



Lagunamagazine

Enrica F

Speciale Solstizio d'Inverno 2024
Numero Unico a cura di Associazione Sapori United Cason Zanvecio
Marano Lagunare

www.lagunamag.it - www.bepicirco.it



Bar Sport
Via Porto del Friuli, 1
Marano Lagunare
t. 0431 67071



AGRITURISMO ITTICO
al VIGNETO




"alla Nave" MAMI srls
Marano Lagunare - Piazza Marii, 9
tel. 0431 640086
cell. 366 6500788



GHENDA
FAUSTO
Azienda Agricola

RISTORANTE
TAVERNA



AL PESCATORE
NUOVI E ANTICHI
SAPORI DEL MARE

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 - CAFFETTERIA - PIZZERIA
LAGUNA BLU

BUON ANNO!

Presentazione a cura di AURELIO ZENTILIN coordinatore di Laguna Magazine

Inizio la presentazione in tono scherzoso usando la foto di copertina frutto della sensibilità di Enrica (una cara amica di Lido di Spina – FE) e propongo il gioco “*indovina lo scorcio*”. Giunti a questo punto il Maestrone, altro emiliano verace, immagino mi redarguirebbe con un burbero “*briconcello*” sapendo che l’eventuale soluzione, qualora non si fosse scoperto l’arcano, verrà svelata solo nel prossimo numero!

Proseguo quindi con il saluto ed il ringraziamento a nome di tutta la *ciurma* di #LagunaMagazine a tutti coloro ci seguono leggendo, in cartaceo o in digitale, ciò che viene raccontato dai preziosissimi amici che mettono a disposizione il loro entusiasmo sottolineando l’amore per il territorio, ciascuno con le proprie conoscenze ed aspirazioni. Una altrettanto sentito ringraziamento va ai sostenitori che supportano e partecipano a questa bizzarra idea di raccontarci nata nel lontano dicembre 2015. Grazie ancora e buon 2025. Fra le diverse cose fatte e realizzate per bene qualcuna si perde per strada, altre esulano



forse dal nostro campo di intervento ma vale la pena narrarle come favole natalizie dai risvolti delicati ma non sempre dolci e a lieto fine.

Ebbene, per assonanza e, sarebbe un po’ troppo pretestuoso abbinare il suo nome ai “preti” riferendomi alla cerchia del clero, personalmente mi sono sempre accontentato di associarlo al romanticissimo e scandaloso film “*Pretty woman*”.

Molti anni fa, in una delle prime manifestazione promozionali sui prodotti del mare del Friuli Venezia Giulia, Madame Bertilla Prevedel, ideatrice del sodalizio delle Lady Chef, volle presentarmi una giovane cuoca dalle fattezze esotiche, di recente inserimento nella loro brigata, chiedendomi se la conoscessi. Ovviamente risposi con un sincero orgoglio: “*Certamente la xe de Maran*” specificando di conoscere in parte la sua venuta, allora cosa rara e pressochè sconosciuta e del come questa lieto evento fosse stato accettato con somma discrezione e con molto affetto verso la famiglia del Luciano *Albana* dalla comunità maranese.

Da quella volta ed ovunque ci incontrassimo, PRETTI ed io, lasciavamo immediatamente i nostri impegni per un seppur veloce saluto, un abbraccio e soprattutto per un sorriso. Di tutto quanto detto non ho nessuna prova fotografica perché non c’era necessità di documentare nulla; erano gesti banalmente naturali e famigliari. Basta così e mandi mia cara graziosa Lady Chef.



VIGILIA DI NATALE UDINE 1600

A cura di BEPI MILOCCO

Diversi anni fa, incontrai una simpatica storiella che vi voglio raccontare.

Una mattina d'inverno grigia e fredda, la piazza San Giacomo in Udine era gremita di banchi e bancarelle. La gente nonostante il freddo gremiva la piazza, eravamo la vigilia di Natale del mille seicento e fervevano i preparativi per l'occasione. Tra il vociare e la confusione presente, una voce si levava possente. La voce era di una matrona, il terrore dei commercianti, accompagnata da una serva. Questa donna aveva un brutto carattere e trovava sempre da ridire con i commercianti quando comprava qualche prodotto; non le andava bene mai niente, criticava la merce e peggio ancora trattava il prezzo urlando facendosi sentire e decideva lei quanto dare. I commercianti del mercato quando la vedevano apparire gli si rizzavano i capelli, e dicevano tra loro (eccola che arriva). La famigerata femmina arrivava quella mattina dondolando accompagnata dalla serva. La matrona era una figura massiccia più larga che alta, coperta da un mantello invernale scuro, capelli rossi come il fuoco, con piglio sicuro. La sua assistente invece magrissima spilungona, pareva un chiodo. Le due donne si avvicinano al banco del pesce e la vigilia di Natale, come rituale della tradizione, si doveva mangiare di magro e quindi si cercava il pesce e predilette, in quel caso erano le Anguille, per chi si poteva permettere. Il banco quella mattina si presentava bene con quattro casse di cefali, nella specie di volpine, boseghe e verselatte, accanto un capace mastello di Anguille. Valentino Ghin il proprietario del banco di origine maranese vede avvicinarsi la matrona sbuffando si preparava alla battaglia, questa avvicinandosi chiede se il pescato era fresco, lui sbotta "freschissimo, arrivato durante la notte, pescato in valle da pesca". Avvicinandosi alle casse questa critica gli occhi stanchi dei cefali ad alta voce. Valentino ribatte anche i suoi era stanchi dopo aver portato il carro del pesce da Marano a Udine tutta la notte. Niente da fare il dibattito continua; quanto il prezzo, fino a quel momento sembrava tutto bene. La bomba scoppia quando la signora in questione si rivolge al mastello delle anguille dichiarando che erano tutte morte e allora il Valentino che stava per scoppiare, di botto preleva dal mastello una grossa anguilla tenendola stretta con una mano questa comincia a dimenarsi per svincolarsi dalla stretta. Il maranese di scatto nel mostrare quanto viva sia l'Anguilla

glie la mette sotto il naso e questa con la coda fece un rapido movimento schiaffeggiando la matrona. Presa dal panico la matrona fa un balzo all'indietro perdendo l'equilibrio trascinando a sua volta la serva sopra il banco dei cefali, questi schizzavano via col peso delle due disgraziate per la piazza. A sua volta veniva coinvolto un postino che si era soffermato ad assistere alla lite. La serva nella caduta si era aggrappata alla cinghia della borsa delle lettere tirandolo giù, con l'effetto di sparpagliare una parte delle lettere tra i cefali. La situazione in quel momento appariva tragicomica: la matrona sbraitava per il mantello insaporito dai cefali, Valentino reclamava la perdita di guadagno perchè una parte di cefali era perduta e il postino reclamava il danno delle lettere inzuppate di limo quelle cadute nel mastello e di squame dei cefali. In fine con l'aiuto dei presenti sollevata la matrona con qualche difficoltà per il peso, si contavano i danni, visto che non erano poi modesti dopo una discussione che pareva non finisse mai i tre convenivano di continuarla all'interno della adiacente osteria al caldo. Li seduti convenivano dopo diversi bicchieri di vino che Valentino e la matrona si tenevano i loro danni, rimaneva però la questione del postino. Dopo aver raccolto le lettere, aiutato da alcuni presenti, vengono ripulite decentemente, ne rimaneva una che si presentava ben inzuppata e non proprio presentabile. La missiva era indirizzata al grande studioso di fisica e di astronomia ANTONINI DANIELE grande personaggio udinese molto conosciuto, un

nobile e qui la faccenda diventa complicata. Ne nasce una discussione che porta ad una unanime proposta. Visto che la lettera e così rovinata da non poterla consegnare si decide di aprirla e se ci sono notizie emergenti tali in qualche modo trovare una soluzione altrimenti la si strappa facendola sparire. Leggendo la lettera i tre scoprono che il mittente non è altro che il grande Galileo Galilei fisico e astronomo, in conflitto con la chiesa per le sue idee a riguardo della terra, da lui considerata rotonda ma il Clero e l'Inquisizione non erano d'accordo, tanto da costringerlo alla abiura delle sue idee e imprigionato per un periodo.

Tornato alla lettera l'Antonini grande amico del Galilei che era stato suo discepolo, quindi abbracciava le stesse idee del maestro. Nello scritto comunicava che continuava nei suoi studi dell'universo e i corpi celesti anche se diffidato dal Clero e la lettera raccomandava, oltre che confidenziale, era secretata e che una volta letta provvedesse a distruggerla, perchè se finita in certe mani anche lui (l'allievo) ne veniva coinvolto con grande danno.

Visto ciò i tre con un grande sollievo strappavano la lettera e la buttavano sul fuoco del focolare che era stato suo discepolo definitivamente.

