



Número 16 • Noviembre 2023
Cul patrocini dal
Ente Friuli nel Mondo



EDICIONES  FRIULANA
BUENOS AIRES

Scuola Italiana Amanuensi

Arte calligrafica antica una eccellenza nel cuore del Friûl

di Roberto Giurano

Amanuense e studioso del Medioevo. Insegnante e Direttore della Scuola Italiana Amanuensi. Ha realizzato opere per committenti Nazionali ed Internazionali, tra le quali "Il Vangeli seont Marc", conservato a Roma presso la sede Pontificia.



EN ESTE NUMERO:

-  Palabras de los presidentes
-  Pietins e petenadis di Galliano De Agostini
-  Visita de la Prof. Flavia Brunetto
-  Polente mê Monolic di Pre D. M. Turoldo
-  Feminis fuartis - Mujeres fuertes
-  Entrevista a S. Sclausero y A. Buttignol
-  Eduardo Baschera Presidente Emérito
-  800 agns de citât di Udin di Prof. Travain
-  Cine italiano con cena por Gonzalo Alliegro
-  Proyecto Foramba 2023 por Fernanda Ellinghaus
-  Ci ha lasciata la signora Vanda Gadaldi
-  Coecurte day 2023
-  Valori indentitari e imprenditorialità 2023
-  La polente di none Mariute di Mariela Simek
-  Madres inmigrantes en su día
-  E la palla di filo dei Bonotto continua a girare di Nancy e Riccardo Bonotto
-  Italo Calvino a 100 anni della nascita di Susana Costa
-  Gno ejâr Nono. di Daniel Ghidina
-  La mia vita in Italia di Sergio Di Paolo
-  Sintiment di Mari di Mario Facile
-  Cjastinis candidis di Elsa Isolini
-  Nature e Haikus di Norma Romotowski
-  "Màs allà del océano" de Hugo De Giorgio
-  Timps di une volte di Daniel Ghidina
-  Villar Perosa, il paese dalla mia nonna di Maria Luján Puzzi
-  Conocer Villa Devoto en italiano
-  Las empoderadas de las tablas por Emanuela Speranza Turchet
-  Recetas: "Gnocchi di susini"
-  Timp di tabaià y Gustâ furlan
-  Con i sensi apperti di Claudia Vivian
-  Aghe clare di Noemi Salva
-  Miniestre de vuardi e liùm di Gualberto Claucich
-  Un altri premi leterari pal amì Gjavedon
-  Presince di Lenart Gjavedon
-  Lune Pratiche di Zorz Cesaratto
-  "Fiori sopra l'inferno" di Ilaria Tuti
-  Los enfermeros del Hosp. Italiano que hablaban en friulano
-  Celebrar las raíces: Bs. As. y La Plata celebran Italia
-  Ce fâstu none? Cartelera de eventos de la Friulana

Varcando la soglia dell'ingresso, a San Daniele del Friuli, Via Udine n° 2, all'interno del seicentesco ex Convento dei Padri Domenicani di Madonna di Strada, subito si viene proiettati in un tempo antico dove ORA ET LABORA doveva essere la parola d'ordine di uomini dediti alla preghiera ed allo stesso tempo alla divulgazione e conservazione dell'arte libraria. Lo Scriptorium è la sede di una eccellenza nel cuore del Friûl che si occupa di un'arte che va oltre alla bellezza delle forme e si porta alle spalle una forma di comunicazione e una attività artigianale intrecciata alla storia dell'Europa.

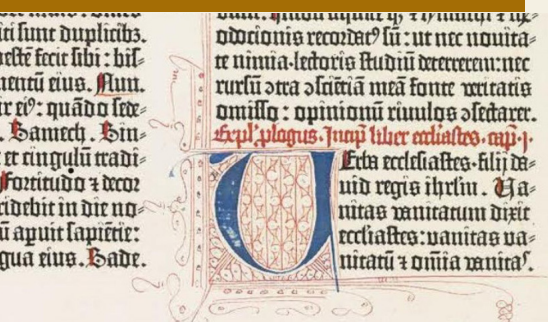
Il Chiostro dello Scriptorium è costituito da un'area centrale a forma quadrata e scoperta, circondata da un portico ad arcate in pietra dove è collocato l'OPIFICIUM LIBRORUM.

La Scuola Italiana Amanuensi nata nel 2012 è una Fondazione di Promozione Sociale per l'insegnamento dell'Arte Calligrafica Antica. Nei suoi progetti la scuola volge molta attenzione all'inclusione di persone svantaggiate che attraverso il "segno" riescono ad espri-

mersi, nel senso più ampio della parola. Si organizzano corsi di scrittura antica: **scrittura Onciale, scrittura Gotica, scrittura Cancelleresca e scrittura Beneventana**, secondo l'antica arte degli amanuensi. Si realizzano Albi d'Oro per Prefetture, Questure, Capitanerie di Porto, Comuni, Enti. Tra la realizzazione della scuola ci sono le agende interamente fatte a mano. Mastri Cartai, Amanuensi, Miniatori e Legatori nell'antico Scriptorium interagiscono con gli antichi metodi per la realizzazione di capolavori eseguiti secondo le richieste fatte direttamente dai Committenti. Dalle comuni Agende a quelle Coraniche e dalla realizzazione della carta alla legatura con le opportune personalizzazioni in materiali preziosi nell'antico Opificio Librorum la Scuola Italiana Amanuensi dà vita a pezzi unici e non replicabili. In tutti i casi le coperte possono essere in legno, carta e cuoio, arricchite di pietre preziose o decori in oro o argento. Tutti manufatti sono pezzi unici corredati da Certificato di Autenticità e Unicità.

Continúa en la página 2





La Bibbia delle quarantadue linee di Johannes Gutenberg

Si tratta del primo libro stampato in Europa con la tecnica dei caratteri mobili, realizzato a Magonza a partire dal 1453.

La Scuola farà cinque copie dello storico volume, a partire dai file digitalizzati messi a disposizione dalla Bodleian Library di Oxford, che possiede una delle sole ventidue Bibbie originali complete esistenti al mondo. Attraverso l'uso di tecniche moderne che permettono di avere copie estremamente simili all'originale, combinate con tecniche antiche di produzione della carta e legatura. In questo modo, gli studiosi di tutto il mondo avranno modo di consultare volumi fedeli all'originale in ogni dettaglio, dalle dimensioni ai colori. A lavoro concluso una copia rimarrà in Friuli, mentre per le altre quattro sono in corso di formalizzazione gli iter di donazione a prestigiose istituzioni italiane ed europee: la Biblioteca del Senato, la Casa della Cultura del Parlamento Europeo, la Biblioteca Nazionale di Spagna a Madrid e infine il Museo del Libro e della Stampa di Kiev.

Nel progetto dello Scriptorium sono coinvolte una cinquantina di persone e i lavori dureranno circa un semestre, a partire da marzo. La prima fase è quella grafica con cui verranno preparati i file di stampa. Le 644 pagine della Bibbia saranno stampate su carta di cotone fabbricata a mano nell'Opificio Librorum. Quattro pagine saranno invece riprodotte proprio con la tecnica utilizzata da Gutenberg, la stampa a caratteri mobili: per farlo si usa un torchio tipografico storico a caratteri mobili. Anche la legatura e la realizzazione delle coperte avverranno a mano, utilizzando tecniche antiche.

I musei ospitati all'interno della Scuola italiana amanuensi

Ci sono ben quattro musei che si possono visitare tutto l'anno, alcuni con prenotazione e altri aperti al pubblico:

- **Opificio Librorum, Fabbrica del Libro** che durante l'anno ospita migliaia di visitatori, provenienti da tutto il mondo, attratti da mastri Cartai, Amanuensi, Miniatori e Legatori che in abito d'epoca espongono ed illustrano i loro antichi mestieri. Alla visita dell'Opificio Librorum è possibile anche fare un workshop e lavorare insieme ai maestri nelle diverse aree: scrittura, realizzazione carta, miniatura, legatura.

- **Biblioteca della Scrittura**, che comprende oltre 5000 volumi inerenti la scrittura in tutte le sue forme, apprezzata da studiosi di tutto il mondo e nella sua sezione antica conserva circa 1200 manuali di scrittura datati dal 1500 al 1900. La Biblioteca della Scrittura è tra le poche strutture in Europa, che con il proprio patrimonio librario è in grado di riassumere la storia del segno, dalle origini alle fasi evolutive fino a giungere alle forme di scrittura multimediale.

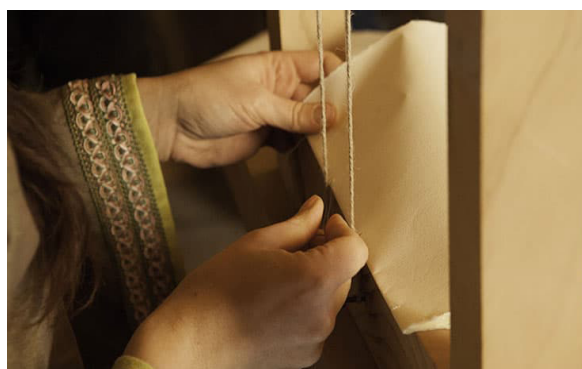
Particolarmente importante la parte riguardante la calligrafia: raccoglie manuali di scrittura antichi e preziosi dal Cinquecento in poi, rappresentando un importante e utile spaccato di tutta la attività del percorso della calligrafia italiana (ma non solo) dal Cinquecento fino praticamente ad oggi. Sono comunque ben rappresentate anche altre tradizioni calligrafiche, oltre quelle occidentali.

Altri temi presenti in questa Biblioteca ci sono: le sperimentazioni che gli artisti hanno dedicato alla scrittura, dai calligrammi di Apollinaire, agli esperimenti di poesia e scrittura verbo visiva, con libri dedicati a movimenti artistici; testi che riguardano gli strumenti di scrittura, penne, pennini, calamai, ma anche su mobili e suppellettili utilizzati come scrittoi portatili e oggetti di arredo per la scrittura. E ci sono sezioni con numerose testimonianze sulla stenografia e sulla dattilografia; la grafologia e gli autografi; la pedagogia della scrittura e un piccolo ma

importante gruppo sulla crittografia e le scritture segrete.

- **Museo Prefilatelico Friulano** che nasce nel 2018 grazie alla concessione in comodato allo Scriptorium Foroiuliense di una ricca e unica collezione di 2.500 documenti originali risalenti al XVIII-XIX secolo legati alla storia del nostro territorio e acquistata attualmente dalla Fondazione Friuli. La collezione comprende varie tipologie di documenti tra cui manifesti, proclami, editti, lettere prefylatliche e incisioni di alto interesse storico e sociale per il territorio friulano (e non solo). Lo Scriptorium Foroiuliense ha oggi il compito della sua conservazione, valorizzazione e fruizione. Fin da subito sono state avviate le procedure fondamentali di inventariazione e digitalizzazione di tutto il materiale cartaceo, operazioni necessarie per renderlo fruibile e accessibile a un pubblico molto vasto.

- **Museo del territorio** che espone preziose testimonianze d'arte: reperti archeologici, oreficerie, monete antiche, vetri, ceramiche, terrecotte, dipinti. È articolato in tre sezioni fondamentali: archeologia, arte sacra e etnografia. La sezione archeologica presenta reperti provenienti da ritrovamenti e scavi effettuati sul territorio, che permettono di seguire l'evoluzione della vita nella zona a partire dal periodo compreso fra l'XI e l'VIII sec. a.C. fino al periodo medioevale. **E**



Al dîs l'emerit

por el presidente emérito Eduardo Baschera

La friulana cumple 96 años y son muchos los nombres que dejaron huella en la None. Por supuesto Giuglielmo Beltrame, fundador del Fogolâr con un grupo de jóvenes de Mortean. Quiero destacar a uno de nuestros inmigrantes que llegó adolescente desde Tricésimo: Galliano De Agostini. Es muy importante porque difundió la Friulanidad ya cuando era parte del Quartetto Armonia dirigidos por Rodolfo Kubik, llevando la vilota friulana a todo el mundo. Fue parte además del gran restaurante de comida friulana que funcionaba en la sede en los años 70, ese que la gente hacía cola hasta Beirò y todos recuerdan, donde tocaba la fisarmónica para los comensales. En el que trabajó su hermana Teresa por muchos años.

Su contribución más importante fue el Laboratorio de Friulano que llevó adelante por casi 20 años, de sus alumnos se nutrieron las Comisiones directivas y la masa societaria de la None, como Rosa Chittaro, Violeta Sclausero y Alicia Rivoldini, por nombrar a algunos.

Es de destacar que ya jubilado, se lanzó a escribir sobre la emigración friulana y especialmente querido es su relato del viaje a la Argentina y sus primeras noches en la Friulana. Sus cuentos participaron de concursos y son publicados en el Strolc Furlan, en esta revista y muchas otras publicaciones en Italia. Es una de la más importantes voces de la literatura friulana en las costas americanas y uno de nuestros socios más importantes. La tapa de esta revista está dedicada a una excelencia italiana que tiene su lugar en el corazón del Friûl. Roberto Giurano realiza desde hace muchos años con pasión y profundidad esta actividad que está relacionada con el arte de hacer libros. Para quienes son diseñadores gráficos, como yo, la caligrafía nos acerca a una forma de arte maravillosa. Quisimos mostrar esta joya friulana abierta a la comunidad de artistas gráficos de Sudamérica porque es una de las funciones del Fogolâr, conectando dos mundos que de otra forma no se conocerían. Esta revista será material para la carrera de Diseño Gráfico de la UBA y para los diseñadores tipográficos del país. **E**

Peraulis de presidente

por la presidente Alejandra Marcela Buttignol

Mi nombre es Alejandra Buttignol, nací en la provincia de Buenos Aires y les escribo para compartir un poco mi historia, como nieta de friulanos.

Pertenezco a la segunda generación de friulanos nacidos en Argentina. Mi papá Bruno Buttignol nació en Mataderos en el año 1938, un año antes mi nonna, Adele Moschetta, había llegado a la Argentina dejando atrás su amado Pordenone. Ella nunca "se fue" del Friuli, extrañaba mucho su lugar de origen.

Mi nonna vivía con nosotros, me llenaba de cariño. Ella me supo transmitir el amor por su tierra, esa llama de pasión por la friulanidad que siempre permanece encendida en mí. El Friuli la tierra de mis nonnos, mis raíces, mi origen, mi paz.

Mi nonno Giovanni Battista Buttignol había llegado unos años antes (1931) para poder instalarse y así poder traer a su familia. Durante seis años mi nona permaneció en Pordenone hasta que pudo viajar.

En el año 2016 llego a la asociación friulana "La None" de villa Devoto Bs As, allí comencé con las clases de friulano que dictaba el maestro Galliano de Agostini, los días jueves el me transportaba a mi infancia, a la falda de mi nonna.

