

E dis la None!



Número 12 • Abril 2022
Cul. patrocinada dal
Ente Friuli nel Mondo



EDICIONES FRIULANA
BUENOS AIRES

Tocaj

Il tesoro perso del vigneto chiamato Friuli

Mi capita spesso di pensare, sorseggiando uno dei meravigliosi vini della nostra terra, che noi amiamo definire "un vigneto chiamato friuli", in un eccesso di modestia, non ce ne vogliano le altre Regioni italiane, che a volte però fa sempre bene, a cosa sarebbe successo, se per esempio invece del Tocaj friulano gli ungheresi se la fossero presa con uno qualsiasi dei vini francesi.

**di Alessandro Salvin
Duca Alessandro I
Ducato dei vini friulani**

Alessandro Salvin già vicepresidente del Parco scientifico e tecnologico di Udine e amministratore della Cassa di risparmio del Friuli Venezia Giulia è il nuovo Duca del Ducato dei Vini Friulani. Il programma presentato da Salvin all'assemblea, che è stato focalizzato sulla difesa della Ribolla Gialla e degli altri nostri vigneti autoctoni e sul rapporto sempre più collaborativo con l'Ente Friuli nel Mondo e la Regione tramite Promoturismo FVG.

EN ESTE NUMERO:

- La uva tocai en Argentina de Página 12 - 2001
- Nasce il Premio "Piero Villota" di Eduardo Baschera
- Ejere una bistrore... di Golliano De Agostini
- Palabras del presidente por Eduardo Baschera
- Friulanos en viaje - Fogolares de Lombardia por Eduardo Baschera y Noemi Salva
- Cine italiano con debate y cena, vuelve un clásico por Gonzalo Alliegro
- Synagoga Pagara di Norma Romatoswki
- Libros: "Extravagancias de Emmanuela" de Gabriela Speranza
- Torches por Adriana Rodriguez
- "Carrera de Cuentos cortos" "Contecurre"
- Oportunidades para jóvenes de origen friulano, becas del Ente Friuli nel Mondo
- Pier Paolo Pasolini y el "Arádelus" del libro de Nico Naldini "L'Academista friulana e le sue riviste"
- A tavola! Arádelus no sólo para uso medicinal. Ensalada trapanese de Valeriana y panceta por el Ecomuseo Lis Agonis
- Lupo manarise al interrogio de Raffaele Serafini
- Detulis friulanis comentadis por furlan di Marcelo Del Mestre
- Spies di primavera di Andrea Ventriggi
- Vierle pierade di Zorzi Cesarotto
- Savarais? di Cristina Degli Uomini
- De Monte, pasado y presente, presente y pasado por Silvia De Monte
- La guerra di Piero di Fabrizio De André
- Con un friulano y una cortada començé la temporada de Milonga por La Friulana Tango
- Reinicia sus actividades el Coro "Maestro Kubié" por Cecilia Fara
- El encargo por Valeria Vorano
- El juego de la mora por www.fogolares.org
- Cjase Cocel di www.museogiasecocel.it
- Int di comedi di Leonardo Giavedoni
- Libros: Storia del Friuli e dei Friulani dalle origini a noi di Walter Tomada Por Eduardo Baschera
- Rit di Aquile: Il dirit di preà te tó lenghe gjavdt di www.glesiefurlane.org



Mi fermo qui perché la risposta è fin troppo facile e non aggiungo altro per carità di Patria. Siamo stati troppo buoni, abbiamo forse dormito un pochino mentre si discuteva nelle austere sale del Parlamento europeo, o meglio ancora ha prevalso ancora una volta la "ragion di Stato" di cui peraltro non sappiamo nulla e nulla sapremo mai. Sta di fatto che il vino simbolo del Friuli il TOCAI autentica bandiera della nostra vitivinicoltura non si chiama più così. Un mio illustre predecessore alla guida del Ducato dei vini friulani, Alfeo Mizgau, Alfeo I che fu anche un illuminato Assessore all'agricoltura della nostra Regione, amava spesso ripetere che nel Friuli rurale prima dell'avvento della televisione e dei nuovi mezzi di comunicazione la cultura delle nostre genti, se si escludono le città per ovvi motivi, si era formata nelle osterie. Erano il luogo



di aggregazione per eccellenza, dopo il lavoro nei campi, nelle stalle, dopo aver conferito il latte nelle latterie, si andava in osteria a bere un buon bicchiere di Tocai. E nell'osteria andavano il medico del paese, il parroco, se c'era il maresciallo dei carabinieri, il maestro, gente che aveva studiato e che raccontava. Raccontavano della vita, trasmettevano quello che avevano studiato, le loro esperienze, spiegavano i fatti che succedevano forti della loro visione e della loro cultura. E qual era il collante che univa tutti indistintamente? Un buon bicchiere di Tocai. Ecco perché privarci di questo nome è stato come strappare un po' di identità, strappare dalle nostre coscienze quel legame che nel corso degli anni aveva costituito una ideale cornice che univa tutti indistintamente. Abbiamo perso una battaglia solo perché non abbiamo reagito come avremmo dovuto. Ma vediamo un po' di tracciare una breve storia di questo nostro amato vitigno. **Adriano Del Fabro** studioso in materia sostiene che ci sono almeno tre versioni leggendarie sull'origine del nome Tocai.

La prima riguarda un guerriero friulano dalla barba rossa, al servizio dell'Imperatrice d'Austria nelle terre ungheresi, soprannominato **Furmint**, poi diventato Formentini, che avrebbe portato vitigni dal goriziano alla regione ungherese Tokaj, dove avrebbe preso il nome prestigioso che ancora oggi porta.

La seconda di segno opposto riguarda **Aurora**, una ragazza figlia di un Ciambellano di re Ferdinando e di Anna Maria von Rohrbach dama di corte dell'Imperatrice, che visse nella prima metà del Seicento. A Vienna si sposò il principe ungherese Adamo di Batthiany, tanto pio da essere poi proclamato beato. La leggenda racconta che fu proprio Aurora a portare in dote, cosa che farebbe ridere oggi, anche un tralcio di Furmint, che avrebbe trovato nelle terre ungheresi del Tokaj, dando così inizio alla produzione dello stesso vino dalle nostre parti.

La terza ipotesi ha sempre al centro la famiglia **Formentini** che vedrebbe per protagonisti dei vignaioli sloveni, ai quali veniva chiesto da dove mai venissero le viti che stavano lavorando. Questi contadini rispondevano nella loro lingua, o meglio da un dialetto della Brda, il Collio sloveno: tu kay, che significa: "di qui". Il detto sloveno sarebbe poi diventato il nome del vino bianco oggetto del contendere. Quindi riassumendo Friuli batte Ungheria 2-1 ... si ma solo nelle leggende perché il ricorso fatto dalle autorità ungheresi alla Ue sostenendo la denominazione di origine controllata ungherese nella zona di produzione, che si chiama Tokajbegyalja e quindi il diritto in esclusiva di utilizzo del nome. A

nulla sono valse, ma lo abbiamo già ricordato all'inizio, le nostre proteste (deboli) sulle differenze organolettiche dei due vini, il nostro secco per la maggior parte, il loro viceversa liquoroso passito e muffato, impossibile anche per gli astemi poterlo confondere con il Tocai friulano. Non ci fu nulla da fare, e quindi a partire dal 2005 non si poté utilizzare più il nome Tocai. Messe da parte le malinconie e chiusa la stalla quando ormai i buoi erano scappati restò il problema del nuovo nome da dare a questo nostro vino, appassionato custode delle tradizioni e della cultura friulana. Finisce un nome ma non il mito!



Ci furono innumerevoli tavole rotonde, esperti di tutt'Italia si confrontarono, vennero versati fiumi di inchiostro e alla fine vinse la proposta di un grande della viticoltura friulana, **Manlio Collavini** che per questo vino bianco per eccellenza del Friuli, per dare un nome, una parola che desse un'immagine al prodotto è solamente una: **Friulano**. E così fu. Con il sostegno delle autorità sia statali che regionali si diede vita a una intensa campagna pubblicitaria e promozionale per far conoscere il nuovo nome sia in Italia che all'Estero.

Oggi la produzione di vino in Friuli si attesta attorno a 1.200.000 ettolitri di cui il 70% bianchi e il 30% rossi e rosati. Contiamo attualmente 4 DOCG, 10 DOC e 3 IGT. La produzione di Tocai (Friulano) si aggira sul 12/15% del totale. Nel corso degli anni la produzione si è espansa parecchio, verso altre qualità sia di vini bianchi che rossi, che il mercato ha richiesto e apprezzato, basti pensare allo sviluppo del prosecco che con le nuove regolamentazioni ha letteralmente invaso ampie zone della bassa pianura friulana.

Nelle nostre osterie però, nei bar e ristoranti della nostra Regione quando vuoi bere un taj di blanc difficilmente chiedi un Friulano anche se il nome ti riporta alla nostra terra, alle nostre origini al nostro modo di essere, chiedi: partimi un Tocai, lasciando l'altro nome solo sulle etichette delle bottiglie. **E**

La uva tocai en la Argentina

En una entrevista del 2001 para **Página 12**, **Antonio Más**, Enólogo y autor del tocai de **Finca La Anita** cuenta como fue el soberano trabajo es hacer un vino.

"**Más** comenzó a trabajar un terreno de Chacras de Coria, Mendoza, plantando friulanas y probando el resultado. El trabajo requiere una paciencia oriental: se hacen partidas de a 10 litros de vino, se espera un año, se degusta. Las mejores plantas se preservan; las demás se sacan. Se repite todo el proceso.

Años después, se tiene una base de vides de primera y ahí hay que tener más paciencia. "La vid tiene una relación inversa calidad/cantidad: hay que hacer poca y buena", explica **Más**, que aclara que las plantas se pueden tomar en serio recién a los siete u ocho años de vida y que entre más viejas, mejor.

Todos esos años después, se empieza a hacer el vino. El tocai, por friulano y seco que sea -es decir, no es la uva marrón, oscura, empalagosa que usan los húngaros- sigue siendo dulce, lo que tiene sus problemas. Hay que retacearle el agua, medir en detalle cuánto llueve para no pasarse con el riego. Se cosecha y se la manda a la bodega rápido, de mañana temprano cuando está fresco, con la uva el menor tiempo posible al aire libre. El racimo pequeño y apretado se arruga fácil, se llena de azúcar, por lo que toda la operación es una guerra contra el tiempo, una coordinación de paso a paso para que todo salga bien.

Como todo esto es mucho trabajo, el tocai tenía mala fama en Argentina: se cosechaba la friulana verde para que no se echara a perder y, por lo tanto, el vino era de baja calidad."