Quella lettera non arrivò mai al suo destinatario, quei tre salvarono forse lo studioso Antonini dalla Sacra Inquisizione? Nessuno può prevedere il destino, il nobile Daniele Antonini lasciò questo mondo come soldato al servizio della serenissima a Gradisca d'Isonzo 1616.



UN POLMONE DI LONDRA

a cura di ELIO ZENTILIN

C'è una zona verde dove esistono centinaia di alberi. Tante querce vecchie più di cinquecento anni ed esistono da quando veniva a caccia Enrico VIII. Una zona di 955 ettari con meno alberi di un tempo e principalmente a pascolo, dove si cibano cervi rossi e daini. In certe occasioni, vedendo a distanza queste mandrie con centinaia di animali sembra assomigliare ad un panorama del Serengeti in Africa. È incredibile che "Richmond Park" disti a solo a 14 km, sud ovest, dal ponte di Westminster in centro Londra. Tecnicamente il parco non è dentro la zona di Londra ma nel comune di Richmond, nella provincia periferica, il Surrey. Come gli altri sette parchi nella zona di Londra sono ambienti controllati dalla "The Royal Parks" (i parchi reali). Il perimetro del parco è lungo quasi 11 km ed è chiuso da un muro di mattoni alto 3 metri. L'entrata, una di cinque, dal portone di Richmond è in cima la collina di Richmond Hill, gode di un bel panorama. Il quel punto il Tamigi curva verso ovest, verso il sole quando tramonta. L'aeroporto di Heathrow, con i suoi quattro terminal è lontano pochi chilometri e basta sollevare la testa per vedere, ogni 3 - 4 minuti, passare un aereo a soli poche centinaia di metri sopra di te. Il parco ha un ambiente variabile, con leggere colline, spesso con piccoli boschi di diversi alberi e tanti castagni. Ci sono anche numerosi ruscelli e laghetti per la fauna. Il più grande si chiama "Pen Ponds", scritto in plurale ma di fatto un unico con le due parti separate da una diga di tre metri di altezza che divide la parte più alta da quella più bassa. A 500 m sud di questo laghetto c'è una piantagione chiamata "Isabella Plantation". Questo è un parco dentro ad un parco con un recinto verde di acciaio, alto più di due metri, per tener all'esterno i cervi che farebbero un buon pranzo con le foglie ed i fiori. La piantagione ha una gran varietà di alberi, inclusi anche aceri giapponesi, azalee, camelie, rododendri ed altri cespugli di fiori diversi. Qualsiasi sia la stagione c'è sempre qualcosa in fiore ed il rumore più forte è il silenzio! Quando mia madre veniva a trovarci, con i primi di maggio, la portavo lì dove poteva godersi dei fiori e dell'ambiente con le azalee sempre le sue preferite. Nei dintorni, il terreno collinare è leggermente inclinato, con vari piccole sorgenti che creano diversi ruscelli. Camminando tra gli svariati sentieri che diventano quasi un labirinto si giunge ad un

ultimo laghetto nella zona più bassa della piantagione. L'acqua esce attraverso una piccola cascata prima di attraversare il recinto al punto più basso. Questo laghetto, con ai lati delle panchine dove sedersi ad ammirare, diventa un punto aggregazione per tanti uccelli acquatici. Anni fa, mentre camminavo lì vicino, mi son accorto di una massa di funghi piccoli. Un po' erano già rovinati perché qualcuno vi aveva camminato sopra senza vederli. Li ho raccolti anche se erano piccoli e rovinati. Erano porcini! Al giorno d'oggi, durante le visite, viene chiesto di non fare nessuna raccolta di funghi, piante, castagne o legna e di lasciare tutto alla natura. Il luogo, nel tempo, è diventato una riserva naturale apprezzato da tanti con pochi guardiani per i controlli perché la gente è rispettosa. Alla metà ottobre di questo anno, c'erano tre cerchi di funghi grandi con un diametro di parecchi metri. Le teste dei funghi arrivavano a 20 cm. Sono rimasti lì per quattro settimane. Si trattava di un fungo poco conosciuto, *Clitocibe geotropa*, che io conosco bene ed è un gustoso fungo però è stato più bello ammirare e senza toccare questi cerchi nati a soli venti metri da un grande parcheggio. Ogni tanto raccolgo qualche rametto di legno vecchio, leggero perché è stato consumato dai miceli. Una persona curiosa mi ha chiesto perché li raccolgo. Ho spiegato che quel pezzo di ippocastano ha certe proprietà specifiche. Io lo uso per far fumo alle mie api quando le lavoro. È facile da accendere e si consuma facendo un

fumo tiepido, con poca cenere, non irrita le mie api e così loro rimangono calme e, ugualmente, anch'io. In autunno i colori della flora cambiano, non solo le foglie ma anche la felce aquilina (*Peridium aquilinum*) diventa di un marrone rosaceo ed i cervi rossi, nel tempo hanno adattato il colore del loro corpo: una esatta copia della felce. Se non si muovono è difficile distinguerli perché son talmente ben mimetizzati. Rimango spesso sorpreso mentre camminando in giro tra gli alberi, erbe o rovi mi incontro inaspettatamente a pochi metri con qualche cervo con le loro magnifiche corna che gentilmente sta masticando con la bocca piena d'erba. Per fortuna, sono abituati di noi e qualche volta anche si spostano per evitare un confronto. Io non insisto e mi fermo per ammirare ed apprezzare l'onore di essere vicino ma generalmente cambio la mia direzione: in fin dei conti, sono io che entro nel loro ambiente ed interrompo il loro pranzo. L'unica fauna cacciabile nel parco sono i cervi durante novembre, per preservare la flora ma anche per selezionare gli animali più forti e mantenere le mandrie sane e senza malattie. Questo abbattimento viene fatto durante la notte, quando tutti i cancelli son chiusi al pubblico e dopo la stagione degli amori. Visto che il parco di caccia è stato avviato da Carlo I è anche accettabile che Carlo III si goda qualche bistecca di selvaggina. Dopo tutto, credo senza volerlo, la Corona ha creato un piccolo paradiso fruibile da tutti. Venti anni fa (già!) un gruppo di amici corridori hanno deciso di incontrarsi ogni sabato mattina per fare una sgambata di 5 km in un parco vicino Richmond, chiamato Bushy Park. Anche questo è un altro Royal Park e ricco di cervi. Bushy Park è attaccato al famoso palazzo di Hampton Court, sulle sponde del Tamigi, originariamente di proprietà del Cardinale Wolsey che, successivamente, lo diede in dono al re Enrico VIII. Ma, ancora più importante è che a Bushy Park ha avuto inizio il fenomeno mondiale del "parkrun". Da tredici corridori e cinque volontari amici (Totale 18 persone presenti alla prima corsa) al ventesimo anniversario (5 ottobre 2024) c'erano ben 1818 partecipanti più tanti volontari e senza la loro assistenza questo evento non funzionerebbe. Ora, ogni sabato mattina, in giro per modo, migliaia di persone corrono per divertimento, partecipando a un parkrun locale per poi guardare i loro risultati nel cellulare.



LAGUNA FA RIMA CON LUNA

a cura di ENZA MILAN

Raccontare al mondo dell'infanzia il territorio è un compito importante che l'educatore, la famiglia, il contesto territoriale deve assumersi per dovere implicito verso le nuove generazioni. Il nostro piccolo territorio prende significato dalla vasta laguna protagonista di una geografia culturale particolare e affascinante dove la famiglia riveste un ruolo importante, ma la scuola, specie dei settori primari dove si prende consapevolezza della propria identità e appartenenza, diventa un luogo, importantissimo, facilitatore delle conoscenze e fucina di esperienze. Nella scuola dove ho potuto esercitare questo ruolo di facilitatore di esperienze legate al territorio ne sono state proposte molte. Sono state sperimentazioni vive legate alle famiglie, offerte dalle associazioni, dalle realtà locali che hanno prestato generosamente e vivacemente il loro contributo per far sì che le tradizioni e soprattutto il dialetto locale potesse perpetuarsi nel tempo. Personalmente, ma devo ricordare tutto il gruppo di insegnanti di Marano, essendo cresciuta all'ombra del campanile devo molto alla comunità e, memore nonché grata a chi mi ha accolto, ho cercato di trasmettere ma anche di conservare documentazione fotografica e verbale di molte esperienze. In tutti questi anni la programmazione didattica è stata incentrata su sfondi, per un usare un termine tecnico... che portavano il bambino e la bambina a guardarsi intorno. E così hanno preso vita storie delle più svariate: storie di acqua, di aria, di fuoco, di terra, di casa, di paese, di vecchie mura, di buchi, di pesce, di cose fatte con le mani, con i piedi in cammino, di tesori nascosti, di meraviglie, di fili intrecciati, di cose di stagione, di aironi curiosi, di sguardi che cambiano il mondo, di piazze, calli, *visinai* tra gente di mare con l'innato spirito della poesia e l'arte di vivere la pesca! Non so se il ricordo sia ancora vivo di quanto abbiamo vissuto. Noi adulti l'abbiamo goduto nel suo insieme, i bambini in parte, per un triennio e alcune famiglie in più trienni all'avvicinarsi dei propri figli. Una cosa è certa: la scuola ha cercato di coinvolgere, di ascoltare la realtà circostante mettendo in moto le esperienze. Direi che ci siamo riusciti e, una volta, siamo stati anche riconosciuti e premiati a livello nazionale