Yo me siento inmensamente honrada y feliz como presidenta de nuestra querida "None" acompañada por un grupo de personas en su mayoría hijos y nietos de friulanos (algunos socios fundadores) junto con los miembros de la comisión de esta apreciada asociación ponemos mucho amor, trabajo diario y respeto. Compartimos profundos sentimientos por la región del Friuli, por su cultura y sus costumbres.

Nonna: "Las personas dejan huellas en quienes la rodean, valores. Tu huella quedo marcada para siempre en mi corazón". **E**



Il cjanton di
Galliano de Agostini

Pietins e... petenadis



Une buinore, prin che al criche il dì, il vicjari, pre Luiggi, si metè la stole sore la tonie dai dîs di vore par unî in matrimoni a Serafine e Gjeremie. La funzion religjose e à durât chel tant che al baste e i doi testimonis e il vicjari a sintirin il si dai contraents.

Ducj a cognossevin la proverbiâl premure dal vicjari tes funzions matutinis, za che i plaseve di lâ a oselâ. Cuant che nuviçs e testimonis a jessivin de glesie par jentrâ te ostarie di face, par fâ un brindis, il soreli al scomençave a smiejâ dal daûr des cjasis.

Juste in chel moment, il vicjari, diret ae bressane, al inforçjave la vecje biciclete passant devant de comitive, su la spale çampe al sostignive un cavallet cun des sejaipulis plenis di uciei che a zirlavin. I nuviçs daspò dal brindis a lerin drets a cjase di Gjeremie, alî ju spietavin nûffis tra fruts e frutis, cinc a jerin di lui e cuatri di jê.

I doi a jerin restats vedui e a vevin decidût di metisi insiem par daûr un pari e une mari a chei cacits snacaiôs e rivoltôs e adunâ chês cuatri bes-teutis che a vevin e che a vagolavin tai curtîi.

Gjeremie al faseve il peçotâr, lant pai paîs in cercje di strafaniçs in disûs. Sot sere tornant a cjase, cuasi simpri al cjatave Serafine sentade sot de tetoie cirint di parâsi di chê mularie sfolmenade che e domandave di dut. La femine no jere mai rivade a disgredeâ lis strecis des frutis e Diu nus vuardi cun passâur il pietin. Cundiplui in ogni altri imoment a domandavin di mangjâ, a someavin chês cuatri gjalinis che a passonavin te arie, simpri becuçant alc.

Cuant che si sentavin a mangjâ a jerin masse bocjis di disfamâ, cetantis voltis Serafine e doveve sielzi se preparâ il gustâ o la cene.

Une dì Gjeremie rivant a cjase, al sintì un davoî dal diaul, i fruts a vevin fam, chê cristiane no veve podût rimedeâ nancje un taulîr di polente. Scannade, abatude e domandave aiût al cîl, Gjeremie, viodintle in chel stât, al disè cun perentorietât:

- femine, dâmi il pietin! -

Ai fruts ur bastà sintì chês peraulis, che a fuirin a spiron batût pal curtîl. Il torment dal pietin al jere piês che patî la fam. **E**

Intercambio cultural a través del océano Visita de la Prof. Flavia Brunetto

Polente mê
Monolic di Pre Davide
Maria Turoldo



voltât par furlan di Noemi Salva



El viernes 15 de septiembre la Sociedad Friulana recibió la visita de la Vicepresidente Vicario del Ente Friuli nel Mondo Prof. Flavia Brunetto y el director Christian Canciani en el marco de una gira que la delegación friulana inició en Brasil para la 7ª edición del Curso “Introduzione all’Arte Musiva” que se realizó desde el 11 al 16 de septiembre. Llegaron desde Uruguay donde participaron de un encuentro organizado por la Famee Furlane di Montevideo.

La prof. Brunetto participó de una clase abierta del grupo de estudio de la lengua, la cultura y la literatura friulana “Furlan un pas indevant” que se reúne desde abril del 2020 todos los viernes de 19 a 20.30 hs. en forma online. Dada la importancia de la delegación, se realizó en formato mixto, presencial y online.

Para dar inicio al encuentro, cada uno de los participantes contaron en friulano su propia historia y porqué se sienten motivados para aprender el idioma de sus antepasados.

Se exhibió por primera vez en Latinoamérica el documental “Stare al mondo Turoldo e Pasolini” y además los alumnos leyeron la versión en friulano del monólogo “Polenta mia” del padre Davide Maria Turoldo.

Un momento emocionante para quienes leyeron en la Biblioteca Emilio Crozzolo o a través de la pantalla. Participaron del encuentro los amigos de la Familia Friulana de La Plata, la Unione Friulana de Castelmonte y el Fogolâr Furlan de Florencio Varela.

Al finalizar la clase, se compartió una cena entre los miembros de la Comisión Directiva, los fogolares, los socios de la None y los alumnos del curso.

El sábado, acompañados por el presidente de la Junta Central de Estudios Históricos de Buenos Aires -Federación, Prof. Ruben Camillozzi quien realizó las gestiones con las instituciones, la delegación junto a la presidente Buttignol visitaron el Teatro Colón y el Cementerio Munumental de La Recoleta con guías en friulano. Un verdadero intercambio cultural a ambos lados del océano. **E**



A tor ator il país, prime di sere, un profumo cetant dolç de polente di poc voltade sore il taulîr; e al jere ae fin il reclam che noaltris a molavin di zuiâ te place. E la mari no faseve plui fadie di clamâns parcè che une vôs, chê de fam, nus puartave a cjase tant che cisilis.

Polente mê, divuardi se cualchidun al fevelarà mâl di te. No ai mai cognossût il pan: a cjase il pan lu mangjave dome cui che si malave, ma al jere un câs râr, e daspò cuissà un fregul par fâ a pene une panade. Ma la polente! Ce platavistu dentri la tô sostanze par fâvus vignî sù cetancj grancj, di corse? Ducj nô fradis, alts tant che gjambis di mais, fuarts, indurants plui dai altris (mai une malatie che nus veve tocjâts); e ancjemò fruts, cul pic, di invier, a folcjâ i çocs par che il fogolâr al sedi simpri cjalt.

A buinore, lat e polente; a misdi, mignestre e polente; di sere, lidric, ardielut e ancjemò polente. E anzit, tai dis durs, di criûre, mi ricuart di gno pari che al taiave dôs fetis de piçule mont di aur e mes meteve un pe man e mi diseve: “Ve chi, a une le clamarâs polente e chê altre formadi”. E jo che o crodevi e o muardevi prin une e daspò chê altre, biel fasint fente di mangiâ polente e formadi. E i amis, chei des pocjis fameis sioris dal país, mi cjapavin pal cûl, mi ofindevin. O vaive, pûr no rivavi a pensâ mâl de polente, no podevi di fevelâ mâl di gno pari.

A cueile e jere simpri la mari, e mi someave che dentri a cueiedi il cûr. E ce fadie par fâle vignî profumade, puartâle ae cuete juste, che no si tachedi ae pignate nere di ghise, che no savarès di fum; a mantignî il fûc just, jê, che e doveve di preparâ dut il gustâ, simpri cui broilis di mais tal mieç di un grum di faliscjis: e doveve insulfâ dentri tant di sfladâsi, je cussî minute.

Pûr simpri cidine, simpri serene, dentri un nûl di frusin; parcè che noaltris no vevin nancje la nape e dut il fum al lave fûr de puarte se di no dal piçul barcon che al jere viers il curtîl.

O jerin in nûf ator de taule. Mi someave une imprese cuant che o rivavi a colaborâ ancje jo e o tornavi dai cjamps cuntun fassut di len tirât sù a malepene dilunc i fossâi o i canâi de aghe. E i diseve: “Ve chi, mame, tu puedis cueile miôr cun chest len”.

... Al è par chest che une di o jeri rivât intuene cjase di siôrs, e o jeri bielzà grant, anzit za un predi aromai, mi soi sintût brusâ parcè che, di poc sentât te taule, la sioe (odeose!) e veve la imprudence di dîmi: “Ca nus scusi, siôr plevan, o vin la polente”.

E jo, cidin, o diventai dut ros parcè che mi someave ofindude dute la mê infanzie, ofindût dut il gno Friûl. Daspò, velu il camarîr, vistût dut di blanc, cuntune supiere in man; e dentri, dal zâl che al notave te spongje; e parsore, dai uciei scjalterîts tant che martars. Alore mi soi sintût dut il sanc a bati: “Ve chi, sioe - i disei - no vin di scomençâ cun ofindi la polente”. **E**



Feminis fuartis - Mujeres fuertes Las presidentes de la None dai Fogolârs

Entrevista a Sonia Sclausero y Alejandra Buttignol

Soy Sonia, descendiente de uno de los fundadores de la Sociedad Friulana. Fui presidente cuando cumplió los 75 años. Hice toda la carrera en la Comisión Directiva, pasé por todos los cargos. Ser presidente de una asociación es muy importante, especialmente de la Friulana, de la que tengo hermosos recuerdos de cuando era chica y adolescente, todavía en la sede de la calle Cachimayo en Primera Junta.

Hacia fines de los noventa la Friulana pasaba por una grave crisis económica, y no había personas que se acercaran a colaborar, por eso cuando me llamaron para dar una mano, esos recuerdos me convencieron de involucrarme con el grupo que estaba haciendo tanto esfuerzo para salir adelante y mantenerla en pie. Fue una época de grandes sacrificios con la poca gente que teníamos trabajando en la Comisión Directiva. Si bien soy la primera presidente mujer, el valor está romper una tradición, es verdad, pero las mujeres siempre estuvieron involucradas en el quehacer de la Friulana, en roles complementarios. En un trabajo grupal cada uno aporta sus competencias, en las que es más hábil, he visto trabajar a tantas mujeres en el Fogolâr, secretarías que estaban bien aceptadas y reconocidas en su labor.

Decía que el Fogolâr había llegado a una situación económica difícil, se había entendido mal la derogación de un impuesto con la llegada de la Democracia que no fue tal y que se fue acumulando hasta hacer una deuda que ponía en peligro la sede. Fue un esfuerzo muy importante de toda la Comisión Directiva, y para hacer todo más difícil aún, llegó la crisis del 2001, pero logramos salir adelante con la ayuda de todos. Por esto no era importante quien fuera el presidente, solo era un cargo representativo. Me ayudó mucho que fuera psicóloga, tenía herramientas para llevar adelante el grupo, que por otra parte era un poco rebelde en aquellos años. Porque cuando las co-

sas no van bien, cada uno tiene problemas. Pero despacito fuimos superando la dificultad y desde el cargo más humilde al presidente nos pusimos de acuerdo.

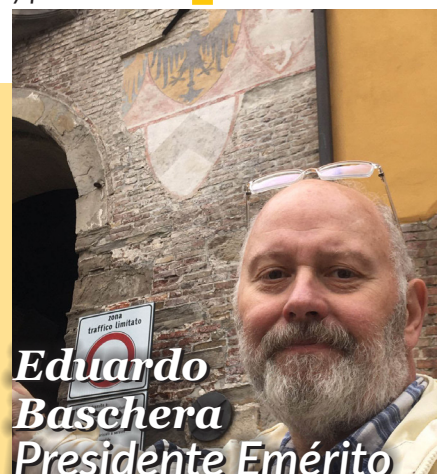
Estoy muy contenta que haya otra presidente, nosotras no sentíamos que nos excluyeran, simplemente se había roto con la tradición que eran los hombres los que tenían los cargos directivos. Después se acercaron más mujeres a la Comisión. Le doy la bienvenida a Alejandra y estoy contenta que haya una representante mujer como presidente y le auguro el mayor de los éxitos.

Fue una experiencia tan rica, encontré mucha fraternidad que después de haber tomado brevemente la presidencia por el fallecimiento de Emilio Crozzolo, que participé de las reuniones de Comisión Directiva aunque no tenía cargo efectivo porque me interesaban los temas del Fogolâr y podía transmitir mis conocimientos a los nuevos integrantes, especialmente al presidente Baschera. Durante muchos años hasta la enfermedad de mi esposo.

Soy Alejandra, el primero en llegar a la Argentina fue mi abuelo Giovanni Battista en 1931 de Pordenone. Después vino mi abuela en 1937 con mi tío -mi padrino Ivo- que cumplía 12 años. En 1938 nace mi padre aquí, Bruno, el primer descendiente en Argentina. En aquellos años mi abuelo tenía una fábrica de ladrillos en la provincia de Buenos Aires, había tenido un restaurante en San Justo, en el centro. Pero murió de apendicitis a los cuarenta años en el Hospital Modelo de Morón, dejando a mi abuela viuda con tres hijos, la última mi tía Bruna. Fue muy difícil para ella, en otro país, pero logró hacer estudiar a los hijos. Vivía con nosotros, cuando nació era la única nieta y siempre me habló del Friül, especialmente de Pordenone, haciéndome amar todo aquello que era friulano y que llevo en mi corazón.

Empecé a venir al Fogolâr en el 2016, al Taller de Friulano de Galliano De Agostini, para aprender la lengua. Mi abuela tenía

tantas amigas italianas que venían a visitarla, pero una era especialmente querida, Vittoria, con la que se juntaba a hablar en friulano en la cocina. Lo hacía con sus amigas friulanas, las que tenía en el corazón. Desde que llegué en el 2016 no me fui más, formando parte de la Comisión Directiva. Ahora tengo el cargo de presidente, ya que Eduardo está en Italia, es un verdadero honor tan importante para mí, llevar adelante al Sociedad Friulana con el grupo de gente que tenemos y poder cuidarla. **E**



Eduardo Baschera
Presidente Emérito

A fines de agosto Eduardo viajó a Italia acompañando a su hija Valeria que se establecía en Maiano, muy cerquita de San Daniele. Dado que pasaría varios meses allí, pidió licencia de su cargo a la Comisión Directiva que votó darle el cargo de Presidente Emérito para que representara el Fogolâr ante las autoridades friulanas e italianas.

En esta tarea participó de los festejos por los 800 años de Udine, la presentación de un libro en el comune de Mereto di Tomba y en el Friuli Doc. En los próximos meses participará de otras importantes actividades en Italia. **E**



Clamade a mobilizazion
culturâl dal Citadin pai
vot secui de Citât di Udin
1223-2023



Udinês, Furlans, amîs de Capital dal Friûl Storic!

