzione di nuovi pescherecci che possono durare fino a 100 anni ed oltre a patto di eseguire una buona manutenzione e sostituzione delle parti deteriorate. La barca più grande che abbiamo costruito, mio padre ed io, nel nostro piccolo cantiere in Via San Vito, è stato il peschereccio Rody ma ho avuto modo di fare manutenzioni e mettere a nuovo navi di 35 m.

Ad onore del vero devo confessare che la barca più affascinante, o meglio il progetto a

cui sono molto affezionato è stato prima il recupero dal fanghi della laguna di una tipica barca maranese a 5 remi utilizzata *par tirà i canà* abbandonata e quasi sfasciata, poi lo studio delle sue caratteristiche costruttive, il successivo disegno e la realizzazione ex novo della barca ammiraglia della Voga Maranese, adattata a 6 remi, per esigenze sportive. Quella fu veramente una grande emozione: il toccare con mano e capire i vecchi sistemi costruttivi dell'unico esemplare al mondo per tipologia e forma è stato un ulteriore arricchimento professionale e motivo di orgoglio. Questa imbarcazione a fondo piatto, in cui si voga alla veneta, suscita ammirazione in tutte le manifestazioni a cui partecipa perfino a Venezia quando solca le acque del Canal Grande. Tuttavia e aldilà di questa, tutte le altre che ho costruito rimangono parimenti presenti nella mia mente; esse sono le mie creature, nessuna è la più bella, la preferita, la migliore”.

## Chiedo ancora: “E’ più difficile costruire una barca grande o una piccola?”.

Sornione **Giovanni** così si esprime: “il mestiere di per sé è molto difficile, va imparato sin da piccoli e poi non si finisce mai di scoprire e sperimentare ma, acquisendo esperienza ed impegnandosi, nessuna barca è difficile da realizzare! Devo anche dire che si guadagna adeguatamente ovviamente con tanto impegno e sacrificio e aggiungo che molto del mio tempo lo devo necessariamente dedicare alle pratiche burocratico - amministrative! Per tutte queste ragioni questa arte manuale la consiglierai solo a chi ha una attitudine che si misura solo frequentando il cantiere per avvertire se



questa sensazione è effettivamente un sentirsi a casa. Io stesso ho provato a cambiare lavoro, facendo il pescatore, ma sono tornato alla mia bottega per una passione irrinunciabile anche se non sempre sono rose e fiori”.

Ho concluso rivolgendo all'amico artista una ultima domanda: **“La tecnologia, i nuovi strumenti e attrezzi, i software di disegno/progettazione e l'intelligenza artificiale possono essere d'aiuto nel vostro mestiere?”**.

**Giovanni:** “Sono utilissimi a migliorare e snellire il lavoro. Io mi considero ormai un

vecchio *maestro d'ascia* con pialla, scalpello, martello e, ovviamente, l'ascia ma non sono assolutamente chiuso alle nuove tecnologie, anzi. Faccio un esempio molto banale, per fare un buco quadrato su una tavola spessa 5 cm utilizzando le vecchie tecniche e attrezzi si impiega almeno cinque volte il tempo di adesso adoperando un comune *pantografo*”.

Nell'auguraci che questa nobile arte prosegua attraverso nuovi giovani professionisti ci salutiamo con un arrivederci arrivando, senza accorgerci, in molo davanti alla *Pescaria Vecia*. Mandi e buon vento Maestro.



# Gli Etiopi Furlans reloaded

a cura di Bepi Milocco e Aurelio Zentilin

Da un avviso WhatsApp sul gruppo, Luigi ci informa che sarebbero passati a Marano per un saluto ecco il riaffiorare dei ricordi che riaccendono il piacere di riabbracciare vecchi amici...

Nel pomeriggio del 15 giugno, in piena festa de San Vio, sono venuti *a fa un scampon* (per una breve visita) partendo da Treviso per poi recarsi in quel di Sutrio (UD), Luigi, Stefano che accompagnavano un grande saggio Etiope Abune Musiè e Abune Lukas suo successore.

Per ordine i primi due personaggi sono volontari italiani di Udine mentre i secondi sono i vescovi dell'Eparchia (la diocesi, nelle Chiese orientali) di Emdibir, città dell'Etiopia a sud-ovest di Addis Abeba distante circa 7 ore di macchina, nella Regione di Gurage ad un'altitudine di circa 2.100 metri sul livello del mare.