con il progetto *"Sguardi che cambiano il mondo"* A. Scolastico 2017/2018 a cura del Centro insegnanti democratici italiani. E non ce l'avremmo fatta senza il contributo creativo dei bambini! Tra un *"piava e sol e la striga la va in cogol"*...credo sia stato interessante ricordare come i bambini delle varie "stagioni" abbiano vissuto il territorio e si siano emozionati. Di certo l'emozione nostra non è mancata osservando questi giovani virgulti che restavano incantati nel percorrere la passeggiata sull'acqua in riserva Valle Canal Novo. Con diversi gruppi, in parecchi anni di attività e nelle differenti stagioni, ho osservato che i bambini possono trattenersi per molto tempo ad osservare le evoluzioni delle anatre, delle oche e dei cigni della valle. Sostano incantati nel vedere le lotte dei germani per le femmine e dei cavalieri d'Italia per la protezione del nido. Forse questo capita a tutti i giovani visitatori della riserva, ma credo che ai nostri figli succeda maggiormente in quanto vivono di questo habitat culturale e ne sono intensamente catturati. Ad attrarre la curiosità dei bambini concorrono, oltre alle bellezze naturali, anche i resti monumentali presenti nella torre e nelle case signorili della piazza grande. I bambini osservano e ipotizzano fantasticamente osservando i busti in pietra presenti: la camicia senza testa che altri non è se non il busto di Vittorio Emanuele II, nel lato sud della torre; oppure il soggetto principale della piazza: certo Pietro Bembo (*Piero Binbi*) in scultura intera che deve avere sicuramente conservato la mappa del tesoro nella sua mano destra, ma questo *Piero Binbi* non lo sa ancora oggi ed intanto ci divertivamo a raffigurarlo a statura reale con tanto di affaccio e parrucca dalla quale sbucavano le facce divertite dei bambini... e non solo! Le calli e le piazze per chi le ha vissute per gioco, hanno preso singolari nomi in base alle architetture presenti nella pavimentazione e così Piazza Loredan è la piazza delle scatolette, come pure Piazzetta Aquileia. La Piazza del Porto, invece, con pavimentata La Rosa dei Venti è la piazza della stella! Nella piazza principale, la torre è un punto strategico...tutti sono desiderosi di salirci e chissà, forse un domani sarà possibile farlo e, fino ad oggi, ci siamo limitati ad osservarla fantasticando. Dalle



antiche prigioni alla scala di pietra che tanto attrae i bambini di tutti i tempi, è irresistibile passare in fianco alla torre, verso la via Sinodo, senza *"scampanellare l'anello di ferro"* accanto ad essa, un ciوندolo che un tempo dovrebbe essere stata una berlina. Le antiche mura riaffiorate nei diversi scavi sono state oggetto di immaginazione e fantasia nei sogni dei bambini e davanti al monumento di Olivotto, una volta, chiesero: *"Maestra chi è questo signore?"*. Alla mia risposta: *"È Il Sindaco che fece demolire le mura per sanificare il paese"* mugugnando immediatamente replicarono: *"ma nol poteva spetà che nassissimo natre par butale soso (ma non poteva aspettare nascessimo per demolirle!)"* Da rimanere senza parole! Come quella volta che un cronista di tre anni raccontò: *"io ieri sono andato a Venezia a vedere le barche che passavano sotto il ponte di Marano!"* E sotto il ponte di Marano le barche le abbiamo viste passare. Il ponte di legno pedonale si prestava molto a questo gioco divertente; si salutavano le barche dalla poppa da una parte del ponte per vederle sbucare di prua dall'altra! Questo gioco l'ho rivisto anche a Venezia e la riflessione è stata: i bambini sono bambini ovunque! I giochi dei bambini a volte sono oscuri agli adulti ma hanno un forte valore simbolico. Se in contesti cittadini va molto di moda il vigile, qui si gioca a manovrare un motoscafo, si gioca a fare alle "spiaggiate" con borse cariche di vivande, non manca la

tovaglia/asciugamano da picnic. La barca poi deve *andare in squero* e così da soli martellano e legano con assi e corde alla maniera dei Maestri d'ascia... e ancora si possono osservare bambini intenti a squamare un pesce di plastica! Piccoli lagunari crescono! Sicuramente fioriscono e noi speriamo anche che maturino con l'affetto verso il luogo in cui hanno condiviso giochi e relazioni. So che sarà così, perché anche nella modernità dell'educazione, se interroghi i bambini sul significato del termine *cocal* con saccate competenza da primo cittadino ti rispondono: "*ma come, maestra, non lo sai? È un gabbiano!*" "*Bene promosso*". Infine è ancora quasi quotidiana la conta *arabugara scatola amara* ... e chissà da dove nasce questo nonsense, ma piace tanto ai bambini che con ritmo e regolarità cercano un modo per risultare decisori del destino di un gioco. E quanto piace tuttora intrecciare le mani per una *caregheta pomo de oro*, ma questa è un'altra storia che ha a che fare con la poesia!

InBiblio Biblioteca Comunale "Giulio Regeni"

Marano Lagunare Via Sinodo, 28

biblioteca@comune.maranolagunare.ud.it www.inbiblio.it

tel. 0431 67005 (int. 2)

Orario: martedì e venerdì 8:30 – 12:30, mercoledì ore 15 - 18, sabato 9:30 - 13



Nella biblioteca comunale, potrai trovare le copie stampate di Laguna Magazine e fare un viaggio nella cucina delle nostre nonne, si proprio così, con l'ultimo libro di Donpasta "Il pranzo della domenica" con un episodio dedicato a Marano.

Non aspettare, leggilo subito!

DESTINAZIONE KENYA

a cura di DESIRÈ E MAURO LIAN



Numero Unico realizzato
Associazione Sapori United
Cason ZanVecio
via San Marco, 14
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 2024



Armati di valigie piene di doni, siamo partiti, agli inizi di questo novembre 2024, alla volta del Kenya, precisamente a Watamu, dove hanno sede due associazioni italiane che operano in quel territorio: Odv Vento della Vita e Odv Mici Randagi Watamu.

La prima si occupa di portare sollievo a chi è in difficoltà, principalmente bambini e ragazze madri, predisponendo dei piccoli aiuti ma concreti (banchi e lettini per la scuola, assistenza sanitaria, interventi per le case abitate da persone disabili); la seconda, invece, iniziata come "gattile", è diventata un punto di riferimento per la popolazione locale che necessita di aiuto

per tutti gli animali tanto che è in fase di costruzione un ambulatorio veterinario che sarà usufruibile da tutti.

E così, divulgando il nostro intento ad amici e parenti, gran parte della popolazione maranese si è fatta avanti e ci ha donato vestiti e materiale scolastico da portare in Africa. È stata anche aperta una raccolta fondi che, grazie al web, ha preso piede e ha concesso anche alle persone più "lontane" di contribuire alla nostra missione.

Cogliamo quest'occasione per ringraziare tutti e a chiedere di continuare a supportarci in queste iniziative.

A SCUOLA DI TURISMO

NOTA A MARGINE DELL'INCONTRO CON I CORSISTI DEL CEFAP A MARANO LAGUNARE DEL 23/10/2024
a cura di BEPI MILOCCO

Dopo l'incontro con gli ospiti del Corso "Tecniche di pianificazione e realizzazione dell'offerta turistica" del CEFAP di Codroipo a Marano e il nostro viaggio tra calli, piazzette e nel porto peschereccio provo ad illustrare le potenzialità e i valori di questa comunità particolare del Friuli che rappresenta un mondo a se stante, in "lotta secolare" alla ricerca di una economia stabile, che purtroppo, per le caratteristiche ambientali molto complesse, si rivela una "lotta continua".

Sono considerazioni, proposte e suggerimenti che nascono dalla mia esperienza di vita, come ex lavoratore del settore della pesca e acquacoltura e in passato amministratore di questo comune.

Stimolare progetti, investimenti economici e umani è l'obiettivo dell'utilizzo del territorio di Marano, ambiente che sappiamo particolarmente delicato, sul quale produrre una economia sostenibile. Sempre nel totale rispetto dell'ambiente, del patrimonio umano, animale e vegetale.

1) Le attività da svolgere, possono essere molteplici, esempio, riproporre riti della nostra tradizione, festival della canzone dialettale, poesie e teatro maranese, stampe e mezzi di divulgazione attraverso internet.