Hoy el Tocai friulano se destaca por su exclusividad y poca difusión. Algunas de las bodegas que lo producen son: **Goyenechea, Roca, Piedra Negra, Finca La Anita, La Vieja Bodega Serra y Jean Rivier.** **E**

Palabras del Presidente

por Eduardo Dino Baschera

Escribir para la revista en esta ocasión meritaba muchos renglones, e incluso más páginas. Debido a que en el 2022 es nuestro aniversario n°95 -ya a las puertas del centenario, que demuestran la importancia histórica de esta asociación-, para quien siendo presidente, le toca escribir estas palabras desde Spilimbergo, en el Friuli, un 2 de abril, en el 40 aniversario de la guerra por las Islas Malvinas, a la espera de mañana 3 de abril, 945 años de la fundación de La Patria dal Friûl. Estar en esta tierra, aquí y ahora es una gran emoción. No sólo personalmente, si no también a quienes están vinculados emocionalmente con esta comunidad friulana, descendientes de una estirpe que lleva la sangre desde los Celtas, las legiones romanas y los longobardos, que vibra cada vez que recuerda miles de historias de los nonos que nos inculcaron valores de hermandad. Por otra parte en la propia historia de "La Nona dai Fogolârs ator pal Mont", resuenan nombres que la hicieron grande, como también quienes la visitaron a lo largo de muchos años. De entre un nombre quisiera recordar a alguien que por dos veces estuvo en la Sociedad Friulana, años antes de que fuera sede de uno de los Condados del Ducado de los Vinos Friulanos, era el Duque en aquel momento: Piero Villotta, que fue periodista para la RAI, entre otros. Yo tuve la fortuna de ser huesped suyo y de su esposa Adriana en su casa en el año 2018. Gente exquisita y generosa. En su memoria se instituyó un premio a la Tesis de Laurea que demuestra cuán avanzada era su visión del periodismo y la información.

Material muy enriquecedor el de este número, con aportes de todos lados de la "Furlanie", di ca e di là de aghe. No sta a pierdilu! **E**

Nasce il Premio di laurea "Piero Villotta", per onorare il giornalista friulano

Serán premiadas aquellas tesis sobre temas de Comunicación, especialmenre aquellas que apuntan al periodismo y a la información.

Piero Vilotta, conocido periodista que falleció el 28 de septiembre del 2020 en su casa de Udine era un amigo muy querido de la Friulana Buenos Aires. Había visitado la ciudad en su calidad de vicepresidente del Ente Friuli nel Mondo en septiembre del 2013 y marzo del 2014. Notorio en el mundo de la cultura friulana, fue además presidente del Colegio de Periodistas del Friuli Venezia Giulia y miembro del Consejo Directivo a nivel nacional. Como divulgador de la enogastronomía friulana, era Duca emérito dei Vini Friulani luego de estar al frente de esta institución por varios años.

Se había iniciado laboralmente en el mundo bancario haciendo esporádicas colaboraciones en medios locales hasta convertirse en un profesional en el 1984 para el diario "Il Gazzettino" y desde 1987, era redactor para la sede local de la Rai del Friuli Venezia Giulia convirtiéndose en una cara conocida de la Tv con sus amadas y distintivas corbatas de moño.

Era de trato cordial y tenía un conocimiento profundo de su tierra. Eran muy conocidas las cenas que realizaba en su casa junto a su esposa Adriana Ronco en la que se compartía la mesa con personalidades de la cultura, los negocios, las ciencias y la enseñanza. Y se degustaban los mejores vinos del Friûl.

Lo vamos a extrañar!!!

I Consigli nazionale e regionale dell'Ordine dei giornalisti e la famiglia Vilotta hanno istituito un Premio di laurea dedicato alla memoria del giornalista Piero Villotta. Il Premio è riservato ai laureati e alle laureate dei corsi in Relazioni Pubbliche e laurea magistrale in Comunicazione integrata per le imprese e le organizzazioni dell'Università di Udine. Il Premio punta a valorizzare le competenze legate all'informazione pubblica e giornalismo associandole ad una visione innovativa della professione giornalistica sempre più connessa all'utilizzo dei social media con un'attenzione particolare agli effetti di influenza sociale in ottica di corretta informazione. Il premio consisterà in un diploma e una somma di 2mila euro. **E**



Il cjanton di Galliano



E jere une buinore...

E jere une buinore di Dome-nie. Jo o stevi tal terminâl des corieris spietant il bus, cuant co viôt rivâ un ami:

- Mandi furlan!!, cemût vadie!?, dulâ vâstu? - lu saludai cun efusion.

- A cjapâ l'autobus - mi rispuint - chel che mi mene tal fogolâr de Nona. -

- Ancje jo o stoi lant par là, se no ti displâs o fasin il viaç insieme, cussi intant o cjararìn un pôc, al è tant timp, ancje masse che no lu fasin, cheste pandemie e à rot lis scjatalis a ducj, âstu sintût che a stan fevelant che al pararès che lis robis planc planc si stan ripiant? Indalore no stin a pierdi cheste, grande ocasion di fâi fieste ae Nona.-

-Di sigûr tu sâs che la nona chest an 2022 e fâs 95 agns, e possissipo chest mi pâr un motif plui che valit par co festezedin, cuntune pocje di baldorie, che no ven mai mâl, dopo dut chel che o vin passât. Cundiului ae Nona i plâs stâ in compagnie cui siei nevôts.-

Il viaç nol jere di pôc, la coriere e veve di traviersâ ducj i cuartîrs de citât, prin di rivâ a destin. Un daûr chel altri i cuartîrs a passavin compagnâts



des peraulis dai doi oms, che, tal ben e tal mâl, si contarin dut chel che ur veve sucedût in chei doi agns di pandemie. Ce sono doi agns te storie dal om? Nuie. Ma tal so cuotidian. Si.

Frintremaî che la coriere e scomençâ a svinave ae sede de Societât Furlane di Buenos Aires. Bielzà si sintivin i sunôrs e il vosâ de fieste, ducj a volevin contâ lis lôr esperiencis daspò di sta tant timp cidins.

O stavi a penis metint pît sul soiâr de puarte de Nona, cuant che di bot e scomençâ a trindulâ la campanele dal orloiet che, come ogni matine, mi vise che e je rivade la ore di sveami. **E**

Revista E Dîs la Nona

Órgano de difusión de la Sociedad Friulana Buenos Aires. Creada en el 2017 para el 90 Aniversario.

Director

Eduardo Dino Baschera

Editora

D.G. Noemi Salva

Secretario de Redacción

Leonardo Giavedoni

Edición, armado y composición

Ediciones Friulana Buenos Aires

Friulanos en viaje Conociendo algunos Fogolârs de la Lombardia - Italia LIMBIATE - BRESCIA - BERGAMO

por Noemi Salva y Eduardo Baschera

Un friulano que va de viaje no arma la valija así nomás. Busca la bandera friulana por si se puede sacar alguna foto en un monumento para mostrarla en las redes sociales. O con los parientes o amigos lejanos, sonrientes y con el orgullo a flor de piel. Se comunica con el Fogolâr al que pertenece y avisa que va a viajar para que le preparen algún libro, o un souvenir para llevar. Y si tiene alguna remera con un águila o una frase en friulano, también a la valija. Pasaporte y... Anin!

FOGOLÂR FURLAN "SOT LA NAPE" - Limbiate

En marzo del 2016, **Giovanni Gerussi** y su esposa **Annalisa Baraldo** habían visitado la Friulana de Buenos Aires junto a **Ali-do Gerussi**, en ese momento presidente de la Scuola Mosaicisti del Friuli, que viajaba con su hija **Alda** y su nieta **Sofia**. Ese mismo año pudimos conocer el Fogolâr de Limbiate en su mejor momento, la fiesta de Sierade.

Tres días en los que el Fogolâr se abre al público con una oferta de comida típica, un parque cerrado con juegos para los más chicos, shows y venta de productos friulanos. También se suman actividades como la pisada de la uva y una visita al museo al aire libre que se estaba armando. Esta fiesta tiene su contrapartida en primavera, cuando los días son más cálidos y las personas tienen ganas de sentir el sol sobre la piel. Volvimos a visitarlos en invierno del 2018 y nos recibió un grupo de friulanos que habitualmente se juntan a tomar café y charlar en el rincón "Sot la nape".

Cuando nos reencontramos con Giovanni este 2022, el Fogolâr llevaba casi dos años cerrado. La Pandemia los golpeó como a todos, y hacer una fiesta de las características a las que el público estaba acostumbrado era impensable. Especialmente porque se daban en periodos del año en los que el virus estaba más activo.

Sin embargo, pudimos ver el Fogolâr de la mano de Giovanni, que nos mostró las tareas que están realizando para poner en condiciones el predio. Se trata de un gran parque rodeado de un cerco y un gran patio al que se asoman los stands para la venta de productos y el museo, además de los dos salones cerrados, la cocina y el sector parrillas. Algunos miembros jóvenes y no tanto, estaban trabajando y compartieron con Eduardo su entusiasmo por volver al Fogolâr. **Carlo del Negro**, de 83 años, nacido en Brazzaco como la familia de nuestro presidente, recordaba perfectamente la visita anterior y el gesto que había tenido Eduardo al sacarse su pin de la None para regalárselo. Un cálido recuerdo que fue compartido mientras charlaban en friulano.



Lo que llama mucho la atención a quienes entran al salón principal es el Cjavedâl con la nape decorada con los colores de la bandera friulana. A su alrededor se alinean platos, banderines y recuerdos de todo el mundo. El fogolâr está impecable y espera pacientemente la llegada de una nueva fiesta para escuchar las risas, las palabras y como siempre, la música de las vilotas friulanas.



FOGOLÂR FURLAN DI BERGAMO

Denise Pramparo es la presidente del Fogolâr y es muy activa en las redes sociales. Había participado en forma remota de las charlas con personalidades de la cultura friulana en los encuentros del "Discorint tra furlans" del verano 2021.

Este viaje era la oportunidad ideal de conocernos e intercambiar nuestro amor por las raíces. Gracias a Denise, nos comunicamos con la gente del Fogolâr Furlan de Brescia y el de Milano. Coordinado por ella, hicimos un viaje de dos días que nos permitió conocer dos ciudades fascinantes: Brescia y Bergamo, que en el 2023 serán las capitales italianas de la cultura.

Nos recibieron en su casa el vicepresidente **Arrigo Gnesutta** y su esposa **Ingrid Piovesan** para compartir un brindis y la cena. A nombre del Fogolâr, le regalaron al presidente una hermosa corbata con el motivo del águila patriarcal que ellos habían mandado a confeccionar especialmente. Arrigo es un libro abierto y a sus 83 años se notan las ganas de aprender y de compartir lo que sabe.