Hanno espressamente voluto venire a Marano, anche seppur brevemente e

scombussolando tutti i loro piani, per rinsaldare un legame di amicizia con il gruppo de *“Gli etiopi furlans”* che con loro mantiene un profondo legame di rispetto e collaborazione iniziato nell'ormai lontano 2011.

Come gruppo siamo stati due volte in Etiopia (nel 2011 e nel 2019) partecipando in sordina ad alcuni progetti di cooperazione.

Tutte queste emozioni, i rapporti di amicizia instaurati, sono stati raccolti nel documentario di *“REED – Canne di Laguna”* del regista Paolo Parisotto che descrive anche i progetti realizzati in terra etiope e finanziati dalle Regione Friuli Venezia Giulia per migliorare le condizioni del sistema scolastico, sanitario e familiare in particolare delle genti dell'Eparchia di Emdibir e per il sostegno della rete locale di pescatori presenti nelle aree dei laghi Abaya e Chamo nel sud dell'Etiopia.



Al ritorno dall'ultimo viaggio, nell'ottobre 2019, è stata avviata da Marano una raccolta fondi per la realizzazione di una cisterna per la raccolta dell'acqua piovana, nell'ambito del progetto sviluppo dell'agricoltura ed alimentazione nella Regione di Emdibir, essenziale per vita di un villaggio raggiungendo a dicembre la cifra di 1.000 euro il costo per la sua realizzazione.

Luigi ci ha informato che Il “nostro” serbatoio per la raccolta dell'acqua piovana è stato completato nel 2022, ha una capienza di 17.000 litri e si trova nel villaggio di Deneb che dista una ventina di minuti di strada (a piedi) dall'Ospedale di Attat.

Nel breve ma commovente incontro di Marano Mons. Musiè si è accomiato da noi ringraziando per l'amicizia presentando colui che lo succederà Mons. Lukas nel proseguo anche di questi rapporti. Da parte nostra, oltre allo scambio di doni abbiamo assicurato che il nostro cuore è con loro e, senza promettere nulla, ci siamo moralmente impegnati a proseguire nella concreta collaborazione.

Un abbraccio



# Barene sì, barene no.

a cura di Bepi Milocco dalla "Terra dei cachi"

Credevo di avere scoperto tutto di questo straordinario ambiente popolato da flora e fauna speciali. Sin dalla tenera età frequento questo mondo accompagnato da mio padre conoscitore di molte piante usate a scopo officinale o per il consumo alimentare e tra queste, gli *asparagi selvatici* (*Asparagus acutifolius*) erano tra i più ricercati. Conosceva tutti i posti dove ogni primavera ci recavamo a raccogliere in abbondanza questo gustoso ortaggio. Nell'antico rito della tradizione pasquale, non potevano mancare a tavola *sparzi e vuvi lissi* (asparagi selvatici, dal forte sapore e uova lessate). Poi in giugno-luglio andavamo a raccogliere il *santonego* (*Artemisia caerulescens*) per mettere nella grappa come digestivo. Il *santonego* aveva delle funzioni medicinali, usato da secoli dalle nostre nonne, per le sue proprietà coagulanti veniva preparato in tisane, era anche un forte vermifugo e ottimo per il mal di stomaco. Insomma le barene nel passato rifornivano forme naturali di medicine, diremo erano la farmacia di famiglia a quei tempi, comunque considerate la panacea dove trovare i rimedi per curare tutti i mali. Per quanto riguarda i pescatori che vivevano nei casoni anche questi traevano un giovamento dalle piante usate per dare condimento ai loro poveri piatti: cipolla e aglio selvatico, menta, timo, rosmarino e altre erbe aromatiche a seconda delle stagioni. Nel passato addirittura sulle isole lagunari potevi benissimo trovare piante