Elementi storici da visitare come per esempio il centro storico, ricco di immobili di varie epoche, calli, callette e piazzette, un sistema urbanistico particolare e interessante, studiato in vari settori e da laureandi con tesi di laurea ad hoc.

Per quanto riguarda i "sapori", spetta alla ristorazione locale promuovere i tanti piatti tradizionali derivati dalla pesca e dall'allevamento senza dimenticare la selvaggina lagunare, cacciagione prelevata da esperti cacciatori, esclusivamente locali.

La selvaggina della Laguna di Marano è molto apprezzata sin dai tempi della Serenissima la quale stabiliva norme e regole severe sia nel prelievo e cessione a terzi.

Inoltre favorire uno scambio di ricette per la preparazione dei piatti, dai più semplici ai più elaborati che hanno fatto storia quali: il *Boretto alla maranese* e il *Bisato in Speo*, piatto unico presente solo esclusivamente a Marano.

La sua preparazione avveniva sia come pranzo e come cena nei casoni in laguna che nelle case in famiglia.

2) Promuovere attività di conservazione e diffusione della parlata Istro-Veneta, ovvero il maranese. Questa parlata non ha nulla a



che fare con la dominazione della Serenissima del passato, ma esisteva da prima della nascita di Venezia. Stimolare la raccolta di canti sia riferiti alle feste popolari che liturgici; Marano vanta antichi testi musicali detti *Patriarchini* che accompagnano momenti liturgici sia della messa (detta Maranese) che dei vesperi di origine antichissima. Dal 1600 la parrocchiale intitolata a San Martino vescovo e stata dotata di un organo *Daci* da Udine che da quel momento accompagna i canti liturgici. Inoltre abbiamo diversi compositori e scrittori di poesie, storie e aneddoti.

Possiamo far conoscere la storia tramite il racconto dell'urbanistica di Marano in particolare i vari palazzi e case costruiti in tempi diversi con stili d'epoca che diventano ancora più interessanti ad ospiti e visitatori. Il consiglio è di farsi accompagnare da una guida preparata che possa illustrare quello che si sta vedendo. Da non dimenticare il museo della laguna, unico nel suo genere.

3) La laguna è un ecosistema sensibile che ha molto da dare dal punto di vista economico, ovviamente con un oculato e compatibile metodo di utilizzo. Un valido esempio è il ripristino della navigabilità del canale della Litoranea Veneta, creando un reale binario di navigazione lenta, tanto apprezzato e molto utilizzato nei paesi del nord d'Europa. In Veneto questo tipo di turismo esiste e funziona. Provate a pensare alla potenzialità di creare lungo il suo percorso aree di sosta e di ristoro su piccole isole. La situazione

purtroppo nelle nostre lagune friulane è critica a causa dell'interramento di tratti del canale, e non abbiamo tutt'ora visione di interventi di dragaggi per risolvere la questione.

Questo strumento rappresenterebbe un'opportunità turistica anche per trovare le risorse per la gestione e il mantenimento dei canali stessi.

4) Conservazione del patrimonio ambientale lagunare e mantenimento dei casoni (antiche dimore dei pescatori maranesi). Questi manufatti della tradizione, che potremmo chiamarli "*Dinosauri della preistoria*", sono presenti anche negli areali più disparati della terra; fanno parte del vissuto di una architettura spontanea e sono costruiti alla vecchia maniera con materiali degradabili, quali legno e canna palustre. I casoni si potrebbero sfruttare promuovendo attività itituristiche (pesca turismo), a supporto della pesca tradizionale, coinvolgendo gli ospiti nella cattura delle specie ittiche e per successivamente consumarle nel *cason* con la possibilità di assaporare piatti della tradizione peschereccia accompagnate dalla immancabile polenta e vino locale. Però attualmente stiamo assistendo ad un degrado che coinvolge alcuni casoni dello Stella, questi sono in uno stato completo di totale abbandono, l'Amministrazione comunale dovrebbe intervenire nei confronti dei concessionari e obbligarli al ripristino, pena la revoca della concessione. Molto importante inoltre è la candidatura a patrimonio immateriale Unesco del Patrimonio culturale

della pesca, di cui i casoni sono parte.

A Marano sono presenti tre parchi ambiti di tutela quali Valle Grotari e Valle Canal Novo, siti fruibili dai visitatori anche a piedi raggiungibili in macchina. Mentre il parco Foci dello Stella essendo in laguna è raggiungibile solo in barca.

Secondo la mia visione si potrebbe fare ancora qualcosa per migliorare la situazione che pare stagnante.

Il sistema visite all'interno dei parchi va migliorato, creando e promuovendo pacchetti attrattivi per i visitatori, sfruttando di più e meglio la foresteria esistente che ha

una disponibilità di ben 65 posti letto.

Importantissimo è il recupero delle foci dello Stella in particolare del villaggio dei casoni dei pescatori; qui la navigabilità è compromessa per interrimento del fiume, con grandissima difficoltà a raggiungere l'area, fra qualche anno sarà impossibile raggiungere il villaggio dei casoni.

Il peggio deve ancora venire, il cordone di barena che lo protegge è in una situazione critica, si sta completamente sgretolando, fra qualche anno non si potrà più entrare né navigare all'interno.

Il peggio è rappresentato dall'acqua salata

che entrerà a sostituire l'acqua dolce presente modificando habitat presente da millenni. Non c'è tempo da perdere in quanto si tratta di una vera emergenza.

Con questo prospetto che mi sono permesso di fare, mi pare ci sia molto da lavorare, in particolare convincere tutti gli attori ad attivarsi nei vari ruoli e competenze.

Come è ovvio le istituzioni hanno il dovere di intervenire e trovare le risorse per coprire gli interventi, però anche i cittadini devono fare la loro parte con una fattiva collaborazione di intenti per superare questi ostacoli.

TIRA LA MANIGLIA DELLA VITA

a cura di GIANPAOLO STEL

Prime brine fredde di bora.

Sono le prime mattine piene di questi freddi iniziali che mi spiegano che l'inverno incomincia a presentarsi. A quest'ora il buio della notte è ancora sovrano e sempre non voler svuotare questi cieli. I pescatori indossano tutti la cerata sopra i pantaloni grossi e a coprire il giubbotto.

Ma non sono solo.

La mattina al rientro ho di nuovo loro due che mi fanno compagnia. Sono una coppia: un maschio ed una femmina di codiroso spazzacamino. Li avevo visti sbadatamente la scorsa primavera. Poi per tutta l'estate niente. Ed ora di nuovo mi fanno compagnia la mattina. Sono grandi poco più di un passero, ma sono danzanti e vispi quasi come una ballerina bianca. Il maschio dalla testa grigia, ha delle macchie nere che si sporgono fin sul petto. La coda lunga e affusolata, manco fosse necessario dirlo è arancione. La femmina a differenza dei cugini passerini è anch'essa variopinta. Un po' meno variopinta, ma con diversi colori nel suo piumaggio che partono anche dal viola per poi esagerare con la lunga coda sottile stavolta rossa.

Muovono la coda in modo ritmato e saltellano come se questa bora fosse ininfluente. Mi accompagnano a turno lungo lo slargo del canale interno. Sono sempre una decina di metri innanzi a me e prediligono muoversi sul lato del molo. Poi mentre sto per raggiungere casa, mi anticipano e virano a destra all'interno del mio piccolo cortile.

Ho la sensazione che abbiano deciso in modo unilaterale di entrare nello stato di



famiglia e un po' orgoglioso di questa loro scelta lo sono.

Chi vorrebbe invece toglierli dallo stato di famiglia è un gatto. O meglio una gatta. Li tiene d'occhio in continuo e non vede l'ora che facciano qualche errore o disattenzione. Non è nostra, ma visto che staziona in continuo nel piccolo spiazzo verde e gironzola ruffianamente attorno a casa gli abbiamo dato un nome. L'abbiamo chiamata Jonny. È quasi completamente bianca, tranne l'impronta di una zampa nera e delle piccole macchie nere sopra i due pericolosi occhi azzurri. Quello che la rende buffa è la coda. La coda è infatti interamente dipinta di nero ed è impossibile non distinguerla anche a distanza.

Il peggio di Jonny è che mi sembra avere molti dei miei stessi difetti.

È permalosa a dismisura. Basta un nonnulla ed è capace di non salutarti e badarti per

una intera settimana. In quel caso fa letteralmente finta di non conoscerti. Poi il giorno dopo è capace di strofinarsi mollemente finché non gli dai una carezza che gli sembri congrua e mi segue dolcemente finché non parto.

Stamattina mentre il codiroso femmina mi anticipa e si ferma sul piccolo arbusto di fronte alla porta di casa, c'è Jonny che ha deciso di non mettersi a giocare con lei. Infatti sbadiglia e decide di non seguirlo nel suo saltellare. Lo guarda assonato e al pari di me non capisce dove trovi tutta questa energia.