Framieç dal Cjistiell e de Vile di Udin o ben jenfri muris locâls cjastelanis e fossalat esterni, ai 13 di Setembar 1223, il patriarcje di Aquilee Bertolt di Andechs-Meran al implantà chel Marcjât che al formà la lidrîs de Citât di zornade di vuê, cjapant dentri cul timp lis localitâts dongje: e prime la Vile di non compagn; e po, tal Tresinte, chês che ur disevin Disore e Disot, Graçan e Praclûs; po ancjemò, tal Votcent, ur tocjà a Beivârs, Cjauriis, Cussignà, Godie, Padier-Vât e S. Bernart. Di chei studis ultins, il sît di Udin al pararès almancul che al vedi trê mil agns, ma, sot dal aspîet juspolic, chel al instradà il so divignî urban nome che partint di chei 13 di Setembar cuant che il patriarcje Bertolt al fissà chel pivot de citât strolegant cuissà di ce doman tant che erêt de funzion di Aquilee tal grîm de Mittel-Europe dai tîmps. Che di fat, daûr de Pâs di Cjaurià chê dal 1221, finît ribalton feudâl grant, chel regnant predeçon, sperançôs di imbrenâ la nobiltât cjaviestre, al ricognossè un Parlament furlan – il prin in Europe influent e figure interie de societât – là che al favorì il borghesan, partidant sperât a so pro, ancje ben propit impastanant chê citât-marcjât di Udin, slargjâ de daurman e si vûl “zimulade” cu la metropol viere di Aquilee e dotade di une autonomie di guvier condomine di sovranitât e salacor za ancje di une partence di division in bors. Nobil bavarês, grant predi, parint cence mancul dai rês di France e Ongjarie, chel Bertolt alì, patriarcje e princip di Aquilee, dominant jenfri Italie, Austrie, Cravuazie e Slovenie di vuê, cun cuissà ce pompe, al podè adiriture acetâ di ospit in chel Udin là – che al varès cirût ancje di ingrandîlu juste come glesie, no dome marcjât e politiche – il so amî imperadôr Fidirî II di Svabie, chel che i disevin il “Stupor Mundî”, une des figuris plui straordenariis de sô epoche! Gustose liende e vûl chel patriarcje ancje pari furlan dal Tokaij chel ongjar, regâl dal prelât di Aquilee par Bele regnant di Ongjarie so nevôt, cantin chel tornât fûr plui voltis tes celebrazions dal Complean de Citât di Udin par note internazionâl di leams ma ancje par maniere rivendicazion. Sul tombâl di Bertolt il grant, jentrant te Basiliche di Aquilee, indulà che si inçopedà e al le par tiere la di che al cjapà possès, lu ricuarde une targhe metude dai siei patriots bavarês e, cualchi volte, in chescj agns, ancje ben une gale cui colôrs di Udin, puartade di libare iniziative... Cheste la liende dal patriarcje imperiâl ghibelin, passât, tal ultin, vüelf papalin, sul încrôs de Europe, par parâsi di aleâts ancje piês dai nemîs, che di chel e ven fûr la citât di Udin, mismàs talianot, alaman, slavonesc e inmoce, tal romanç di Mari Aquilee e in chel di Cesar, pari di un Friûl trassunt di dut il Continent. **E**



Votcent agns indaûr, ai 13 di Setembar 1223, il patriarcje-princip di Aquilee Bertolt di Andechs i proferive dirits di marcjât al borgut tra il cjistiell e la vile di Udin. Di chel borc alì, cressût e slargjât, e je vignude fûr, come istituzion, la Citât di Udin chê di cumò. Sot de capemagne dal moviment culturâl locâl batiât Academie dal Friûl - Fogolâr Civic, dal 2001, l'inovâl di chel at, tra la int, si fiestezilu par Complean de Citât. Passâts vot secui cumò di chel fat, si savorarès in particolâr une libare iniziative dal Citadin, oltri che l'impegn de Sorestanzie, par mût e maniere che un cjadalan di une tâl si onorilu come cu va e par un fin di ben de comunitât.

Udinês e furlans, antîcs e noiei, in patrie e pal mont; i amîs po ducj che cheste citât achi e pues dâ dongje par ogni bande, si clamiju, di cûr, cussì, a scompartî – libars e liberâi – un at, une dediche, magari mil e lis plui variadis, lis plui afetuosis, par chescj vot secui de comunitât citadine insumiade di podê sei une Aquilee Gnove e une democratiche Atenis furlane! Un MANDI di cûr!

Prof. Alberto Travain (dean)

Circul Universitari Furlan “Academie dal Friûl”

Moviment Civic Culturâl Alpin-Adriatic “Fogolâr Civic”

Celebrazions libaris di Popul

Promovudis di **Fogolâr Civic** e **Academie Dal Friûl**, fradaîs storichis prudeladoris dal “Complean de Citât”, adun cu la **Assemblee civiche dal RENC** e in convigne cul **Club pe Unesco di Udin**, cooperant simpri il **PREVOST** dal Domo e participant di grant significât il **Sindic di Aquilee**, metropol alpine-adriatiche prime e lidrîs locâl epiche; braurose aderente la **Societât Friulana di Buenos Aires**, la None dai Fogolârs ator pal mont fondade tal 1927; spietât il tradizional concors dai **POMPIRS**, la plui antighe vuaite civil dal Friûl, aquileiês rivoc, e preseade la ospitalitât de **Universitât di Udin**, sperant su gust e passion de miôr nestre societât civil, culturâl, politiche e economiche... **E**

“...[Il Patriarcje Bertolt] al unì cun Udin la citât di Aquilee... e al tratà che il citadin di une al fos compagn ancje di chê altre e chês a gjoldessin in comunele dai lôr privileçs... Si che, tal sigjil de republiche di Udin si lei ancjemò sculpit: Cheste citât di Udin e je (o e seguìs) la fe di Aquilee...”

**Dai Comentarîi Aquileienses
di Zuan Cjandit, 1521.**

Cine italiano con cena un clásico de la Friulana

por Gonzalo Alliegro

Ya casi finalizando este año 2023, podemos contarles con enorme alegría, que hemos cumplido con el objetivo de convertir a nuestra querida institución en una autentica referencia en la ciudad de Buenos Aires para la difusión de la cultura Italiana a través de su cinematografía.

Las proyecciones mensuales de CINE + CENA continúan generando un gran interés, desbordando incluso por momentos la capacidad física de albergar a tantos comensales que apasionadamente concurren a compartir los films programados y la propuesta gastronómica que ofrecemos para cada velada, gracias al esfuerzo colectivo de todos los miembros de nuestra institución. En cuanto a la programación, hemos alternado la idea de visitar grandes clásicos a modo de homenaje a la historia grande de nuestro glorioso

cine Italiano, con films contemporáneos que confirman la vitalidad y la calidad de la producción actual, trazando al mismo tiempo una línea enmarcada en la tradición de los modos narrativos que hicieron única e irrepetible a nuestra cinematografía. **"Mafioso"** de Alberto Lattuada con Alberto Sordi, **"Splendor"** de Ettore Scola con Mastroianni y Trosi, **"Matrimonio all'italiana"** de Vittorio De Sica, **"Il compagno Don Camillo"** de Comencini sobre textos de Guareschi, son solo algunos de los títulos que invitaron a recordar el pasado con emoción a quienes aman la historia de nuestro cine y a descubrir estas obras, con sorpresa y admiración, a muchos jóvenes que también se acercan a disfrutar de nuestra propuesta.

La dinámica de cada evento consiste en ofrecer una charla previa y material audiovisual adicional relacionado con el contexto estético, histórico y cultural de la película a fin de enriquecer la visión de dicha obra. Durante la cena posterior al film, además se narra la historia del plato regional seleccionado para la ocasión y relacionado con el ambiente en el cual el film transcurre. De este modo se completa un círculo virtuoso en el cual, los invitados disfrutan de una noche a puro entretenimiento, incorporando nuevos conocimientos y curiosidades sobre nuestra cultura, nuestra historia y nuestras costumbres.

En paralelo a las proyecciones mensuales de Cine y Cena, durante los días martes a las 18hs desde hace ya 2 años, seguimos desarrollando el curso de Historia del cine Italiano, actividad para los más cinéfilos donde se analiza en profundidad la obra de los más destacados exponentes del séptimo arte, seminario que explora a través del cine los aspectos más destacados de la sociedad y la cultura Italiana del siglo pasado y los emergentes de la actualidad.

Esperamos seguir contando en el futuro con el interés que han suscitado ambas actividades para seguir sosteniendo nuestro fervor y dedicación a la hora de mantener viva la riqueza cultural y comunicacional de nuestra cinematografía. **E**

Cocina italiana La aventura de maridar un menú con la película



Uno de los atractivos del ciclo mensual de cine italiano con cena es el menú. Desde el primer año del ciclo, se ofreció la posibilidad de seguir la velada con una cena luego de la exhibición de la película. Para elaborar con los comensales de la mesa lo que se había visto, compartir experiencias y conocerse.

Desde hacía pocos años se había ido gestando la idea de que el menú debía acercarse al tema de la película

de manera tal que la experiencia de ir al cine en la Friulana sea algo integral.

La riqueza de la cocina italiana, que fue propuesta este año por el gobierno italiano a integrar el **Patrimonio Mundial de la UNESCO**, permite que el menú tome un protagonismo merecido. Lo que terminó de encajar las piezas de este interesante propuesta es que a los Cogos furlans, los cocineros voluntarios de la None, que se encargan de muchos de los eventos de la Friulana, se unieron dos jóvenes chefs: **Rodrigo Lema** del Gato Dumas y **Rosario Facile** del IAC. Esta colaboración le dio un impulso profesional a los platos ofrecidos, uniendo la



experiencia de eventos con la experimentación y la creatividad.

Muchos de los platos que se ofrecieron este año implica usar productos que están disponibles en la península italiana pero que en Argentina son prohibitivos o no se consiguen. Y es aquí donde se puso en juego la calidad profesional de los chefs para lograr platos muy buenos que hicieran honor a la cocina italiana y que

tuvieran un precio que permitiera realizar el evento. Este año además se sumaron firmas italianas como sponsors del evento -**Fernet Branca, Campari, Cinzano, Cynar, Mozzari, Baci**- que dieron la posibilidad de agregar la oferta de un aperitivo, una tradición italiana que nuestros inmigrantes trajeron sobre el océano.

Para cerrar la propuesta, se ofrece una charla informal sobre la historia de los platos que se están degustando, agregando contenido para muchos desconocidos sobre la cocina italiana que sorprende. Y así este ciclo es un clásico de la Friulana. **E**



Proyecto FORAMBA

Formando embajadores de la excelencia artesanal del territorio

por Fernanda Ellinghaus

Tuve el honor de participar a mediados de año del proyecto Foramba 3 (Formazione degli Ambasciatori dei Prodotti Artigianali all'Estero) organizado en forma conjunta por el Ente Friuli nel Mondo y Confartigianato Imprese Udine.

Fue un viaje maravilloso de 10 intensos días llenos de actividades y propuestas, donde pudimos conocer no sólo la belleza natural única del Friuli, sino también visitar y apreciar las diferentes actividades económicas que se desarrollan en la región y sus productos de excelente

calidad a nivel mundial que hacen que esta región sea una de las más destacadas de Italia. El objetivo del proyecto es promover a través de los diferentes fogolares distribuidos en todo el mundo, los productos y servicios artesanales friulanos hacia el mundo.

Fuimos convocadas, junto con participantes de Brasil, España y Shanghai.

Visitamos entre otros lugares, la Legatoria Moderna y la Tipografía Marioni en Udine, el Prociuttificio Bagato en San Daniele del Friuli. En Venzone tuvimos una recorrida por el centro histórico, con un guía excelente que nos

mostró y contó lo sucedido luego del terremoto del '76. Y visitamos una fábrica de jabones artesanales y una pastelería. Estuvimos en Cividale del Friuli, recorriendo con la genia de Giovanna Tosetto, que nos mostró no sólo sus hermosos edificios sino nos contó hasta emocionarnos historias de la ocupación nazi en la segunda guerra mundial, con sus protagonistas ya ancianos.

Probamos la exquisita gubana de Dorbolò, un dulce típico cividalese. Estuvimos también en una de las mejores fábricas de sillas en Corno di Rosazzo y hasta en una cervecera artesanal, viendo todo el proceso de producción.

Y obviamente, comimos riquísimo, bebimos los excelentes vinos de la zona, nos divertimos un montón y conocimos gente estupenda!

Asimismo, participamos de la fiesta por los 70 años del Ente Friuli nel Mondo en la Villa Russiz con un concierto de Giuseppe Verdi dentro de una cava de vinos, y al día siguiente estuvimos presentes en la Convention annuale dell'Ente Friuli nel Mondo en el Salón del Parlamento del Castello di Udine.

Una experiencia sin lugar a dudas única e irrepetible! Mandi! **E**



Ci ha lasciato Vanda Gadaldi

È stata proprio lei a proporre alla Società Friulana di aprire un gruppo di studio della lingua e della letteratura italiana. Il suo entusiasmo e lo spirito vitale che l'ha sempre contraddistinta continuerà nel ricordo di tutte le persone del nostro Cappuccino letterario.

Eduardo Dino Baschera, presidente emerito della Società Friulana la ricorda con queste parole: "No se perdía ni una reunión. Sentía mucho orgullo de ser bresciana y condimentaba los encuentros con aportes en su lengua dialectal. Tenía siempre un cuaderno donde apuntaba dichos de su Brescia natal para abrimos algo de su alma. Wanda fue y será una parte importante de este grupo. Una de las bellas personas que pasaron por la Sociedad Friulana." **E**



Coccurte day 2023

El concurso de cuentos de miedo del blog en friulano Contecurte.eu

Como todos los años se realizó el domingo 29 de octubre la fiesta de cuentos de horror capitaneada por el multipremiado escritor friulano Raffaele Serafini con la ayuda de otros miembros de la "Osterie" como Michêl, Checo, Astrid, Margherite y Zuanluce. Se trata del desafío de escribir en pocos días un cuento en friulano para ser leído y juzgado por el público presente. Los cuentos, en forma totalmente azarosa, se agrupaban de a cuatro y fueron leídos por una persona diferente cada uno, con una escenografía acorde al tema. Después de la lectura de cada grupo, los casi cien espectadores votaron levantando las calabazas que tenían a su disposición. Estos simpáticos cartelitos tenían al reverso un cuento muy corto de miedo y se podían llevar a casa de souvenir. Los premios eran canastas con productos relacionados con la Gnot dai muarts. Al final, se ofreció un bufet hecho por los mismos integrantes del grupo también relacionados con las calabazas. Tanto los cuentos participantes como los cuentos muy cortitos se pueden leer en el blog. Como siempre los alumnos de los cursos de friulano participaron numerosos: Leonardo Giavedoni y Noemi Salva; y entraron fuera de término los de Jorge Cesaratto y Mario Facile, que han sido publicados pero no compitieron. Un evento que contribuye a la difusión de la lengua friulana y divierte a escritores y audiencia. **E**



Oportunidades para
jóvenes friulanos

Valori identitari e imprenditorialità

por Mariel Ángeles Pitton Straface

Este año tuve la soñada oportunidad de formarme en la tierra donde nació mi abuelo paterno: Angelo Pitton, gracias a la 14ª edición del Curso de perfeccionamiento Valori identitari e imprenditorialità organizado por el Departamento de Estudios Humanísticos y Patrimonio Cultural de la Università degli Studi di Udine con el apoyo del Ente Friuli nel Mondo y la Región Autónoma Friuli Venezia Giulia. De la iniciativa

participaron doce jóvenes de origen friulano provenientes de Brasil y Argentina, cada uno de ellos provenientes de diversos fogolares con sueños e ilusiones en sus valijas.