Al día siguiente, guiados por Denise y Arrigo, hicimos un recorrido por la ciudad de Bergamo a través de todos sus períodos históricos con una guía que una socia del Fogolâr había preparado para los visitantes de otras ciudades.

Pudimos ver trazas de la ocupación celta y del castrum romano y en algunas partes espiamos el acueducto que estuvo en funcionamiento casi dos mil años hasta después de la Segunda Guerra Mundial. Del período medieval de los Visconti quedan los edificios de la Cittadella, con vigas de madera y afrescos en las paredes. De la ocupación



FOGOLÂR FURLAN DI BRESCIA



veneciana son la muralla y los contrafuertes que rodean a la Città Alta convirtiéndola en una de las ciudades fortaleza junto a Palmanova en el Friúl. La ocupación veneciana se puede ver también en muchos edificios importantes como la **Cappella Colleoni** del condottiero bergamasco. Del período del Resorgimento debe su mote Bergamo, llamada la "città dei mille" en referencia a que en el mítico ejército de Garibaldi fueron muchos los voluntarios bergamascos.

Al mediodía compartimos un almuerzo de platos típicos en una bostería del casco histórico. Con sorpresa descubrimos que el cocinero era alpino como Arrigo y sucede lo que siempre pasa cuando se encuentran las "penne nere", anécdotas, recuerdos y mucha confraternidad.

Realmente la gente del Fogolâr tiene un fuerte sentimiento de pertenencia a la comunidad friulana y un gran interés sobre los temas culturales y aquellos relacionados con la lengua friulana.

Auguramos que la cooperación con la Friulana de Buenos Aires pueda seguir ahora que todos tuvimos que aprender a la fuerza a usar las herramientas tecnológicas. Con la promesa de volver, dejamos a dos excelentes anfitriones y embajadores de la Furlanie.

Su presidente **Sandra Treppo** planeaba recibirnos en la estación de Brescia para dar un paseo por la ciudad antes del almuerzo. Pero el mismo domingo dió positivo el test de COVID, y fueron **Denise y Fedora Pramparo** quienes nos llevaron hasta el Fogolâr desde la estación de tren. Fuimos recibidos con mucho entusiasmo por su vicepresidente **Adriano Marchi** y su esposa, rodeados de miembros de la Comisión directiva y socios.

Nos esperaban en la sede con un almuerzo para compartir charlando entre todos como tanto nos gusta a los friulanos. Nos dieron una verdadera sorpresa cuando vimos aparecer una soberbia milanese de carne argentina preparada con mucha pericia.

El salón está decorado con escudos pintados a mano de las principales ciudades friulanas y también son los banderines protagonistas de los muros que custodian las mesas. En un rincón el clásico Fogolâr con un "cjadenaç" del que cuelgan algunos elementos para el fuego, tenazas, pinzas.

Nos pidieron que contáramos la historia de nuestro Fogolâr y cuáles son las actividades que normalmente se desarrollan. También se mostraron muy interesados en conocer la historia de la inmigración friulana en Argentina y cómo se habían desenvuelto los primeros colonos al encontrar la geografía, el clima y la naturaleza tan diferente a lo que conocían.

El presidente Baschera contó cómo fue cambiando el objetivo del Fogolâr de un lugar

de encuentro y nostalgia a convertir a la None en un faro de cultura. Especial interés despertó la experiencia de los cursos de friulano online partiendo desde cero y cómo los alumnos pudieron escribir poesías y cuentos en friulano. Esto ya lo habíamos notado en el Friúl, ya que para quienes hablan la lengua, en la vida cotidiana no son tantas las oportunidades de leerla y mucho menos de escribirla. Tal vez en un futuro haya que pensar en cursos de friulano desde cero especialmente dirigidos a los Fogolârs para que las personas no se sientan intimidadas por aprender entre desconocidos. Porque hay algo que remite a la familia en esta manera de aprender friulanos y que sean sus propios amigos los que compartan la alegría de "fevelâ la lenghe di nestris paris". Nos hicieron sentir muy a gusto y protagonistas de un domingo especial para todos.



Nos quedó pendiente participar del jueves 24 de marzo de un taller de lengua friulana en el **Fogolâr Furlan de Milano**, ya que también había contraído la enfermedad la presidente **Elena Colonna** lo que obligó a suspenderlo. Esperamos que para el próximo número de "E dís la Nonel" podamos contar la experiencia.

Es realmente muy gratificante encontrar friulanos "sparnicâts ator pal mont". Es algo que recomendamos a los viajeros por el mundo ya que hay algo mágico en reconocernos en los gestos, en la manera de proceder, en la sinceridad de un saludo, en la mirada clara y firme de un Furlan salt, onest e lavoradôr. **E**



Cine italiano con debate y cena, vuelve un clásico de la Friulana

por Gonzalo Alliegro

El pasado sábado 19 de Marzo, finalmente y felizmente, despues de dos años de pandemia, se reanudó la actividad relacionada con el Cine Italiano en el salón Beltrame de nuestra institución, recuperando la sensación única e irremplazable de compartir la experiencia cinematográfica en la sala oscura, como rito cultural y colectivo.

Se proyectó el film **"Mio fratello é figlio único"** (2007) del prestigioso director contemporáneo **Daniele Luchetti**, basado en la novela **"Il fasciocomunista"** de **Antonio Pennacchi**, un film sabe abordar temas tan complejos como las causas y consecuencias de los extremismos ideológicos, la crónica aguda de los años de violencia política en Italia, pero en un tono de comedia entrañable, estructurando la narración en una lúcida descripción de la dinámica familiar de una típica familia Italiana de provincia.

Las proyecciones se irán sucediendo mensualmente, con programación a cargo de **Gonzalo Alliegro**, quién se dedica a la difusión y divulgación de temáticas relacionadas con el cine y la cultura Italiana, desde hace varios años en nuestro país.

Proyecto integral de Cine Italiano 2022

El objetivo será en esta nueva etapa, la difusión del Cine Italiano como representación fiel de su inmensa y vasta tradición cultural. El cine en general ha sido, durante el siglo pasado, un generador constante de nuevos lenguajes y expresiones, a la vez que propagador masivo de tradición y cultura. El "cine italiano", en particular, ha sido uno de los más destacados exponentes mundiales de un arte que combinó movimientos de vanguardia estética, entretenimiento industrial, crónica social y revisionismo histórico. A su vez, dicha cinematografía, proporciona en cualquier parte del mundo la idea más acabada de "Italianidad" entendida como un compendio de idiosincrasia y cultura. En nuestro país, la "Italianidad" está presente de manera manifiesta en nuestra vida cotidiana, de modo que el cine Italiano nos refleja también como sociedad, en continuo diálogo con nuestra tradición y la de nuestros antepasados.

Tal como ocurrió el pasado 19 de Marzo, el evento consiste en una charla previa para contextualizar el film, desde el punto de vista histórico y estético, para su mejor comprensión, donde pueden también detallarse datos biográficos y críticos sobre el autor, incluyendo material audiovisual adicional. Posteriormente a la proyección se podrá coordinar un debate con participación del público asistente. Tanto el film como el material audiovisual adicional, serán subtítulos al Español para fomentar de ese modo una convocatoria abierta todo el público. Para saber qué film será el elegido de abril, seguí a la Friulana en las redes sociales o suscribite a nuestra lista de difusión, mandando un email a **friulanabuenosaires@gmail.com**



Conociendo al presentador del ciclo 2022:

Gonzalo Alliegro

Se desempeña en distintos rubros de la actividad audiovisual desde el año 1998, en sus comienzos orientado a los estudios como guionista, luego especializado en el área de montaje cinematográfico.

En paralelo con su actividad de montajista de series de ficción para TV, se desarrolla como

divulgador de temáticas relacionadas con la historia del cine, que incluyen la realización de cursos y seminarios de historia del cine y ciclos de cine debate en distintas instituciones y espacios culturales.

Seminarios de Cine Italiano Conociendo la historia

Como parte de la difusión de la cultura italiana, la Friulana suma un seminario dirigido por Gonzalo Alliegro, destinado a quienes quieran profundizar en la Historia del cine Italiano como materia de análisis, estableciendo clases semanales de 1 hora y media aproximadamente.

La idea es abarcar, de manera cronológica el análisis desde el punto de vista narrativo, formal, expresivo, histórico y social, a cada autor y cada corriente, para lograr una mirada completa de la obra en estudio. En cada clase, además de la charla teórica, se exhibirá material audiovisual de apoyo al concepto tratado, que puede ser en algún caso material biográfico en relación a un autor, entrevistas, crítica y valoración estética de un film, curiosidades de producción, referencias histórico - políticas, etc.

Estas serán algunas de las temáticas a desarrollar:

- Neorrealismo Italiano
- Fellini, Antonioni y el Nacimiento del Cine De Autor
- Pasolini Cineasta y Pensador
- Historia de la Comedia a la Italiana
- Nueva Ola a la Italiana y el Cine Politico
- La Edad Moderna del Cine Italiano
- Panorama del Cine Italiano Contemporáneo.

Para consultas e inscripción:

friulanabuenosaires@gmail.com



Sgnaperie Pagura une famee cun cetante grinte

di Norma Romotowski

Hacía tiempo que los campesinos friulanos tenían una tradición de reutilizar el orujo (subproducto de la vendimia y vinificación que los ricos propietarios de antes desechaban sin miramientos) para obtener un destilado capaz de alivianar la fatiga del trabajo duro, de manera tal de atemperar el dolor y según una creencia popular, de curar todo tipo de enfermedades.

En este contexto en 1879, el joven pionero **Domenico Campagna** comenzó su actividad de "Sgnaparoul" (fabricante de grapa) con rudimentario primer alambique, sin imaginar que este emprendimiento podría dar vida a una actividad destinada a sostener cinco generaciones y tres siglos de historia. Este es el resumen del trabajo de Norma para el curso Furlan un pas indevant.

Tal 1904 **Cjampagne** (Domenico) al rive a fâ sù une cjase gnove e spaziose dulà che ancjemò vne si fâs la sgnape. Meni e Luigia a revin un fi di anime, **Gelindo Pagura**. Ae muarte dal pari, tal 1919, il frut al puartâ indenant la aziende.

Tal 1923 la sgnape e cjapà un premi te Esposizione Internazionâl dal Lavôr a Milan. Gelindo al decidè di fâ trê buinis robis: une etichete cul logo dal premi, che daspò e sarès la storiche etichete de sgnape; mudà il non in **Premiata Distilerie Pagura** e maridà la sô morose **Giovanna Mistruzzi**.