Anche il maschio scende dall'alberello posteriore e danza ritmando la coda. Stamattina cantano un po' più del solito, forse sono felici di vedere quest'alba dello stesso colore della loro coda, mentre noi siamo riusciti ad assuefarci a tutto questo e a scegliere di preferire la distruzione di questi valori e la falsità delle nostre ipocrisie.

Mentre esco per andare al lavoro, mi accorgo che c'è qualcosa di strano fra l'arbusto e l'alberello. C'è qualcosa che non torna. Di codiroso non c'è ne sono due, ma quattro. Controllo meglio e vedo che sono davvero quattro.

Forse la famiglia si è allargata. Forse sono venuti a vedere se questo può essere un buon posto dove passare l'inverno. Anche Jonny sembra guardarli in modo incurioso. Lei sembra un po' infastidita. Prima aveva due codiroso che la prendevano in giro ora ne avrà addirittura quattro. Avranno capito che come cacciatore è davvero scarso e che quella coda nera è un segnale che forse insieme possiamo trovare il modo di affrontare questo buio inverno.

“IL PRANZO DELLA DOMENICA” DI DONPASTA INCONTRA MARANO

a cura di AURELIO ZENTILIN



Solitamente succede sia un personaggio piuttosto importante a presentare uno emergente, oggi invece sta succedendo il contrario.

Ho avuto l'onere di introdurre la giornata e per farlo prenderò in prestito la regola di un gioco della tradizione popolare e a me molto caro.

Ricordo i sabati sera della mia adolescenza passati *Alla Nave del Silano Filista, de so muier Rosalia e de so fio Pierino in compagnia de me barba Renato Caneo, de so compare Ghetano Igio, del Gigi Simolo, de Arcangelo aciuga e del sempre presente Toni Samina* a giocare interminabili partite a briscola e la domenica mattina ci si ritrovava ancora per fare colazione con trippe e baccalà *in tecia preparate dalla Rosalia*.

Dicavo, nei tomei sarà una scartina, l'io narrante, che apre la mano in attesa dell'intervento dell'asso pigliatutto.

Qui oggi, el do de briscola tiene in mano il gioco e prepara la calata de nostro Asso.

Daniele De Michele, in arte Donpasta, nasce a Galatina (Lecce) il 1° gennaio 1974. Dal Salento alla Francia, passando per Roma, Milano e tanti altri luoghi, il suo viaggio artistico è un'esultanza di diversità, sempre accomunate da due denominatori comuni: la musica e il cibo.

Il progetto di “Donpasta” prende forma a Parigi quando Daniele, nostalgico dei sapori della cucina familiare della nonna Chiarina e della ritualità del mangiare in compagnia, decide di iniziare a cucinare mentre mette i vinili in un bar di Montmartre per degli amici senegalesi. Da quel momento in poi l'idea di show di Donpasta decolla. Il suo primo progetto “*Food sound system*” diventa libro e uno

spettacolo multimediale; in tournée gira l'Europa e il mondo. Nel 2009 è la volta di “*Wine sound system*”, a cui fa seguito “*La parmigiana e la rivoluzione*”.

La prima volta di Don Pasta a Marano è stata il 1° Giugno 2016 dove in Pescaria Vecia alle 20,00 ha dato inizio al suo djset intitolato “*Vinili e padelle*” nell'ambito della rassegna “*Pani Pesci*” e dove incontra la gente di Marano, *in primis*, Igor *el pescaor* e Simonetta *la pessaera*.

La musica e la cucina popolare di Donpasta sbarcano anche in tv, con lo speciale di Natale 2021 su LA7 e marzo 2022 prende vita “*Se hai un problema aggiungi olio*”, un programma culinario dove Donpasta viaggia attraverso le regioni d'Italia alla scoperta dei piatti più magici e misteriosi di contadini, pastori e nonni di tutti i tipi.

Nel 2018 ha presentato alla 75 Mostra del Cinema di Venezia il suo primo film-documentario sulla cucina italiana “*I Villani*” con l'incipit: “*la terra ha bisogno dell'uomo*”. I

Villani, attraverso le vite di 4 personaggi reali, scruta la cucina popolare, come veniva fatta da nostri vecchi che coltivavano la terra, allevavano gli animali e pescavano tramandando tradizione, cultura, storia, rispetto per se stessi e l'ambiente che gli accoglie. Oggi tutto questo resiste ancora ma dai Villani si alza il monito se si riesca a farlo ancora in un tempo nel quale la burocrazia, invece di aiutare, rende sempre più sconclusionata una situazione già complessa ma reale ed espressione di vita. In un'occasione successiva alla Mostra del Cinema di Venezia non senza sorpresa è toccato a Bepi ed a me l'onore di spignattare per offrire a fine proiezione, sul molo del Lido, pasta fresca di diversi formati saltati con *peoci in busara* a tutti gli invitati e, sebbene fra loro vi fossero fior di giornalisti e celebrità, di fronte ad un piatto di mare fumante, indistintamente si sono abbuffati come non vi fosse un domani colmi della medesima fame atavica e nel contempo con altrettanta convivialità che troviamo sempre riportate nelle descrizioni di Daniele Da diversi anni Daniele collabora poi con il programma tv di Rai3 Geo & Geo e grazie a lui l'11 marzo 2019, Bepi, Stefano ed il sottoscritto intervistati dall'attentissima ed amabile Sveva Sagramola abbiamo avuto l'opportunità di raccontare, in diretta dai mitici studi di Via Teulada in Roma, Marano, la nostra laguna, *el boreto e el bisato in speo* de Maran.

Ha scritto cinque libri: “*Food Sound System*” (Feltrinelli, 2006); “*Wine Sound System*” (Feltrinelli, 2009), “*La Parmigiana e la Rivoluzione*” (Stampa alternativa, 2013); “*Artusi Remix*” (Mondadori, 2014), “*Kitchen Social Club*” (Altraeconomia, 2016) ed oggi, ospitati nella Sala Consigliare del Comune di Marano Lagunare, viene presentato il suo sesto volume: “*Il pranzo della domenica*” (Il Saggiatore, 2024) in cui anche racconta ed interpreta Marano.

Sul libro e sul capitolo che riguarda noi lascio a tutti alla lettura per scoprire le similitudini che legano le storie maranesi agli altri luoghi d'Italia. E soprattutto le sensazioni che Bepi, Laura, Mario e Gianni hanno significato per Donpasta andando a *cason ricordando* che il New York Times lo ha definito “*uno dei più inventivi attivisti del cibo*”. Donpasta, non distingue i piatti di ceramica o della più fine porcellana dai piatti dei giradischi, unendo musica e cucina in uno spettacolo unico.



REMINISCENZE NATALIZIE: L'OGINATO

a cura di FERNANDO SCALA

Sono tante nel mondo le tradizioni che vedono i bambini girare di casa in casa per fare gli auguri, per mostrare qualche meraviglia, o per fare gli scherzetti. Come in America, dove i bambini nella notte di Halloween bussano alle porte del vicinato esclamando: "Dolcetto o scherzetto?" Oppure in Russia, dove, come racconta Nikolaj Gogol', «nei giorni di solennità e nelle feste i seminaristi e i bursaki andavano in giro per le case col teatrino dei pupazzi» ("Vij", racconto). Ricordo che anche a Marano talvolta si presentava durante l'Epifania una compagna di Magi, vestiti di abiti sgargianti, a fare delle rappresentazioni in mezzo alla piazza.