da frutta come fichi, mele, pere, *perseghi* (pesche), *bronbole* (prugne) bianche e scure. Questi alberi da frutto crescevano spontanei e di sicuro i semi erano portati dagli uccelli che frequentavano questi posti, poi i pescatori li sradicavano per reimpiantarli nella propria *mota* del cason al fine di avere frutta a portata di mano. Appena avevo l'occasione anch'io frequentavo le nostre barene; ci andavo volentieri perché ogni volta incontravo qualcosa di nuovo: piante, nidi di uccelli e poi, d'estate, la meraviglia! Tutto si tingeva di un colore violetto quando le barene venivano ricoperte dai *fiuri de tapo* (*Limonium vulgare*) in fioritura. Oltre ad abbellire le case dei maranesi, i *fiuri de tapo* venivano raccolti per adornare gli archi in occasione delle festività di San Vito e la festa della Madonna della Salute. Questi archi costruiti dai maranesi erano eretti con pali guarniti ed impreziositi con questi fiori che per altro non appassiscono. Gli archi venivano posizionati lungo le vie del paese, una cosa di straordinaria bellezza nella sua semplicità ma il colore dei fiore creava un qualcosa di unico. Con questo voglio dire che se le barene per i maranesi di un tempo erano molto considerate i motivi c'erano: riparavano i pescatori durante i loro spostamenti con le *batele*, fornivano un luogo sicuro durante i fortunali, smorzavano il moto ondoso ed erano i luoghi dove si mettevano ad asciugare le reti dopo ogni pescata. Ricordo che le reti di allora erano

prodotte con filati di origine vegetale quindi da trattare con cura affinché non si deteriorassero, quindi dopo averle lavate scrupolosamente venivano stese sui *tapi* ad asciugare, in attesa di essere usate. Spesso sulle stesse barene, durante l'attesa, i pescatori approfittavano per cuocere del pesce infilzandolo con dei legni appuntiti trovati sulla barena, poi piantati verticalmente in cerchio facevano un fuoco all'interno (alla maniera dell'asado). Il pesce veniva condito con una presa di sale che custodivano, a bordo, come una reliquia in un vaso di vetro. La mia esplorazione delle barene continua tutt'oggi visto che sono ormai quasi quattordici anni che collaboro con l'Università di Udine - facoltà di Botanica e Biologia sotto la regia dei professori Casolo e Boschutti. Il nostro lavoro di ricerca, studio e indagine è centrato sulla salvaguardia delle praterie sommerse lagunari, della flora terrestre delle barene, delle isole e delle dune del litorale friulano. Sono anni che li accompagno, come una guida indiana, conoscendo ogni angolo ormai della laguna di Marano e Grado. Seguendo professori e studenti mi trovo coinvolto nella divulgazione del sapere mio malgrado. Questo percorso didattico ormai mi ha talmente coinvolto e vista la mia curiosità, al rientro mi metto alla ricerca tramite il mio computer dei temi o degli argomenti trattati in quella giornata. Mettendo assieme la conoscenza del passato con il presente, mi si è aperta una visione nuova ed un approccio diverso su questi argomenti. Pensavo ormai di sapere tutto sulle barene fino a quando, per caso, un pomeriggio incappo in un servizio della trasmissione Kilimangiaro sul tema "Le barene della Laguna di Venezia" con relatore il professor Andrea D'Alpaos, docente del dipartimento di Geoscienze dell'università di Padova. Durante la proiezione del video il professore spiegava la situazione delle barene esistenti non solo in laguna di Venezia ma anche della nostra laguna essendo similari, il loro ruolo negli ecosistemi e la fragilità di queste formazioni caratteristiche delle lagune alto adriatiche. Il prof. D'Alpaos afferma: "Gli ecosistemi di barena stanno scomparendo con tassi allarmanti in tutto il mondo. Preservarne la struttura le





caratteristiche è particolarmente importante perché essi forniscono vari servizi eco sistemici di elevato rilievo: filtrando nutrienti e inquinanti, attenuando i livelli di marea e gli effetti delle onde del vento, forniscono habitat fondamentali per diverse specie animali e vegetali e sono in grado di sottrarre anidride carbonica dall'atmosfera immagazzinando carbonio organico nei loro suoli con una scala temporale che vada centinaia a migliaia di anni. Ecco perché questi sistemi sono studiati in tutto il mondo e si sta cercando di preservarne caratteristiche e funzionalità”.