Cuanto sentimientos encontré que ni creía que existían. Cuanto cambió mi existencia al descubrir donde estaban mis raíces. Me permitió sentirme parte de esa historia que creía tan lejana, que no era parte de mi vida. Hoy es mía, me pertenece y me enorgullece. Descubrir parte de ella, como así también escuchar mi apellido y reconocer que correspondía a ese lugar. Fue maravilloso, sentía que era parte de mi existencia, que me pertenecía y que yo les pertenecía, esa historia, no había duda de que era totalmente mía.

Para mí, esta experiencia fue más que enriquecedora a nivel profesional y personal. Estudiar en la Universidad de Udine como así también trabajar durante la pasantía en el Istituto Volta y la Academia de Bellas Artes de Udine G. B. Tiepolo me permitieron experimentar cómo es la organización italiana y friulana



Una reflexión sobre las madres inmigrantes en su día

Madres friulanas guerreras, fuertes, que sostuvieron la familia y el trabajo en los campos cuando los hombres debían emigrar.

Sobre el océano con sus hijos agarrados a sus polleras viajaron intrépidas para reunir la familia que la emigración había separado. En tierras nuevas levantaron casas y hicieron crecer a los hijos, codo a codo con sus compañeros, muchas viudas que llegaron a ver a sus hijos universitarios.

Hoy sus hijas luchan contra viento y marea para seguir adelante a pesar de todo y de todos.

Toda la felicidad del mundo para todas las madres! **E**

desde adentro y desde un punto de vista académico y profesional. Cabe destacar, lo fundamental que resulta para realizar una completa inmersión en la experiencia el conocimiento del idioma italiano. Me permitió vivir uno de los momentos más importantes de mi vida en la región donde nació mi abuelo y toda su familia y eso me

emociona. "Un pueblo sin el conocimiento de su pasado, origen y cultura es como un árbol sin raíces" (Marcus Garvey).

Quiero agradecer particularmente a la Sociedad Friulana de Buenos Aires, al Ente Friuli nel Mondo y a la Università degli Studi di Udine por esta inolvidable oportunidad que espero que todos los descendientes de friulanos puedan aprovechar, compartir y difundir para continuar con el legame que nos une con nuestra tierra de origen. **E**

La polente di none Mariuta

di Mariela Simek

Tant che di istât come di invier
lis domeniis o mangjavin la polente.

Ciertis voltis dome polente, altris cul cunin
ma mai al mancjave il frico.

La none Mariuta si jevave a buinore
e e scomençave cun chest moment magic.

Tal spolert e meteve la cjalderie
e e tacave a fâ di mangjâ.

Plan planchin al vignive fûr il bon odôr
a misdi ducj a taule a mangjâ bon e bondant.

E

amôr e protezion
dome une mari e sâ
dâju cence spietâ nuie
Buine fieste aes maris!

amor y protección

sólo una madre sabe
darlos sin esperar nada

Feliz día mamis!



Foto di Tina Modotti

Como friulanos, sabemos la importancia de los recuerdos contados en la lengua madre, por eso los invitamos a seguir este relato en veneto, tal como lo vivió su protagonista..

E la palla di filo dei Bonotto di Vazzola continua a girare!!!

di Nancy García Bonotto

Quasi senza pensarlo mi trovo un giorno facendo parte dei corsi di Furlan della Friulana di Devoto, di Buenos Aires. Tra i nostri temi di lezione non mancavano mai lo scambio di idee sulle radici e le tradizioni dei nostri avi emigrati in Argentina.

Così è stato il caso di mio nonno, Attilio Bonotto (del Ramo dei Bonotto di Vazzola, prov. di Treviso, Veneto) che nel maggio del 1923 emigrò solo in questo paese così lontano! Avendosi sposato per procura con mia nonna, Maria Tonello, formarono qua in Argentina una famiglia. Ebbero due figli, e cinque nipoti, tra cui... ci sono io.

Il rapporto tra i Bonotto dell'Italia e quegli oltreoceano, cioè, noi in Argentina, è durato fino ad oggi. E per questo voglio condividere con voi lettori, un "prezioso ricordo" che mi ha mandato un nostro cugino.

Si tratta di alcune parti del diario di vita del nostro caro cugino, Riccardo Bonotto. Un novantenne molto "in gamba" che ha voluto scrivere appunto questi suoi ricordi di vita "In diaeto veneto" (più precisamente della riva sinistra Piave) affinché le generazioni future possano sapere come si viveva in un tempo non tanto lontano, in cui "non avendo molto, avevano di più"! Grazie cugino Riccardo, e buona lettura a tutti voi! **E**

I cugini Riccardo e Dino Bonotto con i Bonotto di Argentina.



Come che si parlea
e come se vivea
nei ricordi de
la me infanzia

Quando che 'ndee a scuoea, braghe curte, calzet grossi fin al denocio e zocoe de legno, avee i denoci sempre coe magagne, sempre incerotadi, ma no co ceroti, ma coe fasce de garda che la tachea sue sbroie: che doeori a riarle via! Co se stea mal era sol 'na medesina da cior, l'oi de rizino, che a pensar mi vien su ancora in quo l'odor. Era ani che fea tant fredo pi che adess, co se 'ndee a scuoea, sivolando sul giaz dei foss, se sentia cric-crac i saez e i talpon che i se crepea dal geo. Quanta neve che vegnea allora! 'Na matina me alze par 'ndar a scuoea, no se podea, era vegnest medo metro de neve che bisognea spaear anca par andar in tea staea a cior la legna par far fogo. Al'ora no era machine da spazar la neve e ogni contrada la zent i se radunea coi badii e coe scoe a spaear par pode andar in paese a far la spesa in tea bottega de casoin. Mi ere picol e i me mandea a portar i crostoi co'n fiaschet di vin a quei che spaeea: che bei tempi, tutti i se iutea, i ridea, i cantea, altro che adess. Noialtri se era contadini benestanti, no ne manchea gnent, 20 camp de tera, 'na staea de bestie, porzei, conici, oc, faraone e gaine, queste ultime anche 120. Ricorde che andee a cior su i vovi tute le sere, fin a 100, era coe da partut i canton. Andee a past coi oc, fin che i avea un bel gos; le anere le se rangea a 'ndar sui foss de acqua e tornar a casa. Par ciapar la faraone, no era fazie, allora mi 'ndee la sera sul puner alt, dove che le dormia su le stanghe de legno e coa fionda ghe tiree suea testa, le caschea a do stramortide. Durante la guera se tegnea anca i cunic de angora, parchè dal pel si ricavea bei schei, così come la pel dea rumola che si ciapea coi tamai, see peea e se metea la pel distesa al sol par secarse: se guadagnea calcossa.

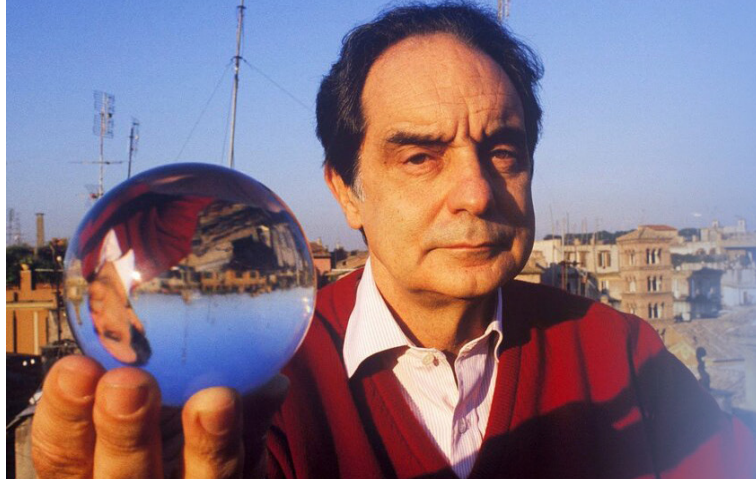
In autunno vegnea tanti raccolti, prima la ua, dopo le panoce e anca i pomi. Sul soer se portea su le gardizhe dei cavalier, se destiera la ua fragoea e rabosa, che la durea par tut l'inverno; anche i pomi coi zhest se i portea a tirar fora quei marzhi e così i bastea fin a Pasqua.

In bottega se comprea sol le spezie come l'oi, el sal e el pevero, tut el resto se'l fea in casa, come la pasta, el pan, la poenta e la carne e anca la seo e'l cren.

Rivea la feste de Nadal, allora se 'ndee a trovar el muss- ciò drio i foss all'ombra par far 'l presepio. La sera in tea staea se costruia 'na capan de legno, piccola co dentro la gripia, 'na forca, 'n restel, 'n badil e la cariola, se fea un pontesel dove soto co 'n toch de carta de luminio: pareva che passesse l'acqua par beverar le bestie e tut atorno casetine, alberi, figurine e le fede coi can e i pastori. Su 'n canton dea cusina se metea l'albero de Nadal, era 'na rama taiada da 'n pin e impiantada su 'n secio de tera. Se pichea de tut, caramee, biscot, mandoeanto, ua e pae shiese se trovea i stropacui rossi che i fea bel l'albero. Allora no era la corente elettrica e se metea dee candeete e ogni tant se le impinzhea, invezhe qualche lampionet a petroleio se l'assea impinzà tuta la not.

Dopo Nadal rivea la Befana, era la pì atesa par noialtri boce, aoto di prima se dovea star boni, esser obedienti, andar in let bonora parchè la Befana ogni sera la passea a veder chi che se meritea i regai. la sra del panevin se assea il caminet impinzà, se metea el fien, l'acqua e 'n toc de pan e 'na calza voda, parchè la Befana la dovea scaldarse, darghe da magnar al musset e meter in te la calza i doni par i boce boni e carbon par quei cativi. Qua not se fea finta de dormir, ma tanta la era la voia che rivesse matina par veder cossa che la me vea portà la Befana. **E**





Italo Calvino a 100 anni della nascita

di Susana Costa



11

Sono nato a Sanremo...

**Sono tanto nato a Sanremo che sono nato
in America, perché una volta i sanremesi
emigravano molto in
America, soprattutto in America del Sud.**

Calvino, Italo. Interviste 1951-1985

Importante intellettuale di grande impegno politico, civile e culturale e uno dei narratori italiani più importanti del secondo Novecento. Nasce il 15 ottobre 1923 a Santiago de Las Vegas, Cuba. Il padre, Mario, è un agronomo di origine sanremese, e la madre, Evelina Mameli, di Sassari è laureata in scienze naturali. Parlando di se stesso Calvino dichiarava nella lettera: «**Dati biografici: io sono ancora di quelli che credono, con Croce, che di un autore contano solo le opere. (Quando contano, naturalmente.) Perciò dati biografici non ne do, o li do falsi, o comunque cerco sempre di cambiarli da una volta all'altra. Mi chiedo pure quello che vuol sapere e Glielo dirò. Ma non Le dirò mai la verità, di questo può star sicura.**»

Però sappiamo molto del suo percorso educativo: frequenta l'asilo a Cuba. Nel 1929 la famiglia si trasferisce definitivamente in Italia (Calvino fa anche in tempo, alla fine delle elementari, a diventare Balilla). Il primo contatto con la letteratura avviene all'età di dodici anni, quando capita fra le mani il "Libro della giungla" di Kipling. È un amore al primo colpo per i mondi esotici, le avventure e per le sensazioni fantastiche che può dare la lettura solitaria di testi trascinanti. Legge riviste umoristiche, e lui stesso disegnerà vignette e fumetti.

Intanto scoppia la guerra che segna la fine della sua giovinezza e il declino della "belle époque" in versione sanremese. Tra i sedici ed i venti anni scrive brevi racconti, opere teatrali ed anche poesie ispirandosi a Montale suo poeta prediletto per tutta la vita.

Attraverso un intenso rapporto epistolare con Eugenio Scalfari, uno dei più grandi giornalisti italiani del XX secolo, segue il risveglio dell'antifascismo clandestino ed un orientamento rispetto ai libri da leggere: Huizinga, Montale, Vittorini, Pisacane ecc.

Nel 1941 si iscrive alla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino. Insieme al fratello si arruola e combatte per venti mesi uno dei più aspri scontri tra partigiani e nazifascisti, mentre i suoi genitori vengono sequestrati dai tedeschi. Finita la guerra e liberati i genitori, nel 1946 comincia a gravitare attorno alla casa editrice Einaudi, vendendo libri a rate. Su esortazione di Cesare Pavese e del critico Giansiro

Ferrata, scriverà il suo primo libro, **Il sentiero dei nidi di ragno**, un riconoscimento del periodo bellico e del mondo partigiano.

In casa Einaudi si occuperà dell'ufficio stampa e di pubblicità stringendo legami di amicizia e di fervido confronto intellettuale con i grandi nomi dell'epoca, presenti e futuri, come Pavese, Vittorini, Natalia Ginzburg, Delio Cantimori, Franco Venturi, Norberto Bobbio e Felice Balbo. Nel 1948 lascia Einaudi e collabora come redattore della terza pagina, con l'Unità per tornare nel 1949 dove verrà pubblicata la raccolta **Ultimo viene il corvo**, per poi essere assunto a gennaio 1950 da Einaudi come redattore stabile: si occupa dell'ufficio stampa e dirige la parte letteraria. Sarebbero stati proprio Vittorini, Pavese e Calvino, a creare quei risvolti di coerenza che sono uno stile nell'editoria italiana. Nel 1951 scrive **Il visconte dimezzato**, una delle sue opere più importanti. Seguiranno **Il barone rampante**, **Il cavaliere inesistente**, **Marcovaldo**. Alla fine degli anni Cinquanta pubblicherà la trilogia **Nostri antenati**, mentre appare sulla rivista **Menabò**, il saggio **Il mare dell'oggettività**. Nel 1964 avviene una svolta fondamentale: si sposa con un'argentina di origine ebrea Esther Judith Singer, detta Chichita, e avranno una figlia, Giovanna. Anni dopo sarà Giovanna a pubblicare **Lettere a Chichita 1962-1963**. In una delle lettere scriverà sull'Argentina: **"Non capisco niente delle cose che succedono in Argentina, tranne il fatto che tutto viene giocato ai vertici, al livello dei generali, mentre le masse sembrano completamente assenti. Mi augurerei una bella rivoluzione sul serio, ma sembra che non ce ne sia traccia"**

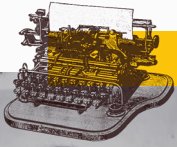
Esce nel frattempo il volume **Le Cosmicomiche, Ti con zero**, in cui si rivela la sua passione giovanile per le teorie astronomiche e cosmologiche. L'inclinazione fantastica, costante di tutta l'opera di Calvino, rappresenta comunque la corda più autentica dello scrittore. In molte delle sue opere infrange una regola ferrea della vita che vuole da una parte la realtà, dall'altra la finzione. Spesso mescola i due piani, facendo accadere cose straordinarie e spesso impossibili all'interno di un contesto realistico, senza perdere colpi né sull'uno né sull'altro versante. Una delle sue caratteristiche è quella di saper

mantenere nei confronti della materia trattata, un approccio leggero, trattenuto dall'umorismo. Eleganza, leggerezza, misura, chiarezza, razionalità sono i concetti per definire la sua opera; ma al tempo stesso, rischiano di sottovalutarne altri, ugualmente presenti e decisivi. Gli anni Settanta sono ricchissimi di collaborazioni giornalistiche, di scritti ma soprattutto di premi, che colleziona in quantità.