Ma lo spettacolo più bello nelle nostre contrade lo davano i ragazzini che nelle serate precedenti il Natale venivano cantando l'*Oggi è nato*. Bussavano alle cucine direttamente prospicienti la strada o il visinal. Non andavano nelle case dei piani superiori, troppo complicato. Tu aprivi la porta e ti trovavi di fronte a un gruppetto di bambini e ragazzi fra gli 8 e i 10 anni che portavano una cassetta della frutta sapientemente rivestita di canna palustre con del muschio. L'interno illuminato da un mozzicone di candela conteneva la mangiatoia con Gesù Bambino, Maria e Giuseppe, il bue e l'asinello. I ragazzini erano simpatici e sorridenti. Davanti stavano i più piccoli, dietro i più alti e intonavano quello che per storpiatura contratta era diventato *Oginato*, che nella versione completa fa così:

Oggi è nato il Salvatore
Redentor dell'Universo
Nato Cristo tutto bello
In stagion de gran rigor
Oggi è nato il Salvatore – Oggi è nato il Salvatore

Egli è nato in una capanna
Quasi mezza diroccata.
La gran Vergine beata
Dà alla luce il Salvator
Oggi è nato il Salvatore – Oggi è nato il Salvatore

Un prodigio assai stupendo
Comparisce in Oriente,
Una stella assai fulgente
D'un mirabile splendor.
Oggi è nato il Salvatore – Oggi è nato il Salvatore

Ed è nato in una stalla
Fra il bue e l'asinello,
Era tanto grazioso e bello
D'un mirabile splendor.
Oggi è nato il Salvatore – Oggi è nato il Salvatore



Fanno festa in Paradiso
Cherubini e Serafini.
Cantan laudi i canterini
E le voci pel suo onor.
Oggi è nato il Salvatore – Oggi è nato il Salvatore

Vi auguriamo Buone Feste
Di Natale e Capodanno
Arrivederci un altro anno
Se gli piace a Dio Signor.
Oggi è nato il Salvatore – Oggi è nato il Salvatore

Ma non eseguivano tutto il canto natalizio, si limitavano alla prima e all'ultima strofa. Invece i più sbarazzini tagliavano corto cantando:

Oggi è nato il Salvatore
Redentor dell'Universo
Volete darci qualche bezzo
Che in fretta noi ce n'andiam!
Oggi è nato il Salvatore – Oggi è nato il Salvatore

Tu gli davi qualche soldino e loro scappavano via per andare a bussare a qualche porta accanto. Le varie compagnie facevano il giro di tutto il paese e quando s'incrociavano in via Sinodo si scambiavano le informazioni più ghiotte: "Semo stai là del piovàn. El ne ga do 50 franchi." Era la mancia più grossa che si poteva ottenere nella serata. Ma alla lunga mons. Galletti si stancò di questa usanza, da lui evidentemente poco gradita. Così un brutto giorno emise un divieto perentorio e nessuno ebbe più il coraggio di fare l'*Oginato* natalizio. Solo dopo tanti anni, a cavallo del

periodo COVID è ripresa da parte dei giovani maranesi questa antica usanza devolvendo le mance ad iniziative a favore dei bimbi che nel modo soffrono! Per consolare i nostri lettori curiosi di cose antiche, rispolveriamo una vecchia e commovente poesia di Guido Gozzano, imparata nelle classi elementari:

La Notte Santa

- Consolati, Maria, del tuo pellegrinare!
Siam giunti. Ecco Betlemme ornata di trofei.

Presso quell'osteria potremo riposare,
ché troppo stanco sono e troppo stanca sei.
Il campanile scocca lentamente le sei.

- Avete un po' di posto, o voi del Caval
Grigio?

Un po' di posto per me e per Giuseppe?
- Signori, ce ne duole: è notte di prodigio;
son troppi i forestieri; le stanze ho piene zeppe
Il campanile scocca lentamente le sette.

- Oste del Moro, avete un rifugio per noi?
Mia moglie più non regge ed io son così no!

- Tutto l'albergo ho pieno, soppalchi e
ballatoi: Tentate al Cervo Bianco,
quell'osteria più sotto.
Il campanile scocca lentamente le otto.

- O voi del Cervo Bianco, un sottoscala
almeno avete per dormire? Non ci mandate
altrove!

- S'attende la cometa. Tutto l'albergo ho
pieno d'astronomi e di dotti, qui giunti d'ogni
dove.
Il campanile scocca lentamente le nove.

- Ostessa dei Tre Merli, pietà d'una sorella!
Pensate in quale stato e quanta strada feci!
- Ma fin sui tetti ho gente: attendono la stella.
Son negromanti, magi persiani, egizi, greci...
Il campanile scocca lentamente le dieci.

- Oste di Cesarea... - Un vecchio falegname?
Albergarlo? Sua moglie? Albergarli per
niente?

L'albergo è tutto pieno di cavalieri e dame
non amo la miscela dell'alta e bassa gente.
Il campanile scocca le undici lentamente.

La neve! - ecco una stalla! - Avrà posto per
due?

- Che freddo! - Siamo a sosta - Ma quanta
neve, quanta!

Un po' ci scaldarono quell'asino e quel bue...
Maria già trascolora, divinamente affranta...
Il campanile scocca La Mezzanotte Santa

TOTI E IL VILLAGGIO DEI PESCATORI

a cura di CARLO SCALA

Dicembre. Toti guarda dalla finestra. Guarda la mia vicina di casa uscire di fretta avvolta in uno scialle di lana incamminarsi veloce. Sguardo fiero, busto eretto, ogni mattina alle sette va a prendere la corriera. Toti si arrampica sui vetri e comincia a battere con le zampine. Io di là alle sette bevo il primo caffè e dalla porta guardo Toti che sta alla finestra. La sala e la cucina sono comunicanti, basta aprire la porta che la stufa a legna riscalda l'intero ambiente. D'inverno diventano un'unica grande stanza e il fumo la satura a pieno. Le pareti annerite dalla fuliggine danno l'idea di caverna, di rifugio, meglio ancora di capanna. Io, prima di bere il caffè, nella semioscurità dell'alba accendo il fuoco; carico la stufa con fogli di giornali e legni verdi, e poi con tre barrette di diavolina invito l'inferno. Quando il primo tepore inizia a gioire e con esso il primo fumo nero, mi fermo. Allora mi siedo, preparo la caffettiera, e accendo il gas; in quei pochi minuti che precedono le sette, controllo se dalla porta del corridoio entra Toti. Sistemo la sedia di vimini in modo da avere la giusta prospettiva; a 37 gradi nord-est la porta del corridoio, a 330 gradi nord-ovest la finestra. Non so se i gradi corrispondano esattamente alla reale geometria del mio sguardo, ma avendo in casa una bussola ho calcolato così. La bussola è quella di mio padre, pescatore e capitano di motobarca, avuta da mio nonno, pescatore e capitano di motobarca. L'avevo vista fin da piccolo ruotare nelle loro mani e da sempre l'ho desiderata. Sia mio padre che mio nonno l'hanno usata in situazioni di grave pericolo, quando in mezzo al mare, con una nebbia fittissima, in notti senza stelle e senza luna, la scoprivano dalla cassetta degli attrezzi e la consultavano.

Era un approccio distratto, superiore, di chi non ha bisogno; abituati alla tempesta, fin da piccoli conoscevano i sentieri del mare. Anche quell'accendersi la pipa in spregio al rollo o sporgersi fuoribordo con le onde al collasso erano atti di supponenza. Il mare va domato con lo stomaco e con le gambe dicevano. Mio padre diventò anche capitano per il traffico locale (un pioniere a fine anni cinquanta) quando prese il diploma e iniziò a traghettare i turisti in laguna e nelle vicine spiagge dell'Adriatico (l'Isola "Marinetta", prospiciente al porto di Lignano Sabbiadoro, fu battezzata Isola delle Conchiglie proprio da mio padre e dal capitano della motobarca Costanza, Impavido Ghin).

La domanda che all'epoca gli esaminatori fecero a tutti gli allievi del corso fu a cosa servisse l'acqua all'interno della bussola. Tutti risposero a mantenere in galleggiamento l'ago;

solo mio padre disse che quell'acqua era in realtà alcool denaturato e funzionava da anticongelante nei luoghi artici e a basse temperature. Fu l'unico promosso. In seguito con la sua Danubio salvò seimila turisti traghettandoli da Lignano Sabbiadoro a Latisana e Marano, sulla terraferma, nei giorni dell'alluvione del '66. Lavorò per una settimana di fila navigando giorno e notte, imbarcando cento turisti alla volta. Alla fine venne premiato dal prefetto con menzione d'onore. Ora a me quella bussola serve per calcolare con esattezza dove mettere la sedia e cogliere l'attimo in cui Toti entra nella sala e con un balzo va alla finestra. E io non posso perdere questa quotidiana azione del mio gatto, perché è nel cerimoniale che si rafforzano le consuetudini e le democrazie. Anche se, credo, nessun prefetto mai mi premierà per questo. Da bambino, quando passavo le estati in capanna da mio nonno, ricordo sempre la colonia di gatti che popolava il villaggio dei pescatori. Un villaggio ai margini della laguna di Marano Lagunare, situato alla fine della darsena vecchia di Lignano Sabbiadoro, in quella strada che ancora adesso si chiama via Lagunare.

Il villaggio consisteva in un agglomerato di capanne fatte di canne e canaponi, tavole e palafitte e un piccolo pontile d'attracco. Qui i pescatori passavano nove mesi l'anno e ritornavano a casa saltuariamente nel periodo invernale o per le feste comandate.

Anche allora il mio gatto si chiamava Toti ed era un micetto simpatico e coraggioso che vagava da una capanna all'altra in cerca di ratti. I ratti infestavano l'argine e si annidavano tra le canne nei sottotetti dei "casomi". Mi ricordo le lunghe code sinuose e sottili pendere dagli anfratti, oscillare in sincrono e danzare macabre nel tramonto per poi riapparire sotto i mobili e scivolare sopra i letti. Io guardavo con un po' di paura quelle lunghe code grigie e il digrignare dei denti acuminati. Musi cattivi, occhietti a spillo.