Giovanna e jere une femine plene di olse che e restà vedue a trentecuatris agns cun doi fîs, Domeni di cutuardis agns e Luigina, tal mieç de Grande Vuere.

Je e veve une volontât di fier. Vedue e bessole e frontà un timp unevore dîr; e dovè platà il fi parè che nol ledi ae vuere; e patì la roberie ripetude de sgnape dai todesj, repubblicans e partigians.

Daspo de Vuere, tai agns sessante, Giovanna, Domeni e la femine Anna Ornella a faserin cambiaments unevore impuartants:

- Si dopre il tratôr inveçit dal cjaval e il mus.
- Si dopre la cjalderie dal vapôr inveçit dal len par fâ fuc.
- Si dopre il cjariadôr eletric inveçit di

puartâ la "puinte" su la spale.

• Domeni e doi artesans di Conean a modificarin il lambic, che al continuave a jessi di ram.

Dome une robe si mantignì cence mudaments: il sisteme di distilazion antic dal "lambic discontinui".

I cuatri fîs di Domenico e Anna: Lindo, Dora, Gianna e Maria

Luisa a son la cuarte gjernazie di "grappaioli" di Cjastions.

Si zonte ai fradis, **Angelo Toppazzini**, il pitôr che al à puartât une vision artistiche des confezions te Sgnape Pagura, che al personalizè lis butiliis cun dedichis fatis a man, che a fasin di ognidune une opare di art par regalâ e gustâ.

Tai ultims agns si son inzornâts lis instalazions e il logo. A à rapuarts strets cu la comunitât, lis istituzions culturâls, i paîs di dongje, la storie e i artisj. Te distilerie si cumbinin spetacîi cun degustazions di vins e mangiativis, par esempi lis "Deliziis de Sierade". Si fasin incuintris di teatro, di circ, concerti di musiche cun titûi biel poetics, par esempi: "Distilati di armonie", "Milonga di Spirito", e v.i.

A promovin concors: di bartenders, di poesie cul non "Amore, ti scribo" e di "Cerçadôrs di sgnape" a Pordenon, a secont di Lindo Pagura parçè che al é impuartant cognossi il propit autentic savôr intun mont cetant competitîf.

A à une grande varietât di prodòts cence zontâju chimics. Al è un element masse impuartant par otignì il savôr particular de Sgnape Pagura: la aghe. Cheste e ven fûr des fontanis dai doi flums: il Migjè e il Celine.

La tiere di cheste zone di risultivis, dongje almancul 500 metri, e je ideâl par coltivâ de ue (tocai, sauvignon, pinot e dute la varietât di neri e merlot); a à te superficie un strât fertil e, in profunditât la "gjaie". Dulà che a son coltivâts i vignâi de sgnape furlane!

La sgnape e je un licuit clâr cence colôr, ançje dite "acquarite" o pûr "aghe di vite".



Aben che si pues bevi a pene frede, par rivâ a dutis lis bocjîs, vûe si fâs l'invecjament; cussì e cjape un colôr compagn a secont dal len doprât par fâ il barîl (rôl, agacie).

A son ançje i licôrs, di cernicule amâr, di cjespe dolç,

di une impuartant contignût alcolic.

Sgnape di artist: a son confezions fatis cun la partecipazion di artisj di gran non. Par esempi: il fotograf Elio Ciol, di Casarza della Delizia, o pûr la Scuele Mosaiciscj dal Friûl di Spilimberg, jenfri altris.

Cheste e je une famee di une grande fedeltât aes tradizions e ai savôrs antics e genuins.

Lôr a son inzeugnôs, industriôs e une vore creatîfs; chesj a son i valôrs che une cuince e zovine gjernazie e je impegnade par puartâ indenant. **E**

Angelo Toppazzini

Nació en San Daniele en 1950, orientado hacia las artes desde muy joven. Se diploma en la Scuola Mosaicisti del Friuli (Spilimbergo) con los maestros **Fred Pittino** y **Nane Zavagno**. Empezó a exponer en 1965. Vive en Castions di Zoppola. Se interesa en las artes musivas y en antiguas técnicas pictóricas.





Por Adriana Alicia Rodríguez
Escritora

Extravagancias de Emanuela de Gabriela Speranza Turchet Editorial Almaluz



A veces pienso que lo peculiar, lo distinto, lo extraño, lo disparatado, exótico e insólito hacen la diferencia, Emanuela nos comparte sus extravagancias a través de poesías, relatos y ficciones escritas para luego transformarse en sonoras.

Diría que es un viaje fantástico, porque sin dudas hay momentos de la historia ensayados por su auto-

ra al punto de encontrarnos en el Friuli, en sus orígenes donde el homenaje siempre estará presente.

La originalidad es la mirada del registro de esta pieza fuente que aflora en constantes sorpresas, en esta construcción la autora ha dejado transparentar los vacíos de la inmigración donde nos dice:

“Conocerás el pueblo donde nació tu padre”, me decían, pero de esto no entendía nada. Es así como recalé en una habitación alquilada donde el sol no escaldaba y luego a los brazos premurosos de mi tía Apolonia que me cobijaba en su departamento alquilado.

“Casas, eran las de antes”, decía mi abuela paterna Antonia. Yo no sé a cuál se refería, porque ninguna de las dos la disfrutábamos, a no ser que se refiriese al hotel de los suegros, en tiempo pasado.

Por estas simples cosas, tengo la inmensa dicha de poder ver por primera vez un nuevo renacer de la creatividad en un contenido que nos lleva a distintos lugares y tiempos. Una propuesta que comienza desde la portada del libro y así ingresar en un carrusel donde todos estaremos girando para encontrarnos en la pluma estratégica de Emanuela y sus extravagancias...E

“Carrera de Cuentos cortos”

Contecurte

Un concurso que te desafía a escribir cuentos cortos en friulano.

El blog literario para escritores de cuentos cortos en friulano que lleva varios años activo en la web lanzó este año un original desafío doble.

Por un lado, invita a los escritores a participar en una carrera de cuentos cortos. Cada mes, los organizadores y el jurado de tres escritores multipremiados, entregan a los participantes un tema que es común a todos. Con el límite de tiempo de un mes y con la cantidad de solamente 2000 caracteres, se entregan los cuentos que llevan un autor anónimo.

Además del voto del jurado técnico, los escritores pueden ganar los votos del público que tiene disponibles los cuentos a comienzo de mes y puede votar hasta el 15. A partir de allí, se cuentan los votos y en un par de días sale la clasificación general de los escritores con sus seudónimos. Nadie sabe quienes son, solamente tres personas!

Pero eso no es todo! Los lectores también participan en una clasificación, ya que ganan puntos si el cuento que votan es también el que elige el jurado o se lleva la mayoría de los puntos del resto de los votantes.

Actualmente los escritores son 28, pero el número puede aumentar hacia el fin del año ya que cualquiera puede entrar en competencia solamente con mandar su cuento ese mes. O votar un cuento de la lista.

La calidad de los cuentos hasta ahora presentados es muy buena y aunque no sabemos quienes son los escritores, podemos vislumbrar la pluma de algunos de los alumnos de los cursos de Friulano desde cero y “Furlan un pas indevant”.

Para los que quieran participar, ya sea escribiendo o votando los cuentos del mes, estos son los links del reglamento, que se puede consultar en friulano, español e inglés; o para leer los cuentos de febrero y marzo. Los temas fueron “Máscaras” y “Flores”. E

www.contecurte.eu

www.contecurte.eu/wp-content/uploads/2022/01/Corse-Curte-REGLAMENTO.pdf



“Carrera de Cuentos cortos”
Contecurte - Temporada de cuentos
Un concurso que te desafía a escribir cuentos cortos.

Cada mes un tema, un cuento para enviar
Una clasificación que se actualiza diariamente
Muchas historias para escribir y para leer
Un jurado técnico y un jurado de lectores

Un Campeón por cada temporada del año,
un Campeón de Campeones: un Gran Prix!

Es una manera de mantenerse en forma
para crear belleza, e impulsar a la creatividad todo el año,
para escribir en friulano y contar historias.
Para mantener viva la
“Hosteria de Conte Curte”

Inscríbete!
Manda un mail a contecurte@gmail.com
La Carrera ya comenzó!
La temporada de cuentos está por arrancar!

Oportunidades para jóvenes de origen friulano, becas del Ente Friuli nel Mondo

Todos los que nos dedicamos a la tarea voluntaria de llevar adelante un fogolâr, o un club de barrio o una asociación sin fines de lucro, nos enfrentamos a la clásica pregunta: ¿Y por qué lo hacés? Ante la respuesta siempre del lado de la pasión y el amor a las raíces de nuestros ancestros; sigue la segunda parte: ¿Y hay jóvenes?

La verdad es que son los más jóvenes los que se interesan con mucho fervor en sus raíces, lo viven como un hilo conductor que los enlaza con aquellas caras de los retratos familiares que la abuela, la tía o la mamá les mostraba de chiquitos.

Buscando la punta de hilo se acercan a los fogolares y allí pueden encontrar un premio a la colaboración para armar y concretar las actividades de una asociación como la Friulana.

Cada año el Ente Friuli nel Mondo ofrece

furlans | difur di cjase
www.fogolares.org | www.fogolares.org

Studiare in Friuli
un año de formación
secundaria en Italia
20ª edición

PAOLO DIACONO
LIVING AND
LEARNING
FRIULAN COMMUNITY

20 chicos de 15 a 17 años podrán estudiar en el Friul.
Viviendo y estudiando en Cividale, compartirán las clases con chicos de todo el mundo en liceos e institutos técnicos de la zona.
Más información: www.fogolares.org
Accedé escaneando el QR

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

13ª Edición
Valori identitari e
Imprenditorialità 2022
Estudiar y trabajar en el Friul

Se eligen 12 descendientes de friulanos que
participen de la vida activa de un fogolâr.
Presentar la candidatura antes del 25 de marzo 2022.
Más información: www.fogolares.org
Accedé escaneando el QR

furlans | difur di cjase
www.fogolares.org | www.fogolares.org

becas para desarrollar actividades en el Friuli, aprender la cultura en la misma fuente y conocer esos lugares mágicos de esta maravillosa tierra.

Las hay para todas las orientaciones y para las distintas edades, y se desarrollan a lo largo del año. Para los más jóvenes, entre 15 y 17 años se abre la oportunidad de estudiar un año en una escuela secundaria friulana, compartiendo con chicos de todo el mundo. Y para los graduados universitarios, un mes en la Universidad de Udine y una pasantía en una empresa friulana relacionada con su título. Es condición obligatoria los orígenes friulanos comprobables y ser colaborador de varios años de un fogolâr. Todavía no hay fechas para los cursos de Introducción al Mosaico y LAB Laboratorio de Lengua Italiana que serán en agosto y noviembre 2022.