Udito tutto questo penso sia sufficiente per capire quanto sia importante il ruolo delle barene in laguna, detto ciò osservo dal mio punto di vista che in laguna di Marano non stia succedendo nulla in merito all'importanza di salvaguardare le barene e mi sorge il dubbio che stiamo trascurando questa problematica di rilevante importanza per la sopravvivenza

dell'ecosistema lagunare, la funzionalità nei confronti delle specie animali e vegetali ma ancora più importante per la trasformazione dell'anidride carbonica atmosferica guarda caso esercitando la medesima funzione della foresta amazzonica .

Sinceramente, non pretendo di insegnare come intervenire e miracolosamente di cambiare le cose, ma penso sia un dovere esprimere ciò che si pensa, sia utile mettere a disposizione le proprie esperienze sottolineando quanto mi stia a cuore il mondo dove vivo e cerco in qualche modo di difendere un patrimonio che è di tutti.

Se si vuole la salvaguardia di questo gioiello "non solo maranese" ma anche regionale ed internazionale serve l'intervento di vere e capaci competenze a costo di cercarle dove queste ci sono, creando una collaborazione tra enti per "realizzare" il bene comune.

## SPOIETE

Poesia di Marina Corso

*No' te piasarissi,  
come de fiol  
core a piè nui,  
in te la busa  
de aqua,  
che gà fato  
el sirocàl?*

*Spoiete,  
de duti i pensieri  
e vèn co' mi  
a core scalso  
e a sinti,  
el bon odor  
de la tera,  
dopo  
'na granda piovada*

# L'anima culturale del Cason Zanvecio

a cura di Bepi Milocco dalla "Terra dei cachi"

L'Associazione Sapori United nasce tra la prima e seconda decade del ventunesimo secolo mettendo assieme dei volontari del mondo della cultura e semplici appassionati sull'idea di valorizzare innanzitutto la vasta area che si specchia nella laguna di Marano ma più in generale la pianura friulana e il mare Adriatico, quello che in qualche testo storico viene definito "Caput Adriae" estremo lembo a nord del mare Mediterraneo. L'Associazione trova corpo nello slogan "Marano another point of view", ovvero scegliere lo sguardo del marinaio che arriva in porto e osserva a nord verso le Alpi, dal Livenza all'Isonzo (da sinistra a destra) porzione di pianura che conteneva la Silva Lupanica e ora i resti della foresta planiziale, le risorgive tra Villa Manin e Palmanova e la seconda città più importante dell'Impero Romano, Aquileia. Ed in seguito le vestigia della Repubblica della Serenissima che governerà e condiziona la vita di questi territori con il simbolo del Leone di San Marco, bene in vista sulle case anche nei più piccoli paesi da condividere con l'aquila, simbolo del Friuli. Suggestioni che nel 2015 hanno dato vita a Laguna



Magazine il foglio stampato online che mette assieme ad ogni cambio di stagione personaggi, storie, luoghi, documenti, cultura del cibo e dei mestieri, innovazioni artistiche e musicali. Aurelio Zentilin, storico presidente di Sapori United, il prof. Giuliano Orel assieme a

Stefano Buian, Pier Paolo Guerra, Fausto Ghenda, Gottardo Corso hanno dato un primo contributo consentendo, negli anni, di raccogliere attorno a Laguna Magazine interesse ed affetto. A distanza di quasi dieci anni ora un nuovo giro di boa con il passaggio del testimone alla presidenza dell'Associazione a Bepi Milocco che assieme ai suoi amici casoneri arricchirà il nome in "Associazione Sapori United - Cason Zanvecio" con l'obiettivo di produrre contenuti e iniziative culturali anche a sostegno della candidatura del PCP (Patrimonio Culturale della Pesca che comprende i casoni della laguna di Marano) all'UNESCO. Un progetto di ampio respiro (coinvolge infatti altre aree costiere italiane) e di notevole importanza per la storia della laguna. Il guanto verde da cucina di Sapori United, che stava a simboleggiare la convivialità necessaria in ogni relazione sociale, vede ora sullo sfondo il casone, luogo di vita e di lavoro duro in laguna che in decenni si è trasformato in simbolo per questa porzione di mondo alla quale siamo tutti affezionati.