Durante il 1984 appaiono **Collezione di sabbia** e **Cosmicomiche vecchie e nuove**. Compie dei viaggi in Argentina e visita la "Feria del libro 1984" la prima dopo il ritorno alla democrazia. Fu il presidente Raúl Alfonsín a inaugurare la fiera per poi ricevere lo scrittore nella "Casa Rosada" **"Vengo ora perché non volevo visitare l'Argentina sotto un regime che non mi piaceva"**. Visiterà Siviglia per il Congresso de "Literatura Fantástica", nella Università Menéndez Pelayo. Nel albergo, Borges si trovava circondato di amici e ammiratori e Chichita si avvicinò per salutarlo e gli disse "C'è anche Italo" e lui rispose: "l'ho riconosciuto per il suo silenzio". Saggi letterari hanno parlato a lungo sulle similitudine tra le opere di questi due autori. Carlos Gumpert, dice "Calvino è stato il migliore discepolo di Borges, una specie di versione corretta e aumentata però senza mai tradire se stesso". Martin Caparros che sul libro **Le città invisibili** scriverà: "il libro più borgeano che Borges non ha mai scritto".

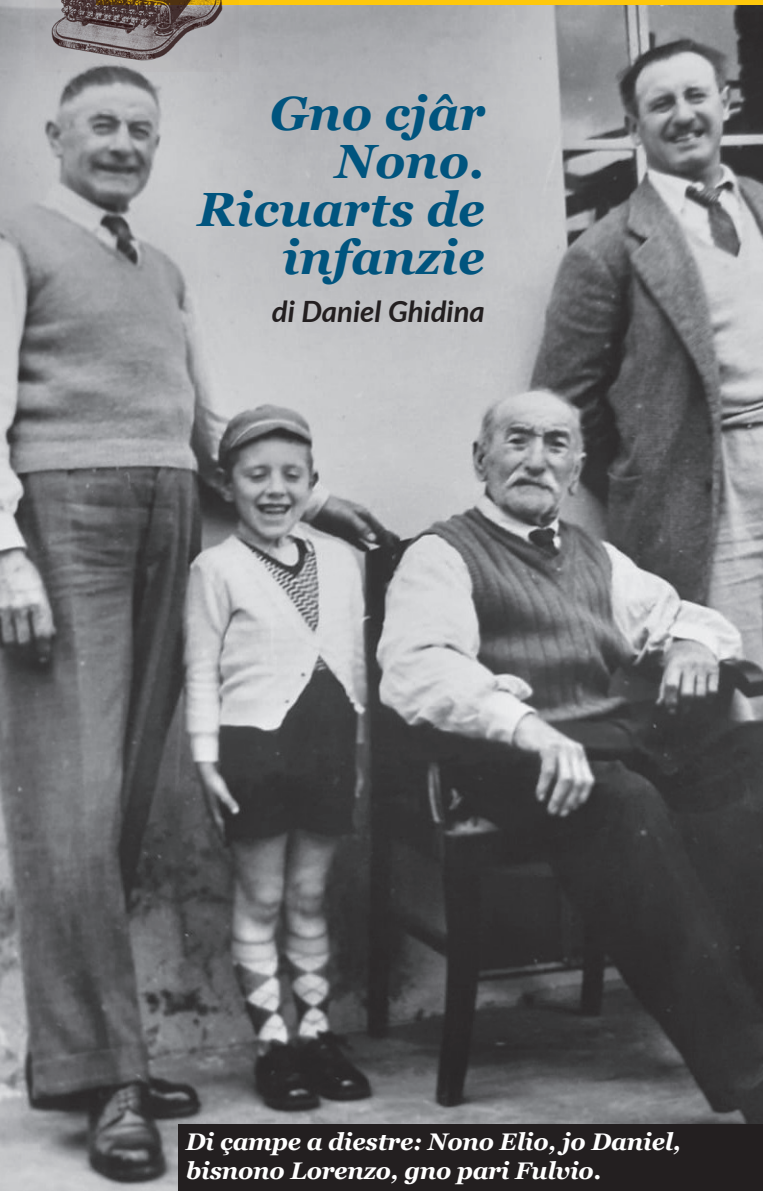
La preferenza di Calvino per autori ispanoamericani gli avvicinerà alle case editrici italiane. Chichita, amica della moglie di Cortázar farà conoscere lo scrittore argentino. Sarà un legame di cuore e di stilo, Cortázar traduce e stampa i suoi libri. Nel 1965 con **Bestiario** dichiara di apprezzare soprattutto "la precisione realistica del capofila della generazione che segue a quella di Borges. Era la immagine di un uomo che riusciva a collegare la sua umanità con la sua impresa letteraria che giudico come uniche". È insomma affascinato da una lucidità astratta e onirica, che ritrova e loda in altri autori come Silvina Ocampo.

Viene colto da ictus a Castiglione della Pescaia, ricoverato all'ospedale, Italo Calvino muore il 19 settembre 1985, all'età di 61 anni, colpito da un'emorragia cerebrale. **E**



Gno cjar Nono. RicUARTS de infanzia

di Daniel Ghidina



Di çampe a diestre: Nono Elio, jo Daniel, bisnono Lorenzo, gno parì Fulvio.

Mì nono al è nassût cul secul tal 1901 a For di Sot, Udin, in Italie. Al jere maridât cun Maria, ançe de For di Sot. Al decidè di vignî in Argjentine parcè che il professôr di scuele al disè che la Argjentine e jere la tiere plui prosper tal mont.

Al faseve il costrutôr, al veve un biel caratar, al jere un pôc cjâf dût, di grant personalitât, svelt di cjâf. Tant che un bon socialist i plaseve di discuti di politiche, ma dome la sabide gnot, cun amis e bevint un tai di vin neri.

Intant di di lui al lavorave te sô aziende par fâ sù lis cjasis. La domenie e ogni sere cuant che al rivave il scûr e scomençave la magjie. Al faseve di dut cun lis sôs mans, simpri a vore, simpri in ativitât. Cuant che al tornave a cjase daspò di vè lavorât dut il dì, al lave indevant cu lis voris a cjase.

Di cheste maniere cu lis sos mans, si à fat la sô cjase e tantis robis. Daspò di lavorâ, al jere simpri te uficine daûr de cjase o tal curtil cu lis gjalinis e i cunins, biel tignint cont dal ort, sfiliant lis imprest di vore, fa-

Nono, ce fâstu? Un len rustiche che par mudâlû intun biel mobil e di prime cualitât. Taiâ la bree cul seghet, slisâ cun le splane, doprà il scarpel fa lis unions des bree. Finalmentri il lavôr al jere finît. Cetancj mobii te cjase a forin stât fats par chest artesan. Ancje al fasè cul torni i ornamenti di len tant che vâs pai flôrs, cjalderuts, cjandelis, citis, pignatis, e vie indenant. O cjalavu la sô muse sodisfate cuant che al finive il lavôr.

Nono, ce fâstu? La tiere des pomis, ma si scuén di lavorâ la tiere. Al veve bledis, cesarons, tomates, salatis, lidrics e ancjemò tantis altris, secont la stazion dal an. Si tignive cont de aghe, il sotbosc, ae sostituzion des bastons di len.

Nono, che fâstu cu lis gjalinis? Lis gjalinis a diventavin matis cuant che al rivave al gjalinâr parcè che al taiave il vues pe mangjadure. I ûfs a jerin di cualitât superiôr. Tal mieç dal gjalinar al veve un len di 30 cm di alt dulà che al taiave i vues di rest di mangjâ cu la manarie. Lis gjalinis al jerin legris e a saltavin sul len cun disperazion. Mi visi di

sint vasis per plantis, qualche robute di marangon, o cul vin e la sgnape, o...tantis robis. Simpri cun la pipe par fumâ.

I miei voi maraveât a cjalavin i siei movimenti e i lave daûr dapardut.

Nono, ce fâstu? Un scjaipolon pai canarins. Cun dute la pazience al meteve il fil di açâl tal mieç di ogni len, daspò il sofit, il alimentadôr, la tace di aghe, il nît. Un scjaipolon par 20 canarins che acjantavin e a legaravin il curtil.

Nono, ce fâstu? Guiâ lis imprests te fucine. Dut i curtis de cjase a forin fat cuntune fucine che al faseve part di un vieri sfuei di elastic di machine. Tantis voltis, a man, te fucine par fâ vignî ros il fier!! E daspo il manî, o di len o di alumini, fat cun cetante abilitât.

une volte che al taiâ il bec (per trascurâ) di une ansiose gjaline.

Nono, ce fâstu? Dutis lis setemanis al lave fûr intun lûc desolât in biciclette pe racuelte di fenolis pai cunins. Al veve cetancj cunins che al cjapave sîs grancj scjaipulis. La sabide di sere al jere il timp di macelâ il cunin par fâ il gustâ de domenie par dute le famee. Ce deliziôs! Polente al fûc di len, craut, frico, e il toç cul cunin.

Nono, ce fâstu? Lis zornadis di ploie si preparave per fâ lis tacies. Al veve cetancj dissens e colôrs che no si rivi a contâju. Don Elio- al disevin i vicins- mi fasistu une tace grant, taront, cu lis piastrelis di colôr? o une altre "mi fasistu une tace cun cuatri gjambis pal curtil" o "mi fasiste une tace pal puiûl?" e cetantis altris. Lui al faseve di dut.

Nono, ce fâstu? I vicins a vevin vitis dome pe ombrene tal curtil. No volevin la ue parcè che si scugnive di fâ la racuelte, ançe pes pantianis, o lis mocjis. Lui al cjapave dutis chestis uis par fâ il vin. Al meteve lis uis intune bote e daspò cuntun imprest lis pressave. Al vignive fûr il most, e dopo un timp si meteve dentri des butiliis. La trape si meteve dentri di une cite per fâle buli e il vapôr che al vignive fûr si faseve pasâ pal lambic e e vignive fûr got a got la sgnape. Dut (imprest, lambic, e altri) a jerin stâts fats cu lis sos mans. Il vin plui san dal mont, al diseve.

Nono, ce fâstu? A Olavarria tal invier al faseve une vore di frêt. Lui al costruì un imprest par scjaldâ il jet. Il scaldajet lu clamave. E jere un plasê metisi jenfri i bleons.

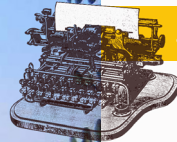
Nono, ce fâstu? La mè cjase e jere duncje la sô cjase, cul stès curtil dula che al veve trê grants arbui di cjariseses. Tal timp de racuelte e jere une fieste. Si davin ai vicin, si faseve la marmelade. Al veve fat une cite speciâl culn fil di açâl per racuelte e daspò al lavave lis cjariseses. Cuant che la racuelte e jere finide, al faseve un inseticide cul cotton doprât te pipe, plen di nicotina, per sborfâlu tes plantis. Nuie si butave vie.

Nono, ce fâstu? Daspò de cene si sentave te bancje logât tal marcjepît. Pôc timp daspò si alçave par bagnâ la strade di tiere davanti la cjase, cussi lis machinis no fasin vignî la tiere, tai chescj tims e jere la secarie e par nuie la tiere al finive tal aiâr e dut chel polvar al jere dapardut. Un, doi, tre, cinc, ..dis,.....vincj seglots di aghe per calmâ il povar. Nuie di polse!.

Chest al jere il mio cjar nono. **E**

La mia vita in Italia fino a dicembre 1951

di Sergio Di Paolo



Scrivi - Scrivere - Escribir



San Martino sulla Marrucina è un paesello della provincia di Chieti, Regione Abruzzo, equidistante dal mare Adriatico e il Monte Maiella, la seconda montagna più alta degli Appennini, dopo il Gran Sasso. Nella piccola pianura in cima della collina si trova la parte più popolata e nei laterali che scendono verso due ruscelli corrisponde alla parte agricola. Dentro di questa zona c'era la casa del mio nonno che possedeva 6 ettari separati fra di loro in differenti posti.

Prima della seconda guerra mondiale la popolazione era di 1.800 abitanti, ridotti al giorno di oggi a 1.100 persone. I nonni avevano 6 figli, tre emigrati in Argentina abbastanza prima della guerra e tre in San Martino. Mio padre viveva con loro e una sorella nubile. Dopo sposato con mamma siamo arrivati 4 figli e siamo diventati una famiglia di nove membri. Papà morì di malattia prima che arrivasse la guerra che portò molti sacrifici per la mamma vedova con 4 figli, il minore nato tre mesi dopo la morte di papà.

Da noi la guerra arrivò nel settembre del 1943. Per la forte resistenza tedesca trovata dagli alleati a Montecassino e la traccia delle fortificazioni chiamate Gustav Line che univa il Tirreno con il mare Adriatico, vicino a Ortona, fece sì che il fronte non avanzasse per 3 mesi. Noi ci trovavamo sotto l'esercito tedesco a pochi chilometri del fronte alleato. Con frequenza passavano aerei alleati segnalando le fortificazioni tedesche e alle poche ore arrivavano bombe di cannoni o aerei per distruggerli.

Pure si vedeva nella collina di fronte alla nostra, come gli aerei alleati lasciavano cadere le bombe.

Per questo motivo i tedeschi spostavano queste armi, e dove lo tornavano a piazzare sfollavano le case vicine. A noi ci toccò lasciare la casa per due mesi e rifugiarsi in molti posti diversi tra parenti e amici. In uno di questi spostamenti una bomba danneggiò parte della casa dove ci trovavamo e siamo riusciti vivi per miracolo.

Il tratto dei soldati era severo quando non minacciante. Ma mi piace risaltare pure un atto molto umano. Un soldato polacco vide che mamma metteva qualcosa in bocca al figlio di pochi mesi con una cucchiaino (perché si nascondeva tutto quello che si poteva), li fece capire che non stava bene così. Il giorno dopo tornò con un cucchiaino e con segni e qualche parola italiana spiegando che lui pure aveva un bambino così piccolo, che non conosceva ancora, e aspettava che altri facessero lo stesso di bene per lui.