Más información:

www.fogolares.org/becas.html E

Pier Paolo Pasolini y el “Ardielut”

Para muchos, Pasolini fue el intelectual que más ha influenciado el mundo occidental durante el siglo XX. Escritor, poeta, director de cine, artista plástico, columnista, experto panelista en la naciente televisión. Mucho se ha escrito en estos días en que se cumplen cien años de su nacimiento. Lo que muchas crónicas no dicen es que Pier Paolo a pesar de haber nacido en Bologna se consideraba friulano. Su madre había nacido en Casarsa y cada verano volvía con su familia a pasar los meses estivales. Sus primeros poemas los publicó en friulano: “Poesie a Cjasarse” (1942 - Bologna).

“... De su experiencia durante la guerra refugiado en el Friül, surgen cinco revistas dirigidas por Pasolini entre abril de 1944 y junio de 1947. Se imprimieron en San Vito al Tagliamento y el último en Pordenone. Llevan tres títulos diferentes y señalan el crecimiento y concreción de los intereses literarios, lingüísticos y culturales de Pasolini. Los dos primeros se llamaron «Stroligut di cà da l'aga» son los primeros productos de la “escuela libre” de Casarsa fundada por el escritor, un espacio de discusión sobre la experiencia personal con la poesía friulana. Más tarde fundará la “Academiuta di lenga furlana” el 18 de febrero de 1945. Saldrán a la luz dos números sucesivos con el título simple de «Stroligut», en agosto de 1945 y abril de 1946). La tapa muestra el logo de la Academiuta, un ramo de valeriana -l'ardilut- con el texto «O cristian Furlanut Plen di veça salut» (Oh pequeño cristiano friulano lleno de antigua salud). Fue diseñado por

Traducción libre de la introducción al libro de Nico Naldini, “L'Academiuta friulana e le sue riviste”

Rico De Rocco. Se refuerza la idea original de la búsqueda de la poesía friulana que una los orígenes tradicionales con la fuerza de la moderna literatura francesa e italiana.

El quinto y último lleva el título de «Quaderno romanzo» y el dibujo del “ardilut” sin el slogan y se publica en junio de 1947. Además de un texto de Pasolini sobre el autonomismo friulano, contiene además una antología de la poesía catalana del siglo XV al XX a cargo de Carles Cardó, poeta y ferviente autonomista catalán contra el poder franquista.

Estas cinco revistas son un valioso testimonio de la poesía y del pensamiento de Pasolini y son una de las primeras reflexiones serias sobre el destino de una cultura regional dentro de la Italia de la primera mitad del siglo XX. E



“Ardielut”, no sólo para uso medicinal

Una gran cantidad de plantas crecían naturalmente hasta hace pocos años en los campos friulanos; se recolectaban en la primavera y se usaban para alimentación o para uso terapéutico. Hierbas y plantas de nombres antiguos como *Grisulòn*, *Patarùgal*, *Carei*, *Cjan-delèir*...

En el libro “*Erbe commestibile e officinali del territorio di Andreis*” editado por el Ecomuseo “*Lis Aganis*” y el Comune de Andreis, escrito por Alessandro Morossi y con fotografías de Adriano Bruna y Fabiano

Bruna se seleccionaron unas cincuenta plantas de uso terapéutico y/o alimentario que se pueden encontrar en los Alpes Dolomiti friulanos, en particular en el comune di Andreis. En algunas se ha incluido el nombre científico y el tradicional en la variedad que se habla en la zona, el dialecto andrea-

no, indicando los lugares donde se

podría encontrarlas. Como complemento se describen algunas recetas de infusiones, decocciones y tinturas para poder preparar en casa algunos remedios de la medicina casera.

Se indican también las plantas que pueden ser tóxicas y/o venenosas muy similares a las plantas que si se pueden consumir, aconsejando pedir ayuda a expertos recolectores de plantas y hierbas para evitar intoxicaciones y reacciones alérgicas graves e incluso podrían llegar a resultar letales. E



Ardilut - Valeriana (Valerianella)

Valerianaceae

Se la puede encontrar en terrenos muy soleados. Se utilizan para comer solamente las hojas, que tienen propiedades remineralizantes y son levemente depurativas; pueden ayudar a bajar la presión arterial.

En la cocina se recolecta en primavera, cuando las hojas son todavía pequeñas y junto a la primera parte de la raíz, se comían condimentadas con cubos de panceta o lardo tostados y un toque de aceto balsámico. Ideal para comer en ensaladas, ya sea sola o con un mix de hojas de estación.

La valeriana que crece espontáneamente es el resultado de la adaptación a la vida silvestre de la planta que se sembraba en las huertas. En las llanuras, por ejemplo, se siembra en los campos de maíz y se la deja crecer sola sin el cuidado del campesino que se ocupa del cultivo principal. Después de la recolección de los choclos, se puede recolectar una valeriana muy sabrosa y con hojas carnosas y tiernas. E



Fotografía del libro “*Erbe commestibile e officinali del territorio di Andreis*”

Ensalada crujiente con valeriana y panceta



Ingredientes

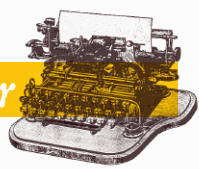
250 g de hojas de valeriana frescas
50 g de panceta cortada en daditos
Aceto balsámico y sal



Procedimiento

Lavar bien las hojas de valeriana recién recolectadas. No hace falta cortarlas porque son muy chiquitas, pero si sacar las puntas de las raíces, dejando un cabito donde éstas comienzan a crecer. Reservar en una fuente de ensalada para servir.

En una sartén, calentar los daditos de panceta hasta que suelten un poco de aceite, ese será nuestro condimento. Dejarlos dorar hasta que se pongan crujientes. Agregar a gusto el aceto balsámico y apagar el fuego. Dejar entibiar y volcar sobre las hojas. Mezclar bien y llevar a la mesa! E



Lupo Manarie al interroghe

di Raffaele Serafini

Al capite che Lupo Manarie si meti tal cjâf che invezit che il Lupo al podarès jessi un Professôr.

Professôr Manarie... al sune ben! E Lupo Manarie, si sa, le pense e le fâs, si che... INTERROGHIAMO! al vose jentrant in Ostarie.

«Comandi!» i fâs l'Ostîr.

«Soi chi par interrogâ! Duncje... Ce si clamie chest puest?»

«Contecurte!»

«Ma no je cheste la domande, eh. Pluitost... Ce ise Contecurte, par lui?»

«Resistance!» al rispuint l'Ostîr cence esitazion. «E par resisti bisugne fâ durâ il biel. E scrivi e lei contis curtis par furlan al è biel. Sî che duncje noaltris o sin Resistance!»

«Biele rispueste! E par jê cu la gusele in man? Ce ise?»

«Ah, par me Contecurte al è... meti dongje blecs di vite e di fantasie, di monts reâls e imagjinaris, par cusî un tapêt simpri gnûf che al svolde sul Friûl di vuê, di doman e di no si sa».

«Orpo! Ancjemò miôr! E par jê, là vie, che e je daûr a lavâ la massarie?»

«Par me? Scrivi contis? Al è come partî in esplorazion! Cjape sù elmet e picon e moliti jù in miniere. Tu cjatarâs un grum di peraulis, cualchidune e slusis e tu la viodis subit, altris a son platadis. Dutis a podin maraveâti! Tache a sgjavâ fûr personis, bestiis, plantis... Cjalilis ben. Tirilis sù e puartilis cul carel ae tû base operative: la tastiere. Si metaran a balâ il tip tap al ritmi dal tascj, propite par te, cjapant formis che forsit no tu ti spietavis!»

«Joi! Biele ancje cheste! Propit biel fâ il Professor Manarie!»

«E ma cumò bisugne meti il vôt!» a protestin Ostîr, Sartorie e Massarie.

«E ce problema isal!» al dîs Lupo Manarie, convint, «Mi doi un biel 10!» **E**

Detulis furlanis

Un dai esercizi dal cors di Furlan un pas indevant al jere di voltâ par furlan une detule furlane gjavade dal libri **“Proverbi friulani commentati”** di **Francesco Fort**. Ve chi ce che al à cumbinât Marcelo...

Une femine pe cjase un gjal par gjalinâr “Una donna per casa e un gallo per pollaio”

Voltât par furlan di **Marcelo Del Mestre**

Intai tîmps di une volte in Friûl e jere avonde spandude la crodince che i mâcs e lis striis, ven a stâi i “benandants”, a faserin des formulis plui o mancul misteriosis e che a podaressin rivâ a tirâ vie ai oms la pussibilitât di consumâ il matrimoni. Il malefici plui comun al jere chel di pronunziâ in trê moments diviers de ceremonie di gnocis ciertis peraulis determinadis gjavadis fûr a câs dai versicui de Biblie zontant ogni volte il non dal conjugât che al dovarès jessi striât. Se si voleve jessi sigûrs dal risultât dal malvoli, al stès timp che si butave fûr il striament, si doveve ingropâlu cuntun fil di cjanaipe o di sede, fassint la magjie dai grops, o miôr cjapant un fil di grene. Il fil e il grop a diventavin cussî i depositaris dal striament: fin a cuint che il fil nol fos stât cjatât e il grop disfât, la puare vitime dal striament no varès podût sfrutâ la gjonde dal matrimoni.

Un episodi de cheste raze, jenfri chei numerôs dal stès tenôr, al è stât ripuartât tai registris de Diocesi di Aquilee e si adate dal dut ae morâl dal nestri proverbi. Vie pal an 1615 al è notât: “Meni Toto Schiavo, de vile di Breçà, si clame colpevol di un striament fat a Valentino Slavo di Sante Margarite, chi si jere maridât cuntune Menie de vile di Reane; stiçadore dal malvoli e je stade Paule, mari di Valentino che, cence sopuartâ la presince de brût, e leve simpri cuintri chel matrimoni”. **E**

Il biel di scrivi par furlan

Chestis a son lis poesis che i arlêfs dal cors “Furlan un pas indevant” a vevin scrit tal 2021 cuntune uniche peraula par duci: la vierte. Viodin ce che al è vignût fûr...

Cricâ dal di.
Il flum al riflet des simetriis
verts, blancs, turchins e viole.

I zîs si butin sul canâl.
Semencis de ortensiis che in curt a scloparan.
Intant i vencjârs si tignin sù
e a sossolin tiere e aghe
tant che lizêrs e morbits tiessûts.

Di lontan une brise profumade
nus stramude tun magjic cidin
e lis canois
tant che domandant scusis
a balin su lis aghis dal Paraná.