# Santuari: tradizioni e fede del passato maranese

a cura di Bepi Milocco

A Marano, nei tempi passati, era in uso andar per Santuari: i più quotati erano quelli friulani, la Madonna di Castelmonte e la Madonna delle Grazie di Udine, ma andavano anche di moda quelli del Veneto. Esempio, le nostre nonne andavano in Basilica a Padova per chiedere protezione a San Antonio dalle malattie infantili dei loro figli, a quei tempi molto frequenti. Si recavano anche al Santuario della Madonna di Monte Berico e a tal proposito le maranesi di un tempo, morigerate e quasi mai sboccate, per esprimere il loro stupore o lo sgomento di fronte ad una situazione sgradevole solevano proprio dire: *"oh, Maria de moteberico!"* Ma il Santuario prediletto era la Madonna della Salute a Venezia, per il secolare e mai sopito legame tra Marano e il Dogato Veneto a causa del triste ricordo delle innumerevoli vittime causate dal bacillo della peste. Anche Marano non fu risparmiato e solo l'intervento celeste e misericordioso della Madonna della Salute fece cessare questo nefasto momento di disperazione.

A riguardo di questi momenti di fede e tradizione vi racconterò un paio di simpatici aneddoti.

Molti anni fa mia nonna Salute assieme ad altre compagne di viaggio si sono recate a Venezia, obbiettivo, raggiungere il Santuario della Madonna della Salute per partecipare alle celebrazioni in occasione dell'anniversario della costruzione della Basilica dedicata alla madre di Gesù. Scesa dal treno la piccola comitiva di devote si portò a prendere il traghetto e fatto il biglietto si sedettero sulle panchine dell'imbarcadero in attesa. Si misero quindi a conversare con impegno mentre il tempo passava. Ad un certo punto mia nonna si accorse che i traghetti arrivavano, scaricavano, caricavano persone e poi ripartivano e molto spazientita si alzò dalla panchina e arrivata presso la cabina del bigliettaio si rivolse a questi, con tono perentorio: *"Sior ma quando el parti el nostro traghetto, ostia..."* Il bigliettaio quasi cadendo dalla sua sedia per le risate rispose: *"Siora benedeta se parti questo, che ela la chiama el traghetto, parti duta Venessia"*. L'imbarcadero è di fatto un pontone ancorato al molo con delle grosse catene e deve rimanere fisso per il trasbordo dei passeggeri ed, effettivamente,



se si fosse mosso come i vaporetto l'evento si sarebbe potuto annoverare tra i miracoli.

Anche tra i Maranesi e gli Aquileiesi storicamente esistevano forti legami contenuti nei documenti del Patriarcato, a differenza dei rapporti con i Gradesi senza dubbio più tesi di cui però tralascio di descriverne i motivi. In virtù di questo legame di fede, i devoti maranesi erano soliti recarsi in pellegrinaggio presso la Basilica di Aquileia, chiesa madre del patriarcato prima e antica diocesi poi.

Cadeva l'anniversario del IX Centenario della Basilica, buona occasione per rinfrancare il vecchio giuramento di fede fatto al Patriarca dagli avi maranesi. Momenti di fede da non perdere e così venne organizzato il pellegrinaggio ad Aquileia. A guidare la compagnia dei fedeli un capo popolo fidato designato dal Pievano ed era ovvio che il viaggio doveva avvenire in barca, perché era il mezzo più disponibile ed economico e poi la distanza tra Marano e Aquileia non era proprio lontanissima: in circa una mezza giornata, a seconda della marea, vi si arrivava. Il programma delle manifestazioni religiose solenni erano previste per i giorni 12 e 13 Luglio (siamo nel 1931) e quindi la partenza era prevista per la mattina del giorno precedente, in modo da essere presenti per tempo.