A mio bisnonno una *pantegana* tranciò un orecchio nel sonno. Lui si svegliò di soprassalto e con un morso le staccò la testa. Poi si versò un litro di *clinton* sulla ferita, ne bevve un altro e tornò in branda senza scomporsi. E io da quel racconto ogni volta che andavo a dormire allungavo a dismisura il berretto di lana sul collo. Al mattino mi alzavo e andavo nella sala del *fogher*.

La sala era a tutti gli effetti la cucina ma anche il luogo dove la sera i vecchi davano fondo ai racconti e al vino. In mezzo dominava il braciere dove appoggiare la griglia e il pentolone. I fumi, ogniqualvolta veniva acceso,

salivano dai mattoni e annerivano la cupola e la paglia si surriscaldava a tal punto da rischiare l'incendio. Ma era sempre un attimo prima che i vecchi stemperavano il fuoco così da lasciare un bel tepore nell'ambiente.

Due erano le mie priorità; far colazione e prepararmi per andare a caccia. Riscaldavo la polenta abbrustolita, il caffelatte e qualche soglietta avanzata sulla griglia; poi mettevo gli stivali e da dietro la porta prendevo il cesto e la fiocina. Quest'ultima era fatta di una canna esile con all'estremità quattro denti arrugginiti. A otto anni iniziavo così le mie sortite in cerca di tartarughe. Davanti avevo una laguna sterminata di acque basse e un orizzonte abbagliante. Dovevo passare piccoli guadi nonché terre emerse infestate da rovi prima di arrivare alle *velme* e da lì inoltrarmi in un rivolo che si addentrava sulla terraferma. D'estate quelle barene si coloravano di viola in uno spettacolare germoglio di *fiori de tapo*; i fiori della Madonna, adatti anche ai cimiteri per la loro resistenza al freddo e alle intemperie.

Tutto quel pezzo di mondo abitato da conigli selvatici e bisce si colorava di viola e nessuno mai coglieva quelle primizie. Le tartarughe si nascondevano sotto le erbe tra i massi affioranti e guizzavano dall'acqua fino a prendere il largo appena sentivano movimenti strani.

Dovevo agire con prudenza, osservare l'increspatura della superficie e poi arrivare da dietro e spingerle con le mani fino a riva. Una volta a terra il gioco era fatto. In capanna le allineavo sul pavimento e le facevo correre verso la porta, verso l'uscita. Ognuna aveva un nome e, nelle sere di pioggia, i vecchi si univano ai miei giochi facendo pronostici e puntando cicche di alfa super sulla vincente.

Una mattina mio nonno Nicola arrivò dalla nottata con una grossa testuggine. "*Ottanta chili di zuppa*" disse sornione. La sbarcò a fatica sul pontile e la coprì con un sacco di iuta bagnato. L'aveva catturata in laguna dentro le reti da posta. La testuggine, segnata dalle eliche delle navi e zeppa di parassiti, era rimasta intrappolata tra le maglie delle nasse, rischiando così di annegare tra i gamberetti e le anguille in fondo al canestro. Nicola con la roncola l'aveva liberata e poi issata a bordo. Il vecchio *Milio* (Emilio Driussi) nonostante avesse problemi a una gamba, lavorò con lui tutto il giorno per costruire un recinto di pali nell'insenatura dietro la capanna, in modo da garantirle il ricambio dell'acqua con le maree e il conseguente apporto di granchi e pesci. Mio nonno la chiamò Margherita in virtù dei bianchi parassiti che aveva sul carapace a formare il fiore della primavera. In pochi

giorni la tartaruga attirò curiosi e turisti e negli anni divenne un'attrazione internazionale. Io avevo imparato a sollevarla da sotto, facendo fulcro su un remo, in modo da farle sbattere le pinne e in modo che mio nonno potesse esibire la sua enfasi: - "*Margherita la tartaruga che saluta i turisti, belli brutti, buoni e tristi*" - e poi - "*Margherita regina di vita a buttar un soldino vi invita*" - e giù soldini nell'acquario naturale neanche fosse il Fontanone.

La sera raccoglievamo il frutto di un'idea tanto geniale quanto spregiudicata che durò fino a metà anni settanta quando intervenne il WWF; nessuno seppe mai però, che Margherita veniva liberata ogni anno in mare aperto, agli inizi di ottobre, e sostituita l'anno dopo con una delle tante pescate in Golfo di Trieste dalle motonavi d'altura.

Ora Toti mi è venuto in braccio e mi guarda "*con gli occhi*". Non sopporto lo sguardo del Toti, troppo amore, non ne sono degno. Non so mai cosa fare; lo stringo e lo bacio e lo allungo e gli accarezzo le zampe e la coda e lo stritolo e lo mordo all'orecchio e lo stringo a me. L'amore puro incondizionato è insostenibile, fa male al cuore. Ho rischiato molte volte di morire per lo sguardo di un gatto. Allora gli racconto di quando quattro tedeschi in tempo di guerra prelevarono mio nonno e un altro pescatore del villaggio e lo costrinsero sotto il tiro dei mitra a condurre via mare due navi-pontone a Motta di Livenza. Era marzo del '45, la guerra stava per finire e loro erano fuggiti da Porto Buso con un carico d'armi.

Loro non conoscevano le secche e i canali, così andarono al villaggio dei pescatori in cerca d'aiuto. Trovarono Mio nonno Nicola assieme a mio padre, che all'epoca aveva 14 anni, mio zio Viareggino e mio bisnonno Toni. A loro si aggiunse un altro pescatore del posto, Toni Rosso. Costrinsero Nicola e Toni Rosso con minacce di morte a salire sulle barche e a salpare. Da lì dovevano navigare alla consegna. Nicola da giovane aveva lavorato sui grandi pescherecci e conosceva i sentieri della laguna e del mare. Accese i motori e a tutta forza innestò la marcia indietro; il pontone sussultò e ruggì con furia sputando melma e fumo nero, poi innestò l'avanti tutta e di nuovo la retromarcia, così fino a far cedere la presa al fango e disincagliarlo. Il contraccolpo fece cadere due di loro che colpirono Nicola con un calcio. Poi andarono a poppa e fecero i loro bisogni pulendosi alla fine con la bandiera del Regno D'Italia.

Nicola si mise in rotta via laguna per Bevazzana. Era consapevole che non avrebbe avuto scampo ma non era tipo da calma e rassegnazione. A mio padre che lo aveva seguito dall'argine aveva detto di tornare a casa e dare un bacio alla mamma che non si sarebbero più rivisti.

Giunti alla meta, e ormeggiato il pontone alla banchina, i tedeschi gli fecero cenno di scendere, di correre, di scappare, puntandogli addosso i mitra e imprestando contro l'Italia e gli italiani; gridavano: "*Rauss*", "*Weg*", "*Mussolini*", "*Verräter*" e "*Kaputt*".

Nicola cominciò a correre sull'argine per raggiungere la sua barca (prima legata a traino e poi sganciata dal pontone) con le orecchie ovattate, nell'assenza totale di suoni, il cuore a mille, i battiti in gola, le falcate lunghe e disperate, con gli stivaloni che gli laceravano i piedi, aspettando di sentire da un momento all'altro le raffiche trafiggerlo.

Corse per duecento infiniti metri tra le risate dei nazisti, poi sentì un botto e un calore sordo; l'argine era zeppo di mine.

Riuscì a raggiungere incolume la barca, a salirvi e a ritornare al villaggio dei pescatori. Anche Toni Rosso, che conduceva l'altra nave, si salvò, ma egli aveva avuto un trattamento umano a differenza di mio nonno costantemente obbligato alle violenze e alle angherie del comandante nazista.

Otto meno un quarto, ora di andare a lavorare. Tutto questo Toti lo sa, e ogni volta che inizio a raccontarglielo chiude lentamente gli occhi e si addormenta. Sembra proprio lui, il Toti della mia infanzia. Allora lo adagio sul divano, vicino alla grande foto in bianco e nero che ritrae mio nonno, mio padre e Milio nell'atto di un brindisi. Sullo sfondo i loro "*casoni*", con le loro storie, la loro vita, quel villaggio che per un po' è stato anche il mio, un luogo senza necessità di tempo, di regole, costruito sulla fatica e sulla fantasia.

E con l'allegria di quel fuoco giocoso e scoppiettante, che ancora abita il mio cuore.

CARNEVALE TRA LAGUNA E MARE

A febbraio 2025 da giovedì grasso alla fine di carnevale sono in programma eventi inediti tra arte, musica e storytelling a partire dal Cason Zanvecio in laguna di Marano per raggiungere Il Carso in corso di Monfalcone con Watabass, Daniele D'Agaro, Chiara De Santi.