Andrea Ventrighi
Campana - Buenos Aires

**Spiei de
Primavera**

E je une vierte pierdude
no sai come che al sedi sucedût
vuê apene jevât sù, l'inventari o ai fât
E mi mancje une.

No sai quale strie
o ce incantesim al sedi intervignût
“Ma l'event al à sucedût in ocasion
de slungje burascje di Sante Rose”.

Il rapuart al consegne e al presum
indizis di che e je lade cun jê
bandonant la fedeltât dai flôrs di naranç.

E al puarte come alias
il non di une gnove stagjon
fate di zermuei di vierte
incubadis te tampieste.

**Vierte
Pierdude**

Zorz Cesaratto
Marcos Paz
Buenos Aires

Savaraie la primevere
Trop che soio a spietâ?
Che mi puarte fûr cun la int
Daspò di plui di un an sierade drenti
Che e puarte il so colôr, il so calôr e la ligrie

Savaraie la primevere
Che zâ sino a insumiâ?
Cun i abraçs e lis bussadis
E lis rosis profumadis.

Jo ti spieti primevere
Cumò cul cûr ferît
Che mi puarte di regâl
La sperance di un doman
Plui biel e in pàs

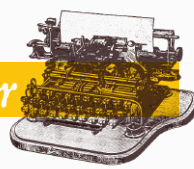
Cristina Degli Uomini
La Plata - Buenos Aires

Savaraie?



**furlan
friulano 2021**





De Monte, pasado y presente, presente y pasado

por Silvia De Monte

Recuerdo esa mañana de marzo de 1948. Una tierra lejana me aguardaba al otro lado del océano profundo, como una valla infranqueable que me separaría por años de mis seres más amados y de la tierra que me vio nacer. Desde la pequeña estación ferroviaria de mi pueblo natal, Artegna, partiría hacia Génova. Esa misma estación, un par de años atrás me había visto llegar como un fantasma después de cuatro largos años en el frente. Llegar, partir...

Al inicio de ese tiempo, mi familia había recibido algunas cartas, pero hacia el final mi paradero era un misterio y sospechaban que podría nunca volver. El humo negro de las locomotoras anunciaron mi partida. Debía irme sin irme, ir y quedar, y con quedar partirme.

Un fuerte abrazo a mi madre y hermana, otros a mis primos queridos y subí los escalones del vagón. Me embargó una emoción sin palabras y los dejé en el andén y esa imagen me acompañó para siempre.

Nadie nunca conocerá la dimensión de aquel dolor: incomunicable, inolvidable, mudo, pero la fuerza de la vida siempre nos arrastra, nos impulsa a seguir andando a pesar de cualquier circunstancia y nos conduce hacia adelante aunque sea a tientas y no sepamos bien hacia dónde vamos. Yo era como un peregrino sediento buscando un oasis en un vasto desierto. Así fue que me convertí en uno de los miles de inmigrantes buscando el amparo de una tierra nueva y joven, lejos de los holocaustos y las fatuas guerras.

Un día encontré el pasaporte de mi padre. Otro comencé a leer su diario íntimo que había escrito sin permiso, clandestinamente en aquellos años tan crueles. Tenerlo en mis manos era como sostener un tesoro, retazos de su alma rebelde y libre a pesar de estar prisionero. Las letras prolizas en esos renglones, daban detalles importan-

tes de días que marcaron su paso por el frente. Una larga lista de lugares, amigos y gente conocida con sus direcciones quedaron ahí anotadas, como para que ningún paso del tiempo pudiera borrar esos recuerdos y esa vida, esos días de fuego y de frío.

Al llegar el 24 de Abril de 1948 al puerto de Buenos Aires me esperaban la tía Gisela, el tío Vico y los primos. Fui a vivir a la calle Canalejas en Flores y empecé a transitar la tierra prometida, en la América próspera, la que recibía a todos los hombres de buena voluntad. Nada fue fácil pero encontrar a tantos paisanos que provenían de la misma suerte, ayudó a calmar las nostalgias y recordar cálidamente los paisajes abandonados que llenaban la memoria completamente en las noches en que la distancia se hacía presente. Me sumé a un equipo de trabajo y viajamos a distintos lugares remotos de la Argentina donde construimos algunas escuelas en San Juan, una oficina de correos en Capitán Sarmiento en la Patagonia y tantas otros edificios.

Recuerdo a la tía Gisela cuando venía a visitarnos. Nos traía una bolsita de caramelos tan dulces como esa sonrisa suya. Ahora que soy grande, desearía tenerla cerca y preguntarle tantas cosas como por ejemplo, cómo era papá recién llegado a la Argentina? Cómo hacía para comunicarse cuando subía a los colectivos? Me pregunto cómo se sentiría ese muchacho de 25 años en ese buque al cruzar el océano? Habrá soñado alguna vez con esa mujer tan bella y fiel que sería su compañera por toda la vida? Entonces él no sabía que la vida le deparaba, tener dos niñas a las que llevaría de la mano a jugar a una plaza o a una calesita de Caseros, que le harían cosquillas al volver del trabajo y que lo peinarían y despeinarían con tanto cariño como para traerlo a un presente pleno de amor y hacerle olvidar tantos tiempos tristes del pasado.

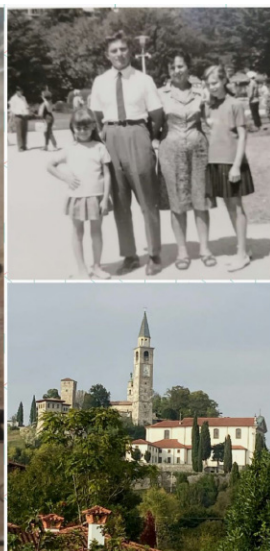
Y al final de mi camino, debo decir, que la vida me lo ha dado todo aunque las alegrías se hayan mezclado con grandes tristezas, que cumplí todos mis sueños, que fui recompensado ampliamente y que mis años de ancianidad los he vivido con intensidad, rodeado del amor de mi familia que me sostuvo en todos los tiempos.

Y yo, Lidia, voy armando las piezas de este rompecabezas de mi alma hecho de vivencias propias, pero también de muchas que no me pertenecen pero deambulan libres por mi memoria y no me abandonan y me recuerdan cada día quien soy, de dónde vengo y hacia dónde voy. **E**

La guerra di Piero

di Fabrizio De André

Dormi sepolto in un campo di grano
Non è la rosa, non è il tulipano
Che ti fan veglia dall'ombra dei fossi
Ma son mille papaveri rossi
Lungo le sponde del mio torrente
Voglio che scendano i lucci argentati
Non più i cadaveri dei soldati
Portati in braccio dalla corrente
Così dicevi ed era d'inverno
E come gli altri verso l'inferno
Te ne vai triste come chi deve
Il vento ti sputa in faccia la neve
Fermati Piero, fermati adesso
Lascia che il vento ti passi un po' addosso
Dei morti in battaglia ti porti la voce
Chi diede la vita ebbe in cambio una croce
Ma tu no lo udisti e il tempo passava
Con le stagioni a passo di giava
Ed arrivasti a passar la frontiera
In un bel giorno di primavera
E mentre marciavi con l'anima in spalle
Vedesti un uomo in fondo alla valle
Che aveva il tuo stesso identico umore
Ma la divisa di un altro colore
Sparagli Piero, sparagli ora
E dopo un colpo sparagli ancora
Fino a che tu non lo vedrai esangue
Cadere in terra a coprire il suo sangue
E se gli sparo in fronte o nel cuore
Soltanto il tempo avrà per morire
Ma il tempo a me resterà per vedere
Vedere gli occhi di un uomo che muore
E mentre gli usi questa premura
Quello si volta, ti vede e ha paura
Ed imbracciata l'artiglieria
Non ti ricambia la cortesia
Cadesti in terra senza un lamento
E ti accorgesti in un solo momento
Che il tempo non ti sarebbe bastato
A chiedere perdono per ogni peccato
Cadesti a terra senza un lamento
E ti accorgesti in un solo momento
Che la tua vita finiva quel giorno
E non ci sarebbe stato un ritorno
Ninetta mia, a crepare di maggio
Ci vuole tanto, troppo coraggio
Ninetta bella, dritto all'inferno
Avrei preferito andarci in inverno
E mentre il grano ti stava a sentire
Dentro alle mani stringevi il fucile
Dentro alla bocca stringevi parole
Troppe gelate per sciogliersi al sole
Dormi sepolto in un campo di grano
Non è la rosa, non è il tulipano
Che ti fan veglia dall'ombra dei fossi
Ma sono mille papaveri rossi. **E**



Terzo De Monte, un friulano innamorato di su tierra.

Después de casi dos años re-suenan el tango en el Salón Beltrame de la Friulana Buenos Aires. Organizado por Sandro Almirón y Mariana Tolaba, el viernes 25 de marzo a las 21 hs se escucharon los primeros compases, después de que a las 20 hs. estuvieran practicando en la clase previa que es una tradición de estos encuentros que se realizan desde el 2011.



En esta oportunidad se presentaron los bailarines Agustina Vignau y Hugo Mastrolorenzo, campeones mundiales de tango 2016. La pareja fue campeona bailando "Balada par un loco" de Astor Piazzolla y Horacio Ferrer.

La Milonga de la Friulana estaba inscripta en la cuarta edición de la Semana de la Milonga de la Ciudad de Buenos Aires. Se trata de una iniciativa del Ministerio de Cultura de la Ciudad, a través de Impulso Tango, que busca posicionar, visibilizar y difundir el tango, las milongas y sus múltiples expresiones. Se organizó junto a la Asociación de Organizadores de Milongas (AOM) y la Asociación de Milongas con Sentido Social (MiSeSo) este festival que abraza el tango para vivirlo en una semana intensa de actividades y seguir disfrutándolo durante todo el año en la Ciudad.

Hasta el domingo 27 de marzo, más de 60 milongas ofrecieron clases gratuitas y shows en vivo para celebrar la danza, la música y la cultura popular, en múltiples barrios de la Ciudad. En Villa Devoto, la única milonga que formaba parte de este movimiento fue la Friulana Tango. Se notaban las ganas de bailar en las parejas que giraban en la maravillosa pista de madera del salón al compás de la música que iba desgranando directamente desde Grecia el DJ Vassili Notis.

Este 2022 nos espera un año de gran actividad, con oferta de clases toda la semana:

• Lunes. 19:30 a 21hs Tango Principiantes (1) e Intermedios (2).

• Martes y jueves. Clases particulares para Parejas e Individuales. Horarios disponibles: 17 y 20hs.

• Miércoles. 19:30hs Milonga y Tango. 1 y 2.