La compagnia partì alla volta di Aquileia stipata in cinque barche, a remi, quelle

utilizzate per *tirà i canai*. A bordo di queste barche capienti vi erano persone di ogni età (bambini, vecchi, donne, uomini) e tra questi c'erano due vecchietti abbastanza in gamba, lui 85 e lei 83 anni, con il desiderio che prima di lasciare questa terra volevano rivolgere la loro preghiera, nella Basilica, affermando così il loro attaccamento alla fede proprio nel luogo dove ebbe origine il cristianesimo friulano. Torniamo al loro viaggio, la comitiva quasi arrivata alla meta, fece sosta in un casolare presso la foce del Canale Anfora. Superato l'argine i contadini del posto si prodigarono ad ospitarli al fresco, sotto un ampio portico. Fatti accomodare su delle balle di paglia offrirono i prodotti della loro campagna, ovviamente ben accetti dagli ospiti, che ne acquistavano apprezzandoli e, vista l'occasione, ben volentieri venivano ceduti. Rifocillata, la compagnia si preparò a ripartire ma alcuni contadini notarono la coppia di vecchietti avviarsi verso la loro barca sotto il sole cocente e caldo di luglio. Allora, quello che di sicuro era il capo famiglia dei contadini, mosso a compassione, consegnò ai vegliardi due larghi cappelli di paglia, per ripararsi dal sole, con la promessa che al passaggio di ritorno presso il casale, dovevano riconsegnarli, garante il capo compagnia. Rassicurati gli animi si proseguì e seguendo il canale arrivarono diretti alla meta finale: Aquileia

Terminati i giorni delle cerimonie e dei riti arrivò il momento di ripartire verso Marano. Il capo compagnia radunò tutti per accertarsi che nessuno mancasse e quindi via di corsa per approfittare della marea favorevole. Ma all'appello mancava la coppia di vecchietti ed ebbe così inizio una spasmodica ricerca per recuperarli il più presto possibile. Gira di qua, gira di là, finalmente furono ritrovati in mezzo ai banchi del mercato, davanti ad una bancarella di ricordi e immagini sacre, mentre discutevano su cosa prendere e portare a casa. Presi per le braccia furono invitati a seguire il capo compagnia abbastanza arrabbiato, non quanto per il ritardo ma per aver perso l'occasione di usufruire della marea favorevole. Arrivati in banchina notarono che era rimasta solo la loro barca perché le altre erano già partite. Ormai era trascorsa più di un'ora e mezza e



questo ritardo costava un cambiamento del percorso di ritorno che li obbligava ad un largo giro in Laguna di Grado. Erano partiti già da un'ora e la barca filava con la marea calante (*dosana*) ma l'atmosfera a bordo era un po' tesa e, fino a quel momento, nessuno aveva ancora fiatato. All'improvviso il capo compagnia che vogava in poppa, ruppe quel silenzio imbarazzante e sbottando si rivolse ai due vecchietti: "Ve visto, colpa vostra no semo passai a portaghe i do capei a quella brava zente, causa el ziro che vemo fato" (Avete visto, causa vostra non abbiamo riportato i due cappelli a quella brava gente...). Il vecchietto, per nulla preoccupato, rispose serafico: "Be ghe li riportaremo el prosimo sentenario de Aquileia". Come dire: "Non stare a preoccuparti per quella brava gente, i cappelli li porteremo al prossimo Centenario". Il nostro vecchietto, con la sua filosofia, evidentemente non aveva posto limiti alla provvidenza e alla propria aspettativa di vita!



## DUTO XÈ ZÀ LIGÒ

di Carlo Scala

*Come un imbriaigo  
vago  
tra cale e rovine  
sercando un spago  
par ligà la luna  
la note al zorno  
l'alba al tramonto  
la me sorte al sogno;  
trovo  
sula me strada  
un gòdolo  
fermo  
puzò sul molo;  
forsi  
el xè stò scalciò  
ma 'l someja a posto  
no 'l porta signi  
no 'l xè fruò;  
penso  
ala sua funsion  
co 'l servarissi  
in questa note  
sensa nissun;  
ciògo  
lo strusso in man  
xè un sasso piato  
no 'l xè a portada  
de alcun stival  
lancio  
a pel de aqua  
tre salti in broza  
ancora sora  
dopo el va zò;  
resta, el molo nùo  
l'acqua svejada  
un'eco in aria;  
torno, sula mè strada,  
sùpio, 'na serenada,  
duto  
xè zà ligò.*



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



BAR - CAFFETERIA - PIZZERIA  
**LAGUNA BLU**

Edna 347 0131895  
Alessandro 346 6116109



### GLOSSARIO:

*Duto xè zà ligò*: tutto è già legato; *cale*: calli; *sercando*: cercando; *ligà*: legare; *zorno*: giorno; *gòdolo*: sasso; *puzò*: appoggiato; *ma 'l someja*: ma sembra; *fruò*: consumato; *co 'l servarissi*: a cosa servirebbe; *nissun*: nessuno; *ciògo*: prendo su; *strusso*: sfrego; *broza*: superficie; *sora*: sopra; *zò*: giù; *nùo*: nudo; *svejada*: svegliata; *sùpio*: fischio.