La nonna fu colpita a morte da una scheggia di bomba di cannone e poco dopo finita la guerra morì pure il nonno. I danni della casa furono riparati con l'aiuto del Plan Marshall. La terra più produttiva fu affittata. Nell'anno 1948 chiamato dai zii di Argentina cominciò la emigrazione della nostra famiglia: Partirono prima la zia nubile insieme a mia sorella e fratello maggiori. Rimanevano solo tre in casa. Dopo divise la proprietà fra gli eredi del nonno e venduto tutto, in dicembre del 1951 siamo partiti per l'America a riunirci con i nostri cari: la mamma, io e il fratello minore di 8 anni.

Io ne avevo quindici, dopo la scuola elementare ho fatto due anni di secondaria come pupillo nell'ordine religioso Famiglia Paolina. Il primo anno a Pescara e il secondo a Roma, dove ho cominciato a imparare la stampa che fu il mio mestiere per il resto della vita. **E**



Sintiment di Mari di Mario Facile

Un sintiment al è une emozione
che si fâs dentri il cerviel
ma si sint tal cûr.

Chel di mari al è speciâl
al scomence te placente
e mai al finirà.

Une fuarce soreumane
lu tire sù cence podê fermâsi.

La mame cu la sô ansie
e restarà simpri a pensâ al so fi,
e cuant che la distance
ur dislontane

e sarà simpri in vuaite,
parcè che se un segn
in maniere incierte

i fasarà sintî alc,
la sô anime i disarà
che il so fi nol è plu salt.

Mê none, par esempli
e preave dut il di
par siei fis che
in Russie a jerin a patî.

Un al tornà, daspò de ultime bataie
l'altri, il so preferît
al restà presonâr.

Ma jê no molave di crodi
che lui al jere ancjemò vîf.

E cuant che ducj
i disevin che so fi
al jere muart

si grampave masse fuart
al pinsîr di continuâ a crodi.

Vie par cinc agns
e preave par so fi.

Cuant che lui al tornà in paîs
i parincj a tentarin di visâle
ma jê, cuntune bocje di ridi,
prin che a rivassin a di alc
ur disè:

Beppin al è di gnûf cun me!! **E**

Procediment:

Intune cite meti lis cjastinis, il
zucar e la aghe. Cusinâ a fûc bas
fin che lis cjastinis a sedin tenaris.
Ritirâlis intune cjace forade e
zontâ la vanilie e il struc di limon
al sirop.
Continuâ a bulî il sirop fin che al
sedi rivât al pont di fîl. Meti lis
cjastinis suntuone quantiere e
bagnâlis cun chest sirop.
Cuant che a sedin suadiis metilis in
pirotins.

Ingredients:

Mieç chilo di cjastinis scussadis
e bulidis par 5 minûts
Mieç chilo di zucur
Mieç litri di aghe
Une sedonute di essence di
vanilie
Une sedone di struc di limon

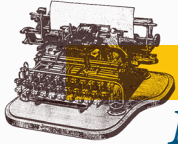
Cjastinis candidis



Elsa Isolini
Atlântida, Uruguay

furlan
priulano 2023





Nature e Haikus

di Norma Romotowski

Osoi a stâ a Buenos Aires, intun borc che si clame Villa Lugano; dulà che no 'nd ai un bosc, un lac, o une forest, ma che al à zardins, placis, e arbui in ducj i marcjepîts.

Al é un paisaç difûr e un paisâc di dentri, intin; chest si jemple cui odôrs, colôrs e formis che a son mudâts dilunc dal timp.

Lis fresiis, i teis, i zessalmins e i "paraîsos" nus incjochin cun lis lôr fragrancis. I colôrs nus svein une bieie gjonde interior; i zâi dai teisi, il fucsia dai arbui dal amôr, il ros des "buganvillas", il zâl lizêr dai sanmartinis dal boulevard, i viole dai "jacarandaes" e des cjampanis che si rimpinin suntune maie di fil metalic te stazion dal tren, il rose dal "lapacho", il blanc de "corona de novia". Jenfri dai arbui a esistin doi splendits esemplârs: un "lapacho" ed un "aguaribay". Chest o sin vignûts sù compagns, lu viodevi cuant che o jeri piçule e o lavi a scuele a buinore; vuê, che al è grandonon, nol è cetant elegant ma al

è fuart e robust, e nus regale pevar ros a raps. Cetancj agns indaûr a jerin une magnifiche "magnolia" e un vieri "ombù", ma a son stâts scambiâts par un barachin e un bagn te stazion. O ai provât une grande avilizion. La nature e paie cjar la stupiditât dal om.

'Nde une fradilance cu la Nature. Tante int lu ignore. No soi indifferente al so incjant nancje al so drame. Par chest o ai scrit doi "haikus".

O ai sienzût la forme "haiku" parcè che mi permet di esprimi une emozion e ancje, di ingrumâ un pinsîr, dome in trêrs vîers. Al è tipic de poesie giapponese.

O ai scrît un, biel pensant ai "jacarandaes" de place "Nicolás granada", che a sflorissin tal mês di Novembar:

Magjie te place.

Tapêt viole,

Ogni primevere.

Chest altri "haiku" al è nassût cuant che l'om-

bú al fo brusât e taiât pai muredôrs. Lu coparin cun alc dentri il gno spirt. Alcunis lagrimis mi scjamparin cence permès. O vevi un grant displasè.

Ricuart de Pampa.

Ombrene e uciei.

A àn disvuetât la tô linfe.

O ai cjatât fûr doi haikus furlans di "Poesie dai magredii" di Beno Fignon:

Vint, anima da lis monts

A na covénta 'l speciu,

Aga desfada ta lis mans,

na ciampanuta ch'a trima

Vita provêa.

A pant dut de te.

E par finî cheste conte trop curte, o lassi doi haikus dal maraveôs scritôr argentin Jorge Luis Borges:

Isal un imperi

Vuê no mi indalegrin

Chêl lusôr che si spegne,

i mandolârs dal ort.

O ise une lusigne?

A son il to ricuârt. E

Libris - Libri - Libros

"Más allá del océano"

de Hugo Edgardo De Giorgio

El presidente emérito de la None Eduardo Baschera estuvo presente el 16 de septiembre en el comune de Mereto di Tomba con el "sindaco" Claudio Violino en la presentación del libro de este investigador amateur argentino. Se trata de una historia familiar que sale a flote en el océano de la memoria inmigrante.

En los años 80 el autor comienza a buscar sus orígenes que después de cuarenta años de investigación reúne una gran cantidad de material. Incluye documentos y archivos en cuatro países como son los registros religiosos y civiles de bautismo, nacimiento, casamiento y defunción entre otros de varios países, redactados en italiano, francés, alemán, español y latín.

Si bien la idea de escribir el libro empezó a formarse en los últimos veinte años, es a partir de enero del 2022 después del último viaje en Argentina del investigador, que reside en Italia desde 1998, año en el que inicia el trabajo de escritura.

El libro incluye una recopilación de datos sobre los orígenes, la historia y la genealogía de algunas familias que, en la segunda mitad del siglo XIX, llegaron a la provincia de Santa Fé en el marco del importante fenómeno migratorio que se produjo en Europa y de los planes de colonización impulsados por el Gobierno de la República Argentina. Algunos de los apellidos italianos estudiados en mayor o menor grado son: De Giorgio/Degiorgio, Bulfone, Micheli, Farioli, Facchini, Trevisani/Trevisan, Zoratti, Tonelli, Dusso, Fabbro, Nini, Nicle, Giannasi, Gigli, Nardoni, Tazzioli. La mayor parte de estos muy difundidos en muchas localidades de la provincia de Santa Fé y otras.

Hugo Edgardo De Giorgio, nació en Helvecia el 21 de octubre de 1967, en 1998 emigró a Italia. Desde entonces, reside en Milán. Allí trabaja en una de las mayores empresas europeas en el área de los servicios bancarios. También vivió y trabajó en Londres y Budapest. Es miembro de la "Associazione Genealogica del Friuli Venezia Giulia", en Italia, y la "Association valaisanne d'études généalogiques", en Suiza. E



Timps di une volte

di Daniel Ghidina

Stanzie dal fogolâr

Paisaç piturât al vuela

Une mont, un bosc, un flum

Lontan un paîs che si sfume

Un nono che al contave

Storiis di chêt piture

Un frut che al scoltave

Somerzût inte flabe

Il timp al va indevant

O ricuardi dut vecjo flum

Cumò o soi chi

O soi denant di te

Dîmi dulà che a son

Chês storiutis plenis di incjant

Che mi fasevin vierzi la bocje

Cetante emozion, cetant stupôr

Dîmi, Oh Tiliment

Contimi une altre volte

Dulà che a forin ladis chestis storiis

Masse plenis di azion

Tant che di fantasiis

Oh Tiliment

Che tu bagnis la rive

Di chel bielissim paîs

Dîmi dulà

che o cjati chei tims. E



Villar Perosa, il paese dalla mia nonna

Elsa Matti Cassietto
di María Luján Puzzi

Conocer Villa Devoto en una visita guiada en italiano



Una donna magra, fragile; sembrava di cristallo ma era di pietra. Una donna di poche parole. Una bravissima cuoca.

A casa non ho mai sentito parlare neanche una parola in italiano. Tempo fa ho ricevuto alcuni documenti con la storia della mia famiglia. Tra quelli il passaporto con il quale mia nonna è arrivata nel 1925, insieme ai suoi genitori, Domenico e Maria, sua sorella Margherita di 4 anni e suo fratello di 5. Lei aveva soltanto 11 mesi. Il biglietto di III classe nel Vapore Alsina che era partito da Genova il 29 Luglio 1925. Nessun documento aveva un indirizzo solo "Villar Perosa". Nel 2018 ho potuto viaggiare e conoscerlo. Volevo sapere dove abitava la famiglia, sono andata in Comune. In comune non c'era nessuna informazione. Nemmeno il cognome gli era familiare. Sono andata via triste e mi sono fermata a bere un caffè in un piccolo bar dove c'erano tante persone maggiorenni che parlavano il piemontese e non si capiva niente. In quel momento non capivo l'italiano. Ho chiesto a Bruno, il proprietario del bar di domandare alle persone se loro conoscevano il cognome Matti Cassietto. Hanno risposto di conoscerlo, che c'era una famiglia venuta giù dalle colline a lavorare in fabbrica. Poi Bruno, mi offrì di portarmi con il Diacono per avere più informazione dalla mia famiglia. È stato veramente amabile.

Arrivati alla chiesa, siamo entrati in un piccolo ufficio. Il Diacono ha cercato nella sua biblioteca dove c'erano dei libri di registro così vecchi. Finalmente ha trovato l'atto di Battesimo di mia nonna. In quel momento non sono riuscita a fermare l'emozione o ho iniziato a piangere. Il Diacono mi guardava sbalordito.

Dopo ho visitato quella chiesa. Percorrendo a piedi il paese, le sue strade tra le montagne, che vanno su e giù per arrivare fino alla chiesa di San Pietro in Vincoli. Villar Perosa è un paese giovane nel senso che è cresciuto nel 1906 quando si era stabilita la fabbrica di cuscini. Prima la popolazione era di maggioranza contadina, ed abitava nelle colline. Non si vede un'architettura antica, a eccezione da la chiesa San Pietro in Vincoli, costruita in cima di una collina. Ha una magnifica vista dal paese. Un posto di sogno. Nonostante il giorno grigio di autunno, il paesaggio era mozzafiato.

Un luogo che mi colpisce. Ma le sorprese non si fermano perché anche nel bar le persone mi avevano riferito della fabbrica di i cuscini a sfera che oggi è un museo. Ho ricordato quel Libretto di Paga che avevo ricevuto di mia zia. Non potevo crederci! Ero nel luogo dove cento anni fa mio bisnonno aveva lavorato. Tante domande mi venivano in testa. Dove abitavano? Nel fianco di quale collina? Cosa faceva un contadino come operario? Per i soldi? Perché hanno lasciato il suo paese? Tante domande e nessuna risposta. Abbiamo fatto un giorno in quel posto, ma la esperienza è stata così forte che mi riempisce il cuore di ricordi. Ce ne sono tante cose ancora di conoscere che aspetto tornare e visitare per un tempo più lungo il paese di Villar Perosa. Nel fare questo testo mi sono resa conto che il cognome di mia nonna nel passaporto era Matti Cassietto, ed è stata cambiata la i per la e. A volte con tilde nel posto del punto. **E**

En marzo la Sociedad Friulana respondió al pedido de presentar proyectos para la "Settimana della Cultura italiana" pensó en una idea que Susana Costa había presentado en el 2019, para el Cappuccino letterario alla Friulana. La Pandemia obligó a dejarlo para más adelante y el momento llegó en el 2023. En los meses sucesivos el Consulado le comunicó a Susana que su proyecto había sido elegido para realizar dos visitas: 16 y 23 de septiembre. Apenas una semana antes del primer encuentro fue publicada la actividad y en pocas horas los 42 lugares ya se habían agotado.

Una hermosa mañana de sol con clima cálido se dieron cita casi cien personas bajo el monumento a Antonio Devoto, una figura muy importante de la comunidad italiana entre los siglos XIX y XX.

Susana nos llevó a pie para ver los alrededores de la plaza Arenales donde se alza el elegante palacio de los Devoto, hoy escuela "Antonio Devoto", el palacio "Avenati" diseñado por el arq. Bruno Avenati, el Palacio Ceci y la Basilica San Antonio de Padua, una joya entre las iglesias de Buenos Aires. Un momento muy especial fue cuando se abrieron las puertas exclusivamente para los visitantes de la cripta donde descansan los restos del Conde Antonio Devoto y sus dos esposas.

En la segunda fecha, un día muy frío y un poco lluvioso, se presentaron casi cien personas que llenaron la iglesia al final del recorrido. Para aquellos que estaban interesados, se podía continuar caminando hasta la Sociedad Friulana para conocer la sede y administrar el magnífico mosaico de Nenè Zavagno, el cjavedâl en hierro forjado del salón Fogolâr y la Biblioteca Emilio Crozzolo, la más grande dedicada a la cultura friulana e italiana fuera del Friûl. Ha participado del primer encuentro el Cónsul de Italia en Buenos Aires, Antonio Puggioni, que termina su mandato este año.