• Viernes. 20hs Tango. 1 y 2.

• Sábado. 11hs Tango 1 y 2. 16hs Técnica Masculina Tango. Marcar, Pivots, Abrazos y Figuras Simples. 18hs Tango y Milonga (práctica).

Seguinos en redes sociales! E



A mediados de febrero de 2022 y con mucha sorpresa, recibí la convocatoria para dirigir el coro de la Sociedad Friulana de Buenos Aires. Un coro con mucha historia pero, como muchas otras actividades, interrumpida por dos largos años de pandemia que cambiaron nuestra vida y nuestros hábitos.

La idea me encantó; para mí era la posibilidad de volver al barrio que me vio nacer para hacer lo que más me gusta, dirigir, transmitir y participar de la hermosa experiencia de integrar un coro.

Convocamos para las audiciones el 8 de marzo y me encontré con muchas personas deseosas de comenzar la actividad.

Ya somos alrededor de 20 integrantes que cada martes desde las 18:45 hasta las 20:45 hs. nos encontramos a cantar y a disfrutar de los ensayos.

Nuestro repertorio incluye música ecléctica a tres y cuatro voces, especialmente obras Friulanas e Italianas en general, Argentinas, Latinoamericanas, Populares y Académicas. Estamos buscando especialmente voces masculinas para tenor, barítono y bajo y femeninas, especialmente sopranos.

Cantar sana, cantar contagia alegría, y cantar en coro nos une en hermosas sensaciones que nos permiten

inyectar en nuestras vidas actitudes positivas y de cooperación. Te esperamos para unirte a este grupo que, aunque aún muy joven, ya está dando señales de grandes logros. Los esperamos. E

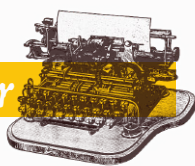


Iniciación al Ballet

La Friulana convoca a niñas y niños en dos grupos para iniciarse en el ballet: Lunes 17 hs. para las/los de 3 a 5 años y jueves 17 hs. para las/los de 6 a 8 años.

La profesora es bailarina, docente, Performer e investigadora. Integró el Ballet de Bolsillo, el Ballet Neoclásico de Buenos Aires y el Grupo de Danza UNSAM (Universidad Nacional de San Martín). Trabajó como Asistente Coreográfica de los Coreógrafos, Jorge Amarante, Leonardo Reale en el Teatro Colon. Es Asistente del Coreógrafo Oscar Araiz. Ha creado y dirigido proyectos, en distintos institutos de danzas en Buenos Aires. Participó en Seminarios tanto en Buenos como en el interior del país.

Una excelente oportunidad de acercarse a una forma de modelar el cuerpo, la disciplina y el esfuerzo desde los primeros años de vida. Los esperamos! E



El encargo

por Valeria Vorano

Morí en tus brazos, hubiera querido no hacerlo, pero fue así.

Al dolor tan profundo y penetrante en mi pecho y esa impotencia por no poder evitar mi propia muerte se sumó el remanso que me brindó la claridad de tus ojos y el recuerdo de mi infancia que pude contemplar en ellos.

En ese instante en que todo comenzaba a dejar de ser, me recordé en aquella noche fría de invierno y luna llena, tantos años atrás y en aquel, mi lugar de nacimiento, tan lejano ahora. Tenemos miedo y sin embargo permanecemos agazapados esperando el momento justo. Es la única oportunidad que hay para salvar nuestras cinco vacas de las pesquisas de los alemanes que comenzarán en los próximos días. Anilo, mi hermano, que es un año mayor que yo me dice que reemos. Le hago caso.

Nogaredo di Corno es un pueblo muy pequeño y por estos días, luego de la derrota de Caporetto, el ejército italiano se retiró detrás del Piave y gran parte del Friuli se encuentra ocupado por los austríacos.

La luna salió de entre las nubes e ilumina todo el camino. Por eso tenemos que esperar. Nos pueden descubrir. Sin embargo, todavía tenemos tiempo. Los vecinos del pueblo tomaron contacto con los montañeses de la Carnia y ellos van a bajar a buscar los animales para ayudarnos a esconderlos.

Es el año 1917 y tengo seis años de edad. Soy de los pocos hombres que quedan en el pueblo. Los demás, los mayores, se han ido al ejército.

Lo único que se escucha es el sonido del viento. Mantengo firme y apretada la cuerda que sujeta el bozal de las dos vacas que guío, de las otras tres se encarga Anilo. Todas tienen un nombre y lo pronuncio en silencio, para que tengan confianza, para que no se asusten.

Las nubes, tímidamente, comienzan a tapar la luna y poco a poco le van robando su luz. Es el momento. Retomamos el camino. Cruzamos el puente del río Corno en el que solemos jugar de día. Falta poco para llegar al punto de encuentro: un descampado con una vieja masía abandonada. Es la media noche, el horario acordado. Entonces, aparecen, como si fuesen fantasmas entre la oscuridad. Toman los animales de todos los que fuimos hasta allí y los arrían por la senda, hacia arriba. En un par de años los recuperaremos. Es lo único que tenemos.

Con la tranquilidad de haber cumplido el encargo retornamos a casa.

Abrió los ojos por última vez, todavía estás allí hijo. Me voy con la misma tranquilidad con que, de niño, aquella noche regresé a casa. **E**



Alfredo Vorano nació el 18 de julio de 1911 en Nogaredo di Corno (Nearêt di Cuar) comuna de Coseano (Cosean). En Spilimbergo hizo la escuela de mosaiquismo y se graduó de la "terza elementale".

Llegó a la Argentina en 1927 con 16 años. De familia de agricultores aprendió luego el oficio de confitero y tuvo tres pastelerías en Mar del Plata donde se radicó. En la foto con su esposa Marta Tortosa.

El juego de la mora

del sitio web fogolares.org

Las primeras noticias de este juego tan difundido en el Friúl y que los inmigrantes trajeron a estas tierras vienen del Antiguo Egipto: en una tumba de un alto dignatario de la corte de la XXV dinastía, se puede ver a muerto que estira el brazo con un número indicado, puesto enfrente de otro jugador. En una pintura de una ánfora griega se puede ver a Helena y Paris, que juegan a la mora con las manos. Pero la magnitud de la difusión del juego vienen del Imperio Romano, cuando Cicerone escribe: "**dignus est qui cum in tenebris mices**", es decir, es una persona decente a tal punto, que puedes jugar a la mora en la oscuridad. En latín la palabra mora se dice "micatio", del verbo "mico" que significa relámpago, referido a la velocidad con que se mueven los dedos.

Más adelante, hay muchos testimonios de su difusión en Europa, con jugadores de mora como tema de algunas pinturas. Es una de las pocas cosas que pueden hacer para pasar el tiempo los soldados, de los legionarios romanos a los soldados italianos en las trincheras de la Primera Guerra Mundial.

Cómo se juega

Pueden jugar 2 o 4 personas, pero siempre enfrentándose de a dos, cada vez.

Los jugadores tienen el puño derecho escondido en la espalda o descansando sobre la mesa. A una señal, lo adelantan al mismo tiempo, mostrando rápidamente uno o más dedos, vociferando un número entre 2 y 10, con el fin de adivinar la suma que han mostrado los contendientes.

Si ha adivinado el número de la suma (el puño cerrado vale 1), se marca un punto a favor. Si se juega en una mesa, se han marcado dos hileras de palitos con tiza y una línea que los separa; el jugador que vence, borra uno de sus palitos. Gana el equipo que los borra todos. Si los jugadores son 4 quien gana el punto sigue jugando y quien ha perdido es sustituido por su compañero. Si ambos adivinan la suma, el punto no vale. Si nadie adivina, esa pareja sigue jugando hasta que haya un vencedor.

La mora no es un juego tan fácil de jugar como parece al vuelo. Se debe decir al mismo tiempo un número y mostrar con la mano otro que permita que la suma a adivinar sea posible. Al mostrar los dedos es necesario concentración. Habitualmente los jugadores expertos, después de unos pocos puntos, pueden llegar a adivinar a la primera el número de la suma. Después hay una serie de trucos y jugarretas que ponen en dificultad al adversario, que están al límite de la legalidad y que llevan a discusiones infinitas. Incluso el número que se grita debe ser fácil de entender y hay modismos y formas diferentes de decirlo que cambian de pueblo en pueblo, y de persona en persona. La mora se juega con la mano y con la voz. La maleabilidad de la palabra permite a los jugadores más expertos de cambiar los dichos y generar malentendidos; de ahí las peleas y discusiones. La mora fue prohibida por el Fascismo, considerada como causa de disturbios a la paz social, y esta ley está actualmente en vigor en los locales públicos italianos. **E**



En el centro histórico de Fagagna se puede visitar el museo de la vida friulana cuando la principal ocupación era la agricultura. La casa, del siglo XVII, pertenecía a la familia Chiarvesio, que era conocida por el sobrenombre "Cocèl".

La bellezza de este museo es que está armado como si la casa hospedara aún a una familia numerosa, con todos los animales, la huerta, la viña y las ocupaciones tradicionales de esa época. Dividida en sectores, se puede visitar desde la hosteria a la escuela, del molino al establo, del taller del herrero a la fabricación del queso.

Especialmente indicada para que los más chicos se acerquen a un forma de vida tan diferente a lo que están acostumbrados. Reciben contingentes escolares, pero también los fines de semana vienen de toda la región a pasar un día en una vieja casa friulana. Las actividades del molinero, el herrero, el zapatero también se pueden apreciar ya que son los voluntarios de la asociación que muestran su oficio con un verdadero amor desinteresado.



La casa contadina

La casa, un'antica abitazione rurale risalente in alcune sue parti al 1600, presenta la vita quotidiana e il lavoro contadino friulani di un'epoca che va dalla fine dell'Ottocento fino agli anni cinquanta circa del Novecento (prima cioè dei grandi cambiamenti avvenuti dagli anni 60 in poi, nella vita e nel lavoro).

È una casa viva con i suoi ambienti: la cucina, le camere, la cantina, il granaio, l'aia, la stanza da lavoro e persone che eseguono le varie lavorazioni con antichi attrezzi: il cestaio (*zear*), il fabbro (*fari*), il mugnaio (*mulinâr*), l'arrotino (*gue*), la donna che fila la lana (*filandere*) e le merlettaie.

Legate all'economia familiare sono le attività riguardanti l'abbigliamento, specialmente femminile: dalle varie fibre tessili al telaio per la tessitura. In questo settore si inserisce l'attività del merletto a tombolo, peculiarità fagagnese. Dell'antica scuola è stata ricostruita l'aula, ne è documentata la storia con fotografie, corrispondenza, attestati, diplomi, campionari.