# La pesslera de Gravo

a cura di Ennio Lugnan

**“Tutto in Lui era vecchio, tranne gli occhi che avevano lo stesso colore del mare ed erano allegri ed indomiti”.**

Visti i tempi grami ripropongo una serie di antichi mestieri di facile accesso e, con piccoli accorgimenti per l'adattamento al modernismo, praticabili da chiunque, non si sa mai. Iniziamo per *creansa ed educassione* dai mestieri femminili.

A riprova dell'importanza dell'immagine femminile nella storia della nostra comunità c'è una figura che interpreta perfettamente la continuità e l'integrazione dei ruoli nella famiglia tipica gradese di tempo fa. Una figura simbolo della nostra comunità è sempre stata la pesslera che dava senso e continuità al lavoro maschile per eccellenza: la pesca.

Donne coraggiose e intraprendenti che con bici scassate o con autobus improbabili, facevano il giro del Friuli offrendo il prodotto dei loro uomini, il pesce riposto una o, al massimo, un paio di cassette di legno coperte da sacchi di juta bagnati. Tutto aveva inizio all'alba al Mercato Ittico di Grado, sempre aperto dalle 5, quando cominciava l'asta del pesce. A essere servite per prime, sempre e in ogni caso, le pessere che, come detto, o con la corriera o con il triciclo cominciavano la loro giornata di vendita.

Mariana, Bernardina, Stefania Trotola, Nina Ciate, Ristea, Tosca, Maria Pastorica; questi i nomi di alcune di loro che vivevano in simbiosi con i pescatori ed i loro prodotti.

Il ritorno era nel tardo pomeriggio con cassette, a volte, cariche di qualche uovo, alcune volte una gallina, farina per la polenta, alcuni musetti perché il baratto era il loro mestiere. Queste donne si trasformavano anche nelle femene de le capelonghe, da la Mugia, sui Dossi de l'Oro, al Tragio de Anfora. Le Bianchine, le Pitutele, le Ciode, le Balanse, le Pelote, le Farinele, le Trotole, le Bele, le Zuliani, le Dotore e tante altre. Andavano *cò le batele, cò i tricicli, a pie* con ogni tempo. Erano infermabili e sono il simbolo di Grado, della capacità di sacrificio e dedizione alla famiglia.

Ed oggi, nutro il vago timore che il baratto sarà anche una nostra attività futura. A me è già capitato di farmi aggiustare la bici e pagare in *pedoci*.



*“Tai nestrìs país, almancul une volte par setemane e passave la pessarie ch'e vignive di Maran”* così descrive, un ormai attempato *fantat*, la figura della pescivendola, ricca di temperamento, di grande devozione e dalle espressioni linguistiche colorite che girava all'interno variegato mondo della società contadina friulana. C'erano (solo per citarne alcune e nel ricordo di tutte le altre) la Rossa dai capelli color ruggine e dallo sguardo fiero, la Ghetana figura minuta e nervosa come un ramo di salice che si nascondeva dietro ad uno spesso paio di occhiali, la Maria del Nin umile e paziente, la nonna Angelina (classe 1890) che fu la più longeva pescivendola e la donna più vecchia del triveneto raggiungendo l'età di 108 anni e la Maria Dal Forno (l'ultima pesslera della vecchia guardia) che all'età di 100 anni ricordava ai giovani: *“Se si pescava si vendeva e si mangiava, se non si pescava era dura vivere”*. Sin dagli inizi del secolo scorso queste donne, camminando, trasportavano sulle spalle i cesti, posti alle estremità dell'arconcello (*bigòl*), contenenti quel poco di pesce pescato in laguna per venderlo o più semplicemente per barattarlo nelle aie e nelle piazze dell'entroterra. Tutte le pescivendole ricordano anche di aver dato pesce in *credensa* (a credito) quando le famiglie non avevano soldi od anche di averlo regalato ma rammentano, con gratitudine, che molti clienti offrivano loro *una squèla de caffè co late o de brodo de galina* per ristorarle dal freddo pungente.