Fueron tantos los que se quedaron afuera, que probablemente se harán otros encuentros en los próximos meses. Gracias Susana y gracias a todos los que nos acompañaron! **E**



Las empoderadas de las tablas

por Emanuela Speranza Turchet

Las mujeres empoderadas siempre damos que hablar y sobre todo si somos actrices. Porque este metiè tiene algo de mágico y lunar entre la noche y la madrugada. Siempre estamos entre dos aguas, entre cristalinas y turbias, entre el deseo y el destino. Nos adentramos entre la esencia del personaje robándole el alma en el escenario. Respiramos ser desde el nacimiento del personaje hasta su gen, apoderarse de este es la gran mentira.

Ser el no ser del otro. Y sin embargo, terminada la función, el público nos identifica no con el nombre propio sino el que representamos en la obra. Siendo también consciente de no pasar al extremo de quedarse incorporado el personaje en nuestra cotidianidad.

Dibujamos el quehacer de nuestros días poniéndole otro matiz cada día ayudada por nuestra creación bien desarrollada, aplicándola al diario vivir cambiando la suerte del momento por un instante. En este vaivén

cambiante y desafiante, hilvanando distintos momentos. Esto es lo que tiene de mágico y lunar como seres de otro planeta.

Los actores representan la gran mentira del teatro. Hoy, ayer y siempre nos meteremos en la piel de alguien que fue o eso será un mañana. Lo caracterizamos con la desenvoltura de lo que amamos hacer con profesionalidad, trabajo, esfuerzo, estudios y ensayos. Dando de nosotros cada función lo mejor que tenemos y sabemos hacer perfeccionándonos a diario. En este juego de la palabra, el texto, la vestimenta, el decorado, las acciones, los movimientos, las figuras y la expresión viva de la cultura.

Viva la cultura.

Vivan los teatros.

El actor muere pero su obra siempre lo recuerda, sólo se va de gira. **E**



Timp di tabaiâ Gustâ furlan

La lengua y la cocina friulana un vehículo de cultura y un factor de agregación



En julio se realizó el tradicional almuerzo de domingo con cocina típicamente friulana, que convocó a la comunidad de la None a degustar los platos que son muy esperados: Frico, Polenta con muset y crauti y Tiramisù.

A los cogos furlans, los cocineros voluntarios de la None, se sumaron los amigos de la Familia Friulana de La Plata que prepararon en forma artesanal con mucha dedicación el muset. De todos los embutidos friulanos, es el más característico. Nacido para el consumo veloz del cerdo en invierno, se come cocido, es decir, que no es necesario estacionarlo. Y el crauti, el chucrut lo preparó la familia Oleana, de origen trentino, que fermentaron artesanalmente el repollo y prepararon la polenta que fue servida en dos formas: volcada con un golpe decidido y experto, sobre un plato de madera para cortarla en la mesa con un hilo; y rustide, tostada con una nuez de manteca resaltar su sabor dejando el exterior dorado y el corazón suave y perfumado. Y un clásico de la Friulana, el tiramisù, con la receta origila de Norma Pielli de 1947, en el Albergo Roma de Tolmezzo, la creadora del postre más conocido de la cocina italiana que es producto PAT del Friuli Venezia Giulia. Además de la cocina, como factor de reunión de la comunidad, la lengua friulana es un vehículo de cultura que el Fogolâr tiene muy presente y no descuida. Especialmente la enseñanza de la lengua y la práctica en tres cursos: Furlan di zero, Furlan un pas indevant -que son online- y Timp di Tabaiâ en forma presencial.

Además de recordar y conversar sobre la tradición y la cultura friulana, se realizan charlas en tiempo real con personalidades desde el Friûl. Aprovechando las instalaciones multimediales de la biblioteca, luego de proyectar el film "Prime di sere" inspirado en la homónima novela en lengua friulana de Carlo Sgorlon, en el encuentro se entrevistó al director Lauro Pittini durante dos horas, que contó su experiencia con actores amateurs y la búsqueda de locaciones que reflejaran el mundo campesino.

En septiembre, mes muy importante para la ciudad de Udine, se realizó otro encuentro con el profesor Alberto Travain, donde los participantes y que pudieron hacer preguntas y reflexiones sobre la historia de Udine, el papel de la comunidad friulana en el exterior y cómo se construye una identidad. **E**



"Gnocchi di susini" ñoquis rellenos de ciruelas

Ricetis - Ricette - Recetas

Un plato típico del Friûl que heredó de la ocupación austrohúngara que trajo este sabor agridulce. Si se animan, también se pueden comer con una salsa de queso azul.

Ingredientes

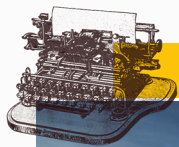
Papas 1 kg.
Harina 200 g
Azúcar mascabo 60 g
Pan rallado 50 g
Ciruelas pasas 20 g
Huevo 1

Preparación

Poner en remojo las ciruelas en agua tibia. Hervir las papas con cáscara hasta que están blandas. Hacer con la harina una corona y poner las papas en el centro pisadas en puré. Agregar un huevo y una pizca de sal. Unir los ingredientes hasta que quede una masa blanda y trabajable. Estirar la masa y cortar discos de 5 cm. Colocar en el centro de cada uno una ciruela y un pellizco de azúcar. Cerrar el disco haciendo una pelotita.

En una sartén derretir 40 g de manteca, unir el pan rallado y aromatizarlo con 40 g de azúcar y media cucharadita de canela. Dorar algunos minutos. Cocer los ñoquis hasta que floten en la olla, servirlos en el plato con una bolita de manteca para que se derrita y el pan rallado a la canela. **E**





Con i sensi aperti

di Claudia Vivian



Portavo con me tutta l'illusione e i sensi aperti per scoprire il mondo, appena laureata, era il mio primo viaggio in Italia, tre mesi di sfide e sperienze.

Udine. Il secondo giorno di gennaio, freddo terribile per noi che venivamo dei trenta gradi, la mattina ci svegliò con mezzo metro di neve e tutti fuori in camicia di notte a giocare con la neve. Il profumo di quella nevicata mi accompagnò addosso tutto il tempo, un pò di bosco un pò di città e i paesaggi nuovi e meravigliosi, in somma, la bellezza invernale di tutto il Friùl.

Gorizia di sera, illuminata dal balcone del edificio del Parlamento, Cividale e il Tempio Longobardo, una sorpresa che non immaginavo, Gemona rialzandosi del terremoto del '76, San Daniele e il suo prosciutto a fette sottili e dolcissime, sono rimasta stupita del suo sapore che non si può comparare con nessuno di altre peninsule, la Carnia con i laghi a specchio, e la gamma dei grigi i marroni, il bianco e il blu. Grado con la lacuna congelata dopo cent anni, Treviso, Tricesimo, Tarcento, li nomino sempre così come se fosse una filastrocca, la mia amata, piccola e grandiosa Aquileia a la cui cerco sempre di tornare, e come no, Pordenone, dove abita il mio DNA perché sono cento per cento Cordenons.

E rientrare a Udine dove sempre ci aspettava il calore del albergo e il sapore del cibo robusto che ci faceva riposare in pace, non sempre perché a volte doppio cena, zitti zitti ci vinivano a prendere dei ragazzi che avevammo conosciuto e ci portavano a ballare in un posto incredibile e a fare un giro per Piazzale Ossopo per vedere i travestiti, prima volta in vita mia, tutta una scoperta!

E al mattino presto, anchora sera, alzarsi svelti per prendere la corriera che ci portava in centro per vedere il Parlamento, i Tribunali, dove ci davano diverse chiacchiere. Mamma mia, pensavo io, quasi una intera giornata confinati qui con tutto ciò che c'è da vedere al apperto e quando ero libera, ricorrevo centro storico, Piazza della Libertà piene di logge e porticati, il Castello di Udine, la farmacia dove compravo il balsamo per proteggere le labbra, profumatissimo, ne ho portati tanti a casa come se non esistessero più balsami al mondo!

A volte cerco con certa disperazione i lontani ricordi della memoria posso dire che ci raggiungo abbastanza, l'albergo nei dintorni di Udine dove ho visto la neve per prima volta quel 2 di gennaio, forse non esiste più, perché nemmeno Google mi può materializzare il ricordo del nome o della strada.

Sono tornata a Udine pochi anni fa, per poco tempo, dovevammo andare a un posto preciso. La primavera era preziosa quel giorno, le strade pulite, gli alberi con il suo verde migliore, il quartiere con le sue case signorili che mi portarono al 900, ho ancora sugli occhi quella fotografia.

Solo un attimo, un paio d'ore, ma per me è stato abbastanza per svegliare i miei ricordi di una volta, quando ero appena giovane e portarmi alla felicità oggi che sono appena vecchia. **E**

Aghe clare

di Noemi Salva

Sentât tal ôr dal flum
o viodei vâi cualchidun
al cjalave dome la aghe nete
e di râr al alçave la man drete.
Ancje Jo mi svicinai curiose
par cucâ chê aghe maraveose,
mil pes che a corevin vie,
mil cuarpes che no svelavin nie.

Di bot l'om si dismôf dal so sium
par meti la man dentri il flum,
biel tirant sù un grues pes rabiôs.
Lu zirave par cjalâlû dret e ledrôs.
Subit al scomençâ a cjapâ colôr,
ros, zâl, vert; al mudave ducj lôr.
Si jere fermât intun blu profont,
par molâ di movisi e smicâ l'om.

L'om sgrisolât al disè une peraule o doi.
Si viodeve te sô muse un grant orgoi.
Di colp il pes al tornâ a vê chê piel grïs.
Cuntun biel strabalç te aghe al partis.
Cence soste al tornâ a cirî biel matetât.
Cui braçs imbombâts alc al veve cjapât.
Mil pes malcuiets cun mil colôrs,
mil peraulis par fâmi chest discors:

"Di piçul la marilenghe si fevelave,
tal grim di mê mari le veve cjapade.
Tal mieç de altre int le jere smenteade,
dentri il gno cûr di sigûr e jere platade

O ai fat avonde bêçs, o vevi ancje feminutis.
Des Cjasis, des machinis, mi stufai di dutis.
Alc mi mancjave no rivave a polsâ,
chest malincûr o scugnive di tressâ.

No rivave a tignîmi plui cussî dividût,
il ricuart di mê mari si jere bielza pierdût
E cumò che il furlan lu ai vût indaûr,
no lu moli mai, al sarâ il gno vèr tesaur" **E**

Ingredients

100 g di vuardi
50 g di fasûi scrits
50 g di lints
50 g di piçûi
50 g di fasûi blancs
2 litris di brût di verdure
Une carote
Un ram di selino
Vueli extravergjin di olive
Sâl e pevar neri

Procedure

Lassâ i liûms in muel par une gnot.
Cuei i liûms in dispart: fasûi ros
è blancs, i lints e i piçûi.
Lavâ e spelâ lis carotis. Taiâlis
in tocs piçûi.
Taiâ il selino in tocs tant che lis
carotis. Fridiju intune pignate cun
dôs sedons di vueli. Zontâi i liûms, il
vuardi e il brût. Cuiçâ cul sâl a
plase. Cusinâju par 30 minûts
Servî cuntune sborfade di vueli e
un pòc di pevar neri.
Bon appetit!

Gualberto Clauchich
Paraná, Entre Ríos,
Argentina

**Mignestre
cun vuardi
e liûm**

Un altri premi leterari pal amì Gjavedon

O sin braurôs dal nestri arlêf dal cors di furlan “Un pas indevant” par vè cjàpât par tierce volte un premi leterari intun concurs internazionâl di poesie.

In cheste oportunitât il passât 28 di Lui a Fane (PN), Lenart Gjavedon al à rivât tal tierç puest inte setime edizion dal concurs Vittorio Cadel di poesie. Une gare inmaneade da La Pro Loco Fanna APS, cul supuart de Amministrazione Comunale di Fanna, de Società Filologica Friulana, dal Ente Friuli nel Mondo e dal Comitato Regionale UNPLI APS del Friuli Venezia Giulia.

A àn fat part de competizion oltri ai 120 partecipants cun 66 elaborâts par talian e 54 in marilenghe injenfri i cuâi il lavôr di Lenart, “Presince” al à otignût la menzon.

Lenart al fas part dal cors di furlan metût in pîts de Societât Furlane di Buenos Aires, che ducj a cognosin tant che la None dai Fogolârs ator pal mont parcè che e je la plui viere ator pal mont, ma ancje la plui ative stant che sin dal an 2020 tal mieç de Pandemie e je lade indevant cui cors di furlan. In chê volte, propit ai 3 di Avrîl al à tacat il cors di furlan “Furlan di Zero” in linie. Cumò o sin rivâts al tierç an di chest gnûf cors che al è veramentri un grup di studi de lenghe, de culture e de leterature furlane cha si clame Un pas indevant.

Bielâ dal an 2022 Lenart Giavedoni al veve cjàpât une menzon dal ARLeF tal premi leterari Catarine Percude cun la conte “Confins Batûts” e tal an 2021 tal premi di poesie internazionâl Renato Appi al veve otignût une menzon de pro loco di Cordeons cul lavôr “A.”

Lenart al à ancje scrit un articul jessût te cuviertine dal sfuei furlan “La Patrie dal Friûl” e al scrîf ogni an pal Strolc Furlan e tal sît leterari in linie “Ostarie Conte Curte” inmaneât di Raffaele Serafini.

Chest al è un testimoni dal sfuarç puartat indevant pal Fogolâr Furlan di Buenos Aires a pro de culture furlane e o sperin che cheste rifierte e stice altris arlêfs a scrivi par furlan e a tignî bot lis nestris lidris ae distance. **E**



Presince

di Lenart Gjavedon

Tu tu sês stade
e cumò o stoi jo.
Tu tu no as dubitât
e cumò no dubiti jo.

Intun troi di rive sù
tu mi âs sapontât.
No ti sintis par dibant
se cumò tu tu sês,
puartadore de necessitât.

Concedimi jessi presint
tant che ti ai lassât jo.
Anin un cun chel altri
che o rivarin fin insom,
cemût che o sin partîts
ducj i doi in chest mont. **E**

Lune pratiche

di Zorz Cesaratto

La lune copari
ldai pomis e lidrîs
e scolpe la vierte.

Tal cabôt e cole jù e doman
contadins cun la pale
inmanearan il past.