Con particolare cura è stato realizzato, a fianco della casa, un piccolo podere, nel quale sono piantumati il viale centrale di gelsi (necessari per l'allevamento del baco da seta), sei filari di viti con i vitigni consueti della viticoltura friulana e vari tipi di ortaggi.

E' significativa la denominazione che l'ambiente prende in friulano: *cjase* cioè casa. Propriamente la cucina era chiamata *Cjase di fîr* a indicare la sua ubicazione fuori dal focolare che era l'unico punto caldo della casa.

La cucina di Cjase Cocèl ha una forma quasi quadrata; le pareti sono imbiancate in modo rustico, cioè l'intonaco è stato

dato direttamente sul sasso, senza "tirare a fino" il muro. Il soffitto è costituito da una trave rompitratta di castagno, che regge il tavolato di abete. Il materiale proviene dal recupero di abitazioni dello scorso secolo.

Il pavimento è di *pedrât* piccolo, cioè realizzato con piccoli ciottoli rotondi, come il *pedrât* della cucina originale della casa.

Il *fogolâr* è l'elemento fondamentale e caratterizzante della cucina friulana, anche se sembra che tale struttura si sia diffusa solo negli ultimi secoli. Infatti nelle prime case friulane il focolare era costituito da quattro legna messe in croce e poste sul pavimento, al centro dell'unico locale dove si viveva. Il fumo usciva da una piccola finestra posta in alto o attraverso la porta a seconda delle stagioni; non c'era canna fumaria, poiché essendo il tetto di paglia c'era pericolo che le faville che uscivano da comignolo provocassero incendi. La cucina veniva chiamata *cjase de fum*.

Il *fogolâr* non segue un'ubicazione fissa, in tutti i casi viene considerato come elemento determinante della tipologia costruttiva della casa friulana.

Il piano dove si accendeva il fuoco era sempre rialzato di almeno 50-60 centimetri rispetto al pavimento, aveva un rivestimento esterno di mattoni ed il ripiano superiore era in lastre di pietra o sempre di mattoni.



...Lui, la femine e i fruz 'a strussiarin di danâz a tirâ- su il locale: culi il fogolâr sul viars de strade, li la *cjase* grande, plui indenant une stanzie ch'è po' stâ signori ben, e vie insomp stale e arie e in bande la lobie cui *cjôz* e la legnere parsore

Dino Virgili

Spesso nella parte anteriore c'era una piccola rientranza ad arco (*le entrade*) che permetteva alle donne di avvicinarsi alle pentole. Nel vano del *fogolâr* correva lungo tre lati un unico pancone (*bancjon*) che accoglieva i numerosi commensali al momento del pasto e la famiglia, quando questa vi si riuniva intorno.

Attigua alla cucina o appena sotto il livello di questa, raggiungibile mediante alcuni gradini, c'era la dispensa (*il camarin o stanzein*) posta quasi sempre in un sottoscala, col pavimento di terra e una finestrina a nord-est, per mantenerla fresca. In questa stanzetta, quasi sempre lunga e stretta, si conservavano le provviste come le forme di formaggio y apesi al tetto i salami.

Salendo una scala interna c'è la camera da letto dove il mobilio è essenziale: il letto (*jet*) poteva essere a due piazze o a una piazza e mezza, il cassettone (*l'armâr*), i comodini (*i laterâi*) la culla di legno (*scune alte*) o di vimini, la cassapanca per il corredo (*casse*), il lavandino (*lavandin*).

Il letto è preparato con lenzuola di lino e canapa tessute in casa e ricamate con grandi iniziali a punto croce rosse. Il copriletto è di cotone bianco lavorato all'uncinetto. **E**

**O sin unevoire graduros:
Brâf!**

A black and white photograph of a large steamship, likely a passenger liner, sailing on the water. The ship has two prominent funnels and multiple masts. The name 'NANTUCKET' is visible on the side of the hull. The ship is moving from left to right, leaving a wake behind it.

*E in Gjesù Crist so Fi unic, nestri Signôr,
Che al è nassût in gracie dal Spirtu Sant,
di Marie Vergjine, metût in crôs e sapulît sot di Ponzi Pilât,
al è lat ju tes inferis;
e la tierce di al è ressussitât dai muarts,
al è lat su in cîl e al sta sentât ae destre dal Pari;
di lì al vignarâ a giudicâ i vîfs e muarts.
O crôt tal Spirtu Sant, la Glesie sante,
il perdon dai pecjâts
e il risurî di cheste cjâr.
Amen. **E***



Ce fástu None? 66 Cartelera de Eventos de la Friulana

Cinema italiano alla Friulana Segundo encuentro

Sábado 23 de abril a las 20 hs.

Exhibición de "La prima cosa bella"

A pesar de que los participantes habituales ya lo saben, destacamos que se puede presenciar solamente el film, pero también se puede participar de la cena y el posterior debate dirigido por Gonzalo Alliegro.

En 1971, Anna es nombrada Miss Mamá del Verano de Livorno, pero eso no le hace mucha gracia ni a su celoso marido ni a su introvertido hijo, Bruno. Casi cuarenta años después, en 2009, Bruno es un poeta frustrado aficionado a la marihuana que trabaja como profesor en una Escuela de Hostelería de Milán, está pasando por una crisis de identidad y ha renegado completamente de su pasado, especialmente de su madre, cuyo carácter y belleza le avergonzaban ante la sociedad. Obligado por su hermana, regresa a Livorno para visitar a su madre, que, aunque enferma, mantiene intacto su carácter alegre y hedonista. Se trata de una tragicomedia de Paolo Virzì que toma su título de una conocida balada de Nicola di Bari que se popularizó precisamente en los años setenta, tras quedar en segundo lugar en el Festival de San Remo de 1970. 66

Consultas y reservas:

friulanabuenosaires@fogolares.org

VALERIO MASTANDREA MICHAELA RAMAZZOTTI STEFANIA SANDRELLI CLAUDIA PANDOLFI

"En kärleksfull och charmigt melankolisk historia" - Expressen

"Färgsprakande och underbar" - Dagens Nyheter

La Prima Cosa Bella

EN FILM AV PAOLO VIRZÌ

Friulana Tango te invita a milonguear

Sábado 16 de abril a las 21 hs.

Si te gusta bailar tango, la buena compañía en un ambiente cálido y en un salón de piso de madera, la cita es con La Friulana Tango.

No sólo podrás bailar, sino apreciar a bailarines profesionales como Daniel Nacucchio y Cristina Sosa, Campeones Mundiales de Tango Salon 2008. Una oportunidad de verlos mostrando toda su calidad de nivel internacional. Una excelente oportunidad de aprender! La música la pasará el DJ invitado Darío García. Como siempre, una hora antes, a las 20 hs. te esperamos para una clase abierta donde podrás practicar antes de salir a la pista o consultar las dudas que puedas tener sobre la técnica.

Viernes 29 de Abril a las 21 hs.

Además de la milonga, la clase abierta y la oportunidad de compartir con amigos o hacer amistades nuevas en una noche de Tango, se presentará una mini obra de teatro Tanguera: Loco Corazón. La música la pasará la DJ invitada Vivi La Falce. 66

Reservas:

Navarro 3974 Villa Devoto

15 5419-1136 / 15 5720-8196

✉ lafriulanatango@gmail.com

Facebook: @La Friulana Tango

Música de cámara con entrada libre y gratuita de Abril a las 21 hs.

La Orquesta Académica UNA es una joven orquesta de cámara, pertenece al Departamento de Artes Musicales y Sonoras, que realiza una labor artística y académica sostenida desde 2010. Fue fundada por su actual director, el Lic. Rodrigo Javier González Jacob. Se trata de una oportunidad imperdible de apreciar la calidad de estos jóvenes músicos. La orquesta propone música de compositores emblemáticos del repertorio del Romanticismo y Siglo XX, especialmente, y música popular argentina de diversas raíces como tango, folclores y música ciudadana. Realiza también óperas, sinfónico corales, comedias musicales y espectáculos con puestas multimediales. 66

Consultas y reservas:

friulanabuenosaires@fogolares.org

Nota de la Redacción

Dicen que viajando se fortalece el corazón

Cuando la pandemia parece desplazada de los titulares de los medios y la guerra en Europa es algo que pasa acá nomás, los últimos dos años nos parecen cancelados. Se hacen cuentas y no pueden ser que hayan pasado cuatro, cinco e incluso diez años de algún acontecimiento que tenemos grabado a fuego en la memoria.

Inmersos en nuestra realidad cotidiana, no nos damos cuenta de cómo estos dos años perdidos nos han cambiado la vida, pensamos que puede ser la crisis económica eterna de la Argentina. Y sin embargo...

Es necesario salir de tu ciudad, de tu provincia o de tu país para entender cómo hemos cambiado. Encerrados tantos meses, no eran pocos los que soñaron con viajar o subirse a un avión para pasear. Este verano, además de la economía, fueron las vacunas las que limitaron los viajes y muchos decidieron vacacionar en el país. Y los que pudieron irse?

Los que tuvimos la suerte nos encontramos con un panorama inesperado. Después de las fiestas Europa atravesaba un enero complicado, con pocas internaciones pero con tantos casos. Eso vació los monumentos y los museos que habían abierto durante el verano europeo. Se podía caminar por ciudades semi vacías con más tranquilidad, pero también un cierto desasosiego. Una sensación rara entre película apocalíptica y mañana de domingo en mitad de la semana. No se ve a simple vista, pero servicios o empresas que se daban por sentado hace cuatro años, hoy han cambiado. Falta un chofer y cancelan un tren o un recorrido interurbano de colectivos sin siquiera pedir disculpas. O cierran oficinas públicas y los tiempos de respuesta se alargan indefinidamente. Los clientes que sacan turnos en peluquerías o veterinarias, se excusan diciendo que tienen fiebre cuando uno sospecha que no tienen dinero. Estamos reducidos a una versión pobretona de la civilización. Un descuido que no nos es ajeno a los que venimos del sud del continente americano. Sin embargo es nuevo en Europa. Y no son los dueños de casa quienes se dan cuenta de lo que están viviendo, son los viajeros que recuerdan perfectamente como eran las cosas. Y cómo están ahora. Esperemos dejar estos dos años a nuestras espaldas y que todo vuelva a ser como antes. E



Colaboraciones

Para participar de los próximos números puede acercar su colaboración por:

- ✉ friulanabuenosaires@gmail.com
- Personalmente en la secretaría:
- 📅 Lunes a viernes de 17 a 20.30 hs.
- 📍 Navarro 3974, C.A. Buenos Aires.



¿Te interesan nuestros eventos? Recibí toda la información enviando un email a

✉ friulanabuenosaires@gmail.com