Ognuna di esse aveva il “suo” paese dai più lontani come Sequals, Maniago, Montereale Valcellina, Motta di Livenza, Oderzo ai più vicini disseminati nella pianura friulana. Partivano a gruppi, di buon ora e con qualsiasi tempo, per strade non ancora asfaltate e piene *de goduli, buse e scavassa gambe*,

# La pessarrie di Maran

a cura di Aurelio Zentilin

cantando, pregando per sostenersi e farsi coraggio dapprima a piedi e successivamente in bicicletta che poi venne motorizzata (Mosquito) con un piccolo motore a scoppio che rivoluzionò ed alleggerì il lavoro. Al rientro, il pomeriggio proseguivano il lavoro andando in marina a raccogliere molluschi come *caparosuli, caparazole e cape de deo* durante il periodo invernale e la sera era dedicata all'acquisto del pesce per il giorno seguente.

Ed il tempo loro stesse? Per la famiglia? Per i figli? I bimbi più piccoli venivano accuditi da quelli più grandi, sovente una cassetta di legno usata per il pesce, lavata alla buona e riempita con una coperta (*sflsada*), fungeva da culla per i neonati e le incombenze domestiche erano generalmente affidate alle persone più anziane.

Una curiosità, anticamente a Marano il mestiere della “pescivendola” veniva chiamato: *“andà via col pesse”* ed è verosimile ipotizzare la spiegazione in quanto l'azione era mirata al baratto, allo scambio di cose o merci verso altre cose o merci ed avveniva molto prima dell'avvento della vendita, lo scambio di cose o merci verso denaro.

E come non ricordare *“Neta, storia di una pescivendola”* la pluripremiata opera teatrale di e con il pescivendolo Andrea Regeni che ha voluto e saputo parlare della vita di queste donne ricche di emozioni, che fa riflettere e anche sorridere, in cui si raccontano la fatica ed i sacrifici della vita di un tempo, ma che attraverso i racconti, le canzoni dal vivo e la proiezione di video e foto d'archivio, parla anche d'amore, di amicizia, voglia di vivere e ilarità. Un racconto reale per non dimenticare come eravamo e per far conoscere un'arte ed una tradizione cara al cuore della gente di mare.







ALL'INTERNO DEL PARCO CITTADINO DI UDINE

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



PRENOTAZIONI WHATSAPP:  
 **333 11 57 900**



**NOVITÀ**  
RIMORCHI TRASPORTO  
IMBARCAZIONI



## E ABBIAMO ANCHE IL TUO RIMORCHIO!

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

RIVENDITORE AUTORIZZATO





**estensioni**  
JAZZ CLUB  
DIFFUSO



con il sostegno



## JAZZ - SCONFINAMENTI SONORI - BIODIVERSITA'



Ore 21:00

**BORDANO**  
Casa delle Farfalle

# SATOYAMA



Ore 11:15

**BORDANO**  
Ecomuseo  
Val del Lago

# LEO VIRGILI

 CON **PAOLO FORTE**  
**NICOLE COCEANCIG**

Ore 16:00

**TIMAU**  
Laghetti  
In caso di maltempo  
rinviato al 4 agosto

# DANIELE D'AGARO

  
A VOCE SOLA

Ore 11:15

**BORDANO**  
Ecomuseo  
Val del Lago

# UT GANDHI

 SOLO PROJECT

Ore 21:30

**BORDANO**  
Ecomuseo  
Val del Lago

# I'M IN

 JAZZ AL BUIO SOTTO IL CIELO DI SAN LORENZO  
**MARCO D'ORLANDO**

Ore 11:15

**BORDANO**  
Ecomuseo  
Val del Lago

# COUS COUS A COLAZIONE



Ore 11:15

**BORDANO**  
Ecomuseo  
Val del Lago

# RADIO (JAZ(Z)ASTAVA

Prenotazione per eventi Bordano  
[info@bordanofarfalle.it](mailto:info@bordanofarfalle.it) - T. 344 2345406  
[estensionijazzclub@gmail.com](mailto:estensionijazzclub@gmail.com)

Prevendite [dice.fm](http://dice.fm)