Mierde fa mangjâ
mangjâ fa mierde
al diseve gno von. **E**

Del libro a la TV

Fiori sopra l'inferno de la Rai

La serie está ambientada en los maravillosos ambientes naturales de la Carnia, tal vez cercanos a Tarvisio. Son un marco espectacular que hace del frío y de la nieve un protagonista más de la historia. La forma de insertar a los chicos en el relato visual hace recordar a películas de aventuras preadolescentes, pero sus historias personales refuerzan la trama: un fantasma, el bosque y los lazos de amistad. Las imágenes de Udine son muy interesantes y muestran a la ciudad como moderna y divertida. La historia se resuelve felizmente y no se aprovecha de la clásica rivalidad norte sur aunque uno de los investigadores se declara siciliano y tiene al comienzo una relación tirante con la protagonista. **E**



Libris - Libri - Libros

“Fiori sopra l’inferno” di Ilaria Tuti

Non è stata la prima volta della scrittrice di Gemona Ilaria Tuti tra i libri scelti per il Cappuccino Letterario, il gruppo di studio della lingua, la cultura e la letteratura italiana. Ci ha sorpreso per la prima volta con il romanzo che racconta una vicenda molto cara ai friulani, le portatrice carniche nel suo libro “Fiori di roccia”, dato che tante nonne emigrate si sono trovate prima di partire tra le montagne con la gerla negli anni della Grande Guerra. Il secondo è stato “La ragazza dagli occhi di carta”, dove abbiamo conosciuto per la prima volta questo personaggio così attraente della commissario Teresa Battaglia. E adesso abbiamo letto “Fiori sopra l’inferno” dove le indagini di Teresa rivelano il suo carattere a volte scontroso con i suoi colleghi ma dolce con quelli che ritiene meno fortunati. L’approccio della scrittrice a una malattia come la diabete è stato anche una novità così interessante nel mondo dei gialli, non lei è soltanto una maniera di differenziare questa commissario di tanti altri veri o immaginati, è un veicolo per portare al lettore tra i sentieri che Teresa percorre per arrivare alla soluzione. Questi percorsi non giocano con la spettacolarità delle soluzioni e non cercano di abbagliare al lettore ma di stabilire un rapporto con le persone e soprattutto con il mettersi nei panni degli altri che per alcuni può essere un segno di debolezza ma che in lei è di una grande umanità. Il prossimo anno sicuramente i romanzi di Ilaria Tuti e la sua Teresa Battaglia ci accompagneranno in questo nostro viaggio nella cultura italiana odierna. **E**



Cuando los enfermeros del Hospital Italiano de Buenos Aires hablaban en friulano

Presentación de Noemi Salva a partir del trabajo del investigador Javier Grosutti

Los primeros inmigrantes friulanos que llegaron en 1877 eran familias campesinas que crearon colonias que se convertirán en ciudades como Resistencia en el Chaco, Colonia Caroya en Córdoba y Avellaneda en Santa Fe. Con el cambio del siglo, los inmigrantes eligen las grandes ciudades porque son albañiles, carpinteros, artesanos, herreros, ladrilleros. Estos inmigrantes no se arraigan en la Argentina, ya que han dejado a sus familias en Italia y retornan a sus pueblos para saldar deudas, comprar tierras y casarse. Algunos harán estos viajes pendulares más de una vez. Después de 1919, Argentina acoge el mayor número de friulanos que emigran. Algunos pueblos como Pantianicco y Cordenons envían a nuestro país gran parte de su población, recreando comunidades numerosas que serán un punto de referencia para los emigrantes de la Segunda posguerra.

El caso de Pantianicco sale fuera de la norma entre los friulanos inmigrantes ya que durante décadas eligieron a los hospitales de Buenos Aires como meta laboral. Todo empezó con Luigi Della Picca, nacido en 1850, llegando por primera vez en 1878. En 1890, aproximadamente, entra a trabajar en el Hospital Italiano de Buenos Aires donde se desempeña como enfermero jefe de la sala de Cirugía y luego jefe del personal de maestranza.

El hospital italiano había sido creado en 1853 por la Sociedad Italiana de Beneficencia. La primera experiencia laboral de Della Picca fue en el viejo hospital de la calle Bolívar que había acogido a heridos de la Guerra del Paraguay y enfermos de la epidemia de cólera y de fiebre amarilla del siglo XIX.

El enfermero friulano volvía frecuentemente a su pueblo natal y era un referente para sus vecinos. Era tal el flujo de inmigrantes que en Pantianicco el abogado Pietro Buttazoni organizó cursos para enseñar el español a los futuros trabajadores, muchos de ellos en el Hospital Italiano, como mucamos. Eran campesinos que se convirtieron en enfermeros o en personal subalterno de los hospitales argentinos como cocineros, telefonistas, personal de lavandería, choferes, herreros o jardineros. Sin embargo podían aspirar a enfermeros, luego de capacitarse en la Escuela de Enfermería del Hospital creada en 1903. Hacia finales del siglo XIX las monjas administraban y daban servicio de enfermería en el hospital, Della Picca era profundamente religioso. La fe católica parece cumplir un papel importante en el mecanismo de asunción de los primeros enfermeros friulanos.

En los años '20 y '30 los hombres comienzan a llamar a sus familias, una vez establecidos en la gran ciudad. Sin embargo, en los hospitales de Buenos Aires el personal de enfermería era masculino, así lo demuestra el registro de los alumnos recibidos de la Escuela de Enfermería del Hospital italiano en 1907.

La reforma de 1912 del Dr. Horacio Piñero en la Escuela de Enfermeras y Enfermeros del Círculo Médico Argentino fundada en 1886 por la Dra. Cecilia Grierson establece que se aceptarán solo mujeres como aspirantes. La feminización de la profesión es casi completa en 1914. El ingreso de las mujeres friulanas a los hospitales va de la mano de este proceso. El trabajo hospitalario de los inmigrantes permite alcanzar condiciones de vida discretas para la ciudad, pero mucho mejores que las del Friuli en ese período. Antes de la Primera Guerra Mundial el objetivo de la emigración era obtener un beneficio económico rápido que se opone a la experiencia laboral en los hospitales argentinos, que dificulta el retorno al trabajo en los campos friulanos de estos inmigrantes. El fuerte contraste entre ambos modelos de vida, el urbano de Buenos Aires y el rural friulano va a retener en nuestro país a un número importante de inmigrantes de los años 20 y 30.

Entre las dos guerras, la red friulana de emigración se extiende a estructuras sanitarias fuera del Hospital italiano en radios concéntricos, primero a Barracas y Constitución; luego Quilmes, La Plata, San Martín, San Justo, Tigre y Vicente López; abarcando además ciudades como Luján, Mar del Plata, San Pedro, Pehuajó, General Villegas y Carlos Casares. Su radio de acción se extiende además del Hospital Italiano, al Hospital Rivadavia, el Instituto Frenopático, el Hospital de Niños Gutiérrez, el Hospital Piñero, el Sanatorio Tornú y el Sanatorio Otamendi Miroli.

Uno de estos enfermeros, Abele Mattiussi,

recuerda que en los años 20 son 291 los friulanos que trabajan en el Hospital Italiano. En los apuntes de viaje del sacerdote Luigi Riboldi publicado en 1949 sobre sus visitas a las comunidades friulanas del país, habla de casi un "monopolio" dado que estos enfermeros, mayordomos, administradores y jefes de sala son todos friulanos, pero también se dedican a otras tareas fuera relacionadas siempre con el hospital: fabrican instrumental médico o regentan la venta de periódicos dentro del nosocomio.

La consolidación de una comunidad de friulanos en Buenos Aires parece anular la distancia que la separa de los pueblos italianos. Estas comunidades en el exterior mantienen lazos muy fuertes con los que quedaron en Italia ya que son un sostén económico para ellos. Son pocos los casos en los que las competencias profesionales adquiridas en nuestros hospitales, al volver son puestas al servicio de la comunidad en el Friuli. Un caso excepcional es Giuseppe Toppino que emigra a la Argentina en 1906 para trabajar en el hospital italiano donde estudia y obtiene el diploma de enfermero en 1910. Regresa definitivamente a Italia en 1923 y finaliza su vida laboral como enfermero en el Lazareto de Udine.

Luego de la Segunda Guerra Mundial, los hospitales ya no son atractivos para esta última oleada de inmigrantes que se diversifican trabajando en la industria, el comercio y las construcciones. Al mismo tiempo, los hijos de las familias radicadas en el período entre guerras raramente se dedican a la enfermería.

De esta forma, el "monopolio" de los enfermeros friulanos llega lentamente a su fin. Todo recuerdo de su paso por el hospital parece desvanecerse ya que no conserva un registro del personal de enfermería, pero sus nombres aparecen en los "Registros de enfermos" que incluyen a los empleados. A pesar de esta falta de datos, en la lápida colocada en el hospital en homenaje al personal que combatió y murió en la Primera Guerra Mundial, aparecen tres nombres de enfermeros friulanos.

El trabajo del prof. Grosutti en Italia y en Argentina fue fundamental para dar importancia a esta cadena de emigración tan particular. A pesar de la pobreza de los registros en Buenos Aires, los archivos comunales de Mereto di Tomba y la rica memoria de la emigración friulana en Argentina permitieron reconstruir la historia de los "infernirs furlans" -enfermeros friulanos- del Hospital italiano. **E**

LUNES DE HISTORIA 2023

ORGANIZAN POR 4º AÑO CONSECUTIVO
JUNTA CENTRAL DE ESTUDIOS HISTÓRICOS
DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES - FEDERACIÓN
SOCIEDAD FRIULANA BUENOS AIRES

Quando los ENFERMEROS del Hospital italiano hablaban en FRIULANO

lunes AGOSTO 18 HS.

28

Por Google Meet Acceso Libre

Dradora:
Noemi Salva
Secretaria
Sociedad Friulana

FRIULANA online

inscripción e informes:
lunesdehistoria@gmail.com



Celebrar las raíces Buenos Aires y La Plata celebran Italia

Los festivales de la colectividad italiana tiene una historia corta pero muy rica, casi una sagra como las de Italia, pero más grandes y más multitudinarias. Se invita a las instituciones que representan las distintas regiones y a las que se relacionan con la italianidad como los alpinos o las empresas. La ventaja de realizarlas en la calle sin cobrar entrada permite que todos puedan participar con sus remeras, banderas o escuditos.

La Friulana este año hizo doblete. En junio participamos junto con la Famiglia Friulana de La Plata del festival en la Av. de Mayo, con dos stands, uno gastronómico y otro cultural, como lo pidieron los organizadores, separados varios cientos de metros lo que obligó a duplicar esfuerzos para cubrir durante varias horas los puestos de venta y socialización con los friulanos que vinieron buscando el águila de la bandera, una característica de los stands de la None. Investigamos sobre la cocina dulce friulana, con recetas como las zalets (galletitas de polenta), los strucchi de los valles del Natisone, además de los clásicos crostui de Lidia Zucco y el Tiramisù garantizado de la None. La competencia es desigual entre los stands que no son de voluntarios que representan regiones contra los profesionales que traen hornos y freidoras industriales, pero a pesar de esto, que se repite en todos los eventos, pudimos realizar una oferta muy apreciada por los participantes.



Para el stand cultural, llevamos libros, remeras, pines y una novedad, producimos banderas italianas y friulanas.

En octubre, acompañamos a los friulanos de La Plata en su stand del festival que se realizó en la Plaza Moreno. En el stand de los alpinos encontramos a Umberto Sina, un friulano de Ronchi dei Legionari nacido en 1926, un año antes de nuestro Fogolâr. Un verdadero libro de historia viva que combatió en la Segunda Guerra Mundial. Y los amigos trentinos de la Familia Oleana jugaron a la mora desafiando a los friulanos de La Plata y a muchos de los visitantes.

Participar de estos eventos es un esfuerzo muy grande para las instituciones que a veces no se valora y destaca como correspondería, pero también es un orgullo para los friulanos de esta comunidad tan grande pero que no se muestra tanto, ni hace tanta bulla. Trabaja duro y va para adelante. Fassin fieste ducj insiemi e mostrin l'orgoi di jessi e sintîsi furlans! **E**

Nota de la Redacción



Un viaje en el tiempo

Cuando nos adentramos en los recuerdos de familia, ojeamos viejos álbums de fotos, escuchamos a los abuelos contar-nos su infancia, no nos damos cuenta que estamos emprendiendo un viaje en el tiempo. Estamos volviendo al viejo living familiar, con el sol jugueteando con el tapizado de los sillones de la abuela, esos que tanto cuidaba y que nunca usábamos porque eran para las "visitas".

Esos viajes en el tiempo son preciosos y ayudan a construir quien somos y especialmente quien queremos ser, qué vamos a dejarles a nuestros hijos y nietos. Esas imágenes que vuelven son más nítidas, más fuertes, incluyen olores, texturas, cuando son contadas las historias en la lengua madre de nuestros inmigrantes.

Esa lengua atesorada, ese dialecto que suena mejor y más intenso que algunas palabras de la lengua que hablamos todos los días en el trabajo y en la vida. Es que esas palabras hablan directamente al corazón, no se relacionan con los avatares diarios de llevar el pan a la mesa. Están libres de crisis y de sinsabores.

A veces no se trata de un recuerdo o de una historia contada lo que nos lleva a un viaje en el tiempo. El perfume de la polenta recién volcada, el sabor de la torta de la nonna, un turrón dulce, nos lleva lejos hacia atrás en el almanaque.

Y muchas veces no se trata de un recuerdo propio, muchos no hemos visto jamás la nieve yendo a la escuela, o no buscamos los huevos tibios en los nidos del gallinero del fondo. Y sin embargo allí estamos, viendo volar las plumas y escuchando el cacareo. Viajamos y eso nos hace quien somos. **E**

Ce fastu None? 6d cartelera de Eventos de la Friulana

Cinema italiano alla Friulana
Sábado 16 de diciembre a las 19.30 hs.

Exhibición de "L'uomo delle stelle" de Giuseppe Tornatore (1995)

Presentada por Gonzalo Alliegro y con la propuesta gastronómica de los Cogos Furlans junto a los chefs Rodrigo y Rosario. Sicilia, años cincuenta. El pícaro Joe Morelli, con su obsoleta cámara Ascania a

cuestas, asegura que es capaz de hacer realidad los sueños de cualquiera que aspire a ser una estrella de cine. Con el pretexto de descubrir nuevas caras para una película, llega a un pueblecito y exige a los ingenuos lugareños 1.500 liras por hacer realidad sus sueños. **6d**

Consultas y reservas:
friulanabuenosaires@gmail.com

Cine italiano Con cena
Coordinado por Gonzalo Alliegro
SUBTITULOS EN ESPAÑOL
FRIULANA BUENOS AIRES
L'uomo delle stelle
El hombre de las estrellas
de Giuseppe Tornatore (1995)
Sábado 16 de diciembre
19.30 hs.
DESCUENTO A SOCIOS
RESERVAS:
Navarro 3974
Villa Devoto
11 6256 3944
friulanabuenosaires@gmail.com
NOS ACOMPAÑAN: FERNET BRANCA, CINZANO, CAMPARI

¿Te interesan nuestros eventos? Recibí toda la información enviando un email a friulanabuenosaires@gmail.com

Revista E Dîs la None

Órgano de difusión de la Sociedad Friulana Buenos Aires.
Creada en marzo del 2017.

Director

Eduardo Dino Baschera

Editora

D.G. Noemi Salva

Secretarios de Redacción

Susana Costa, Leonardo Giavedoni

Edición, armado y composición

Noemi Salva para

Ediciones Friulana Buenos Aires

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.