La cultura dei casoni, gli antichi capanni lagunari per pescatori e cacciatori, raccoglie a se un bagaglio di racconti che vanno a spasso nel tempo e dalla mitologia popolare approdano ai giorni nostri. Non ci si domanda nel silenzio sospeso del *cason* se un racconto è vero oppure no è un film dove ognuno può fare il regista attraverso la propria immaginazione. Fra i momenti dell'anno più sentiti e partecipati c'è il Carnevale unito alla laguna attraverso Venezia. Per secoli è uno dei momenti più attesi dell'anno e rappresenta uno straordinario evento di richiamo per turisti di tutto il mondo. Un periodo con un'atmosfera festosa fatta di maschere colorate, tradizioni e soprattutto di dolci tipici. Questa tradizione ha trapiantato il confine geografico di questo piccolo mondo, tra il Veneto ed il Friuli Venezia Giulia e infatti nella nostra regione, attraverso l'acqua, il carnevale si diffonde a Marano Lagunare (la Piccola Serenissima, "*Se Venessia no la fossi, Maran sarissi Venessia*")

campeggia sul sito del Comune di Marano Lagunare, Monfalcone, Muggia e Grado (con la versione del carnevale estivo).

Il giovedì e martedì grasso riportano alla preparazione dei dolci (frittelle e crostoli fra i più gettonati) ed allo sfoggio delle maschere che coinvolgono con allegria intergenerazionale nonni (*veci*) e bambini (*putèi*) con simpatiche battute dalla sonora cadenza della parlata veneta anzi parlata Istro-Veneta che attraverso i secoli si è diffusa nell'area costiera.

L'Associazione Complotto Adriatico propone con il sostegno della Regione Friuli Venezia Giulia una serie di eventi tra arte, performance musicali multidisciplinari e di incontro intergenerazionale per il periodo di carnevale che guardino anche al mondo del sociale.

Un percorso tra la laguna di Marano e Grado e Monfalcone, la città dei Cantieri, che ha una grande tradizione carnevalesca e uno storico crogiolo di culture.

ECONOMIA DELLA BASSA ATTRAVERSO UNA FAMIGLIA LOCALE: I TONELLI

a cura di MARIA TERESA CORSO

Dopo una chiacchierata estiva con il pensionato Guido Tonelli riguardante i prodotti agricoli quali il riso, il mais e il baco da seta della zona di Torviscosa, la canna e cosa magicamente si riproduceva da essa, avevamo imparato, anche dal film di Michelangelo Antonioni del 1949, il procedimento di trasformazione della *canna gentile* (*Arundo donax*) che portava come risultato finale l'ottenimento della fibra tessile artificiale, il *rayon*. Ai tempi della neonata Snia Viscosa era inserito nella lavorazione il recupero della *canna* che, per poter diventare la fibra rayon o qualcos'altro, doveva essere macinata, triturata, bollita. Era necessaria parecchia manodopera perché dopo lo sminuzzamento e la bollitura, la canna veniva pulita dalle scorie e trasformata in pasta, diventando cellulosa. I fogli passati alle presse venivano bagnati con soda caustica e disintegrati.

Guido mi raccontava quel processo al quale lavorava il padre Luigi. La cellulosa veniva trasformata in fibra che riproduce le proprietà della seta. Diceva che con sette canne si poteva ottenere un vestito. Dalla materia prima ricavata dalle paludi fangose si potevano e si possono realizzare vestiti di alta moda.

Parlava del padre che aveva un lavoro a Torviscosa e della famiglia Tonelli.

Guido Tonelli e il fratello gemello nacquero a distanza di qualche ora uno dall'altro: uno a Marano e l'altro in valle San Vio, dove il padre Luigi, nato in comune di Carlino probabilmente faceva il custode. La madre, donna grintosa, seguiva sempre il marito durante i lavori mentre il padre, non essendo pescatore, lavorava quasi sempre in agricoltura o nelle fabbriche della zona. Oltre alla canna, presto si unirono altre piantagioni da lavorare e inviare alle piccole fabbriche locali quali il mais oppure il riso.

Anche i figli di Luigi Tonelli preferirono lavorare *in terra*. Guido lavorò solo per un periodo a Torviscosa, seguendo le orme del padre, in qualità di addetto all'edilizia come manovale, muratore, acquisendo una competenza via via sempre maggiore. I risultati economici però non arrivavano e a metà degli anni Cinquanta, iniziò un periodo in cui si accettavano proposte offerte da nuove realtà economiche come andare a lavorare all'estero. Le paghe previste oltre confine erano buone così come molti giovani maranesi accettarono le nuove prospettive di lavoro, le allettanti offerte che indussero molti



a lasciare il paese per la Svizzera, la Germania, la Francia, l'Australia o l'Inghilterra. Scoppiò una grande ondata di emigrati in Europa, anche di intere famiglie.

La chiacchierata passò ad alcune rivisitazioni storiche e importanti per l'economia della nostra zona come *l'amideria*, ideata dall'imprenditore Luigi Chiozza. La famiglia Chiozza proveniente da Loano si era trasferita a Trieste nei primi decenni dell'Ottocento dove, con le agevolazioni concesse dal governo austroungarico, aveva sviluppato diverse attività imprenditoriali con buoni risultati. Con una formazione acquisita in diversi centri europei, Luigi Chiozza frequentò laboratori francesi prestigiosi. A Milano fu direttore della Scuola Arti e mestieri e nel 1854 fu l'artefice di importanti scoperte come la preparazione sintetica dell'*aldeide cinnamica*.

Le vicende della famiglia Chiozza sono legate al matrimonio nel 1857 che l'imprenditore contrasse con la Pisana, figlia di una famosa famiglia friulana, quella dei Di Prampero. Ricordiamo che Pisana fu la celebre protagonista delle *Confessioni di un italiano* del Nievo.

Luigi Chiozza, ricordò l'amata moglie in una commovente lapide ancora oggi esposta all'entrata del cimitero di Udine nel 1858, morta poco più che ventenne, lasciando una figlia piccola.

LUIGI CHIOZZA.
DEPONGO QUI LA MIA SPOSA
PISANA DI PRAMPERO DI ANNI 21
SALVE PER SEMPRE DILETTA MIA.
OH COME VERE QUELLE PAROLE TUE
ESTREME
POVERO LUIGI
31 MARZO 1858

Da Milano l'imprenditore Chiozza si trasferì a Scodovacca presso la villa di famiglia. Per continuare la sua attività di ricercatore scientifico, trasformò i locali del fabbricato adibendoli a laboratorio. Nel 1870 venne ospitato anche lo scienziato francese Louis Pasteur. Tra i risultati che raggiunse fu quello di debellare la malattia chiamata *pebrina* che in tutta Europa aveva colpito gli allevamenti del *baco da seta*.

Dal *mais* si ricavano decine di prodotti da inserire nei vari settori merceologici e tra questi *l'amido*. L'inventore del processo di trasformazione fu proprio Luigi Chiozza che dalla scoperta avviò l'Amideria, vanto commerciale e sociale della bassa friulana, negli anni in cui ogni invenzione costituiva una sicura fortuna alla famiglia. Era il 1865 quando Luigi Chiozza avviò una attività per l'estrazione prima dal *grano o mais* e poi, a partire dal 1872, dal *riso*, utilizzando come forza motrice un vecchio mulino. La località era Perteole frazione di Ruda. Ricerca e produzione alimentavano le speranze di Chiozza, che ampliò il laboratorio per perfezionare un metodo che poi brevettò. Altri aspetti economici allettavano il Chiozza che entrò nel 1902 nella *Società anonima triestina* per la pilatura del riso, introducendo nuovi macchinari per garantire l'occupazione a 100 lavoratori in una Bassa friulana caratterizzata da un'economia agricola molto povera.

L'amido veniva utilizzato nelle confezioni di panni e tessuti per renderli rigidi (colli, pizzi), ma il suo impiego divenne nel tempo plurimo: nelle tessiture di lino e cotone, nelle tintorie e stamperie, nelle cartiere, nella concia di pellami, nell'industria farmaceutica, come eccipiente per pastiglie, nei cosmetici, nelle colle e adesivi, nell'industria alimentare. Per oltre un secolo il processo di estrazione del mais messo a punto dal Chiozza rimase intatto. Negli anni Cinquanta iniziò la crisi del settore con la sopravvenuta scoperta dell'amido sintetico e della diffusione delle fibre tessili artificiali. Alla fine un caldo e profumato caffè ci aspetta sul tavolo.

 **FvgTech**

**OGNI SETTIMANA SUL
DIGITALE TERRESTRE
E IN STREAMING**

LA TECNOLOGIA IN TV



PRESENTA E CONDUCE:

Gabriele Gobbo

Per spiegare digitale, tecnologia e futuro
in modo semplice e diretto assieme a ospiti,
professionisti e intelligenza artificiale.

 Telegram
@gabrigo

SCOPRI FREQUENZE E ORARI SU

www.fvgtech.it

